

Objectives of the Course

The primary objective of this course is to introduce students to world culinary cultures and to provide both theoretical and practical instruction in the preparation of European cuisine. The course emphasizes the study and exploration of diverse culinary traditions from different regions, as well as the preparation of selected dishes from these cuisines. In addition, students are expected to develop skills in designing new recipes, adopting innovative approaches in gastronomy, and engaging in activities that contribute to their professional development. Through this process, students will not only gain an awareness of cultural diversity but also acquire professional competencies in the practice of international cuisine.

Course Contents

"French cuisine, Italian cuisine, English cuisine, German cuisine, Greek cuisine, Russian cuisine, Spanish culinary culture, Balkan culinary culture, Scandinavian culinary culture.

Recommended or Required Reading

Fumey, G. & Etcheverria, O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası. NTV Yayınları. Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık. Boyut Yayın Grubu. (2007). Dünya Yemekleri Serisi. İstanbul: Boyut Yayıncılık Şahin Perçin, N (2020). Dünya Mutfak Kültürleri. Beta Yayınları Morgan, J.L. (2006). Culinary Creation. Elsevier Inc.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Verbal, visual presentation and practice

Recommended Optional Programme Components

The course is taught both theoretically and practically.

Instructor's Assistants

none.

Presentation Of Course

Formal Education

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Kader Parlak

Program Outcomes

- 1. Explains the historical, cultural and geographical basis of European cuisines.
- 2. Applies French culinary techniques and prepares exemplary dishes.
- 3. Describe the characteristics of Spanish cuisine and prepare sample dishes.
- 4. Analyzes Northern European (Scandinavian) culinary culture and creates sample products.
- 5. Understands English culinary culture and prepares its dishes
- 6. Evaluates and applies the Balkan culinary culture comparatively.
- 7. Understands Russian culinary culture and prepares its dishes.
- 8. Understands world culinary cultures, performs fusion applications, and creates creative and innovative presentations
- 9. It produces products using cooking methods specific to Italian cuisine.
- 10. Develops a positive attitude towards international culinary cultures and interprets cultural diversity within the framework of professional ethics.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Reading resources related to the week's topic	Expression	Introduction to world cuisines, geographical-cultural influence analyses	
2	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Understands international basic culinary rules, prepares the five mother sauces and their dishes.	Preparation of espagnole, béchamel, tomato, velouté, hollandaise sauces and their derivatives
3	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	French cuisine culture	Sample dishes from French cuisine (Quiche varieties, Ratatouille, Soufflé, Onion soup, Crêpe varieties, Béarnaise and Hollandaise sauces
4	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Italian Cuisine Culture	Sample dishes from Italian cuisine (Pasta varieties, Risotto, Pizza varieties, Minestrone soup, Tiramisu, Panna Cotta)
5	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	spanish Cuisine Culture	Sample dishes from Spanish cuisine (Paella, Tapas varieties, Gazpacho, Spanish omelette, Churros, Sangria)

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
6	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	German cuisine	Sample dishes from German cuisine (Bratwurst, Sauerkraut, Pretzel, Schnitzel, Potato salad, Black Forest cake)
7	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Revision of topics	
8			Mid-term	
9	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	English cuisine	Sample dishes from English cuisine (Fish and Chips, Shepherd's Pie, Roast Beef with Yorkshire Pudding, English Breakfast, Scones, Trifle)
10	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Greek cuisine	Sample dishes from Greek cuisine (Moussaka, Souvlaki, Dolmades, Tzatziki, Greek Salad)
11	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Scandinavian cuisine	Sample dishes from Scandinavian cuisine (Gravlax, Smørrebrød, Meatballs, Pickled Herring, Danish Pastry, Kringle)
12	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Balkan cuisine	Sample dishes from Balkan cuisine (Burek, Cevapi, Tarator, Shopska Salad, Stuffed cabbage rolls, Tulumba dessert)
13	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Russian cuisine	Sample dishes from Russian cuisine (Borscht, Pelmeni, Blini, Beef Stroganoff, Olivier Salad, Pirozhki)
14	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	Austrian cuisine	Sample dishes from Austrian cuisine (Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Apple Strudel, Kaiserschmarrn, Goulash, Sachertorte)
15	Research and recipe review on the week's practice menu Reading resources related to the week's topic	Verbal, visual presentation and practice	general review	
16			Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Uygulama / Pratik	14	3,00
Derse Katılım	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	20,00
Uygulama / Pratik	40,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1	5						5																		
L.O. 2						5	5	5																	
L.O. 3						5	5				5														
L.O. 4	5					5	5	5																	
L.O. 5	5					5	5	5																	
L.O. 6							5	5																	
L.O. 7						5	5	5																	
L.O. 8					5	5	5	5	5		5													5	
L.O. 9																									
L.O. 10																									

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.

- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Avrupa mutfaklarının tarihsel, kültürel ve coğrafi temellerini açıklar.
- L.O. 2 :** Fransız mutfak tekniklerini uygular ve örnek yemekleri hazırlar.
- L.O. 3 :** İspanyol mutfağının karakteristik özelliklerini tanımlar ve örnek yemekler hazırlar.
- L.O. 4 :** Kuzey Avrupa (İskandinav) mutfak kültürünü analiz eder ve örnek ürünler oluşturur.
- L.O. 5 :** İngiliz mutfak kültürlerini bilir ve yemeklerini yapar
- L.O. 6 :** Balkan mutfak kültürünü karşılaştırmalı olarak değerlendirir ve uygulama yapar.
- L.O. 7 :** Rus mutfak kültürünü tanıır ve yemeklerini yapar.
- L.O. 8 :** Dünya Mutfak Kültürlerini bilir, füzyon uygulamalar yapar ve yaratıcı, yenilikçi sunumlar çıkartabilir.
- L.O. 9 :** İtalyan mutfağına özgü pişirme yöntemlerini kullanarak ürünler üretir.
- L.O. 10 :** Uluslararası mutfak kültürlerine yönelik olumlu tutum geliştirir ve kültürel çeşitliliği mesleki etik çerçevesinde yorumlar.