

Ders Bilgi Paketi

Ders Kodu		Türü:		Dönem:		Saat:		AKTS:	
Ders Adı:	Dünya Mutfakları								

Amacı, İçeriği ve Notlar

Amacı	Bu ders öğrencilerin; uluslararası mutfakların tanımını, farklı ulusların beslenme ve mutfak kültürlerini, yemek çeşitleri öğrenecektir.	Amacı (İng)	Students of this course; learn the definition of international cuisine, nutrition and culinary culture of different nations, types of food.
İçeriği	Dünya mutfak kültürleri, İtalyan, Fransız, Uzakdoğu, Avrupa ülkelerinin mutfak kültürleri	İçeriği (İng)	World culinary cultures, Italian, French, Far East, European culinary cultures
Not	Dünya Mutfakları Atlası Gilles Fumey , Olivier Etcheverria	Not (İng)	Atlas Mondial Des Cuisines Et Gastronomies N.E

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı%
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav		
Ödev / Seminer		
Derse Devam		
Uygulama		
Dönem Ödevi / Proje		
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		100

AKTS/İş Yüğü Tablosu

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam
Ders Süresi	15	1	15
Sınıf Dışı Ç. Süresi			0
Ödevler			0
Sunum/Seminer Hazırlama			0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama / Laboratuvar			
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam			17
AKTS Hesabı		30	1

Dersin Yetkilileri

Yetki Tipi	Yetkili Unvanı	Yetkili Ad Soyad	Web Sayfası	E-Posta
Desin Sorumlusu	Doç. Dr.	Adem ARMAN		ademarmarman@akdeniz.edu.tr
Öğretim Üyesi				
Öğretim Üyesi				
Öğretim Üyesi				
Öğretim Üyesi				
Öğretim Üyesi				

Haftalık Ders Akışı		
Hafta	Konu	Konu(İng)
1	Dersin içeriği, işleyişi ve sınavlar hakkında bilgilendirme.	Introduction of the course, information about the examinations
2	1. Dünya mutfak kültürlerini, kıtalararası mutfaklar hakkında temel bilgiler. benzer yönler ve birbirinden ayırt edici özellikleri	Basic information about world culinary cultures and intercontinental kitchens. similar aspects and distinctive features
3	İtalyan mutfağının tanımı genel özellikleri, coğrafi bölgelere göre ayrımı	World culinary cultures, intercontinental cuisines
4	İtalyan mutfağının tanımı genel özellikleri, coğrafi bölgelere göre ayrımı	Definition of Italian cuisine, general characteristics, geography
5	Uzakdoğu ülkeleri mutfakları tanımı, genel özellikleri	The definition of kitchens in Far East
6	Güney Avrupa ülkeleri mutfakları tanımı, genel özellikleri	Definition of Southern European kitchens
7	Ara sınav	Exam
8	Kuzey Avrupa ülkeleri mutfakları tanımı, genel özellikleri	Definition of Southern European kitchens
9	Ortadoğu ülkeleri mutfakları tanımı ve genel özellikleri ve uygulaması	Definition and general characteristics and application of kitchens in Middle Eastern countries
10	Orta Asya ülkeleri mutfakları tanımı ve genel özellikleri ve uygulaması	Definition and general characteristics and application of kitchens in Central Asian countries
11	Amerikan mutfakları tanımı ve genel özellikleri ve uygulaması	Definition and general features of American cuisines
12	Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete uygulamaları	Sample menu and recipe applications from world cuisines
13	Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete uygulamaları	Sample menu and recipe applications from world cuisines
14	Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete uygulamaları	Sample menu and recipe applications from world cuisines
15	Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete uygulamaları	Sample menu and recipe applications from world cuisines
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

Dersin Kaynakları	
Kaynak Adı	Kaynak Ad (İng.)
Dünya Mutfakları Atlası, Michel Bras, OLIVIER ETCHEVERRIA GILLES FUMEY Profesyonel Chefs, by The Culinary Institute of America (CIA)	Atlas Mondial Des Cuisines Et Gastronomies N.E by Michel Bras, OLIVIER ETCHEVERRIA GILLES FUMEY , he Professional Chef Hardcover – Unabridged, September 13, 2011 by The Culinary Institute of America (CIA)

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra	Öğrenme Çıktısı	Öğr. Çıktısı (İng.)
1	Dünya mutfak kültürlerini, kıtalararası mutfakları öğrenecek	Will be able to learn world culinary cultures and intercontinental cuisines
2	İtalyan mutfağının tanımı genel özellikleri, coğrafi bölgelere göre ayrımını yapabilecek	Description of Italian cuisine, general characteristics
3	Fransız mutfağının tanımı, genel özelliklerini öğrenecek	French kitchen, the general features of the description
4	Uzakdoğu ülkeleri mutfakları tanımı, yemeklerini ve genel özelliklerini uygulayabilecek	.We will learn the definition, cuisine and general features of cuisines of Far East countries
5	Güney Avrupa ülkeleri mutfakları tanımı, yemeklerini, genel özelliklerini uygulayabilecek	Develop the definition of European cuisines
6	Kuzey Avrupa ülkeleri mutfakları tanımı, yemeklerini , genel özelliklerini öğrenecek	North European countries will learn the definition of kitchens, meals
7	Ortadoğu ülkeleri mutfakları yemeklerini tanımı ve genel özelliklerini bilecek	Learn the definition and general characteristics of Middle Eastern cuisines
8	Orta Asya ülkeleri mutfakları yemeklerini tanımı ve genel özelliklerini öğrenecek	Learn the definition and general characteristics of Middle Asian cuisines
9	Amerikan mutfakları tanımı ve genel özelliklerini ve yemeklerini uygulayabilecek	.Identify the definition and general properties and dishes of American cuisines
10	Dünya mutfak kültürlerini, kıtalararası mutfakları öğrenecek	Will be able to learn world culinary cultures and intercontinental cuisines
11	İtalyan mutfağının tanımı genel özellikleri, coğrafi bölgelere göre ayrımını yapabilecek	Description of Italian cuisine, general characteristics
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

Haftalık Öğrenme Çıktıları

	Konu	Öğrenme Çıktısı
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

10	3		3						3			3
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek												

Dersin ÇEP Sosyal Yeterliliklere Katkısı													
Öç	A. Bilimsellik			B. Profesyonellik Ve Etik						C. İletişim			
	1. Hasta tanı ve tedavi planı sürecinde problem çözme ve eleştirel düşünme becerisini kullanarak klinik karar verir.	2. Uluslararası düzeyde akademik kaynakları izler ve araştırma sonuçlarını değerlendirir.	3. Yüksek düzeyde güncel klinik hizmeti vermek için varsa kanıt dayalı dış hekimliği uygulamaları meslek pratiğinde kullanır.	1. Yaşam boyu öğrenme kavramını benimseyerek; sürekli profesyonel gelişimini sağlayacak planlamayı yapar, uygular ve mesleki açıdan sürekli gelişim sağlar.	2. Klinik problemlerin çözümünde evrensel mesleki etik kurallara uyar.	3. Birden fazla hasta başvurusunda, acil ve öncelikli tıbbi durumu göz önünde bulundurur.	4. Hizmet sunumunda ulusal hukuk kurallarına uyar.	5. Hastaya ait bilgilerin ve kayıtların gizliliğini sağlar.	6. Aydınlatılmış onam alır.	1. İletişim becerilerini kullanarak kişiler arası uyumu sağlar.	2. Meslektaşları ve ekip üyeleri ile etkili iletişim kurar.	3. Hasta ve hasta yakınları ile etkili iletişim kurar.	4. Hastaları yaş ve gelişim düzeylerine uygun olarak değerlendirir ve iletişim kurar.
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

8																			
9																			
10																			
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek																			

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek