

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	World Cuisines / World Cuisines	
Ders Kodu / Course Code	GMS41012021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Dünyadaki çeşitli kültürlerle ait yemekleri ilgili kültüre uygun bir şekilde hazırlayabilmeyi ve sunabilmeyi sağlamak.	To provide the ability to prepare and serve dishes belonging to various cultures around the world in accordance with the relevant culture.
İçeriği / Content	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	World Culinary Culture and its Applications
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Dünyadaki mutfak kültürünün tarihsel gelişimini anlatabilme	To be able to explain the historical development of culinary culture in the world
2	Çeşitli mutfak kültürlerindeki pişirme yöntemlerini tanımlar.	Defines cooking methods in various culinary cultures.
3	Çeşitli mutfak kültürlerindeki kullanılan ürün ve malzemeleri tanımlar.	Defines the products and materials used in various culinary cultures.
4	Dünyadaki çeşitli kültürlerle ait yemekleri uygulayabilme	Ability to apply dishes belonging to various cultures around the world

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya Mutfak Kültürü				
	World Culinary Culture				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı				
	French Cuisine, Italian Cuisine.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfağı, İskandinav ve Rus Mutfağı.				
	Spanish Cuisine, English and Balkan Cuisine, Scandinavian and Russian Cuisine.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı.				
	Cuisine of Central and North America, Mexican Cuisine, Cuisine of South American Countries.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız Mutfağı Uygulaması.				
	Application of French Cuisine.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan Mutfağı Uygulaması				
	Application of Italian Cuisine				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Uygulaması				
	Application of Spanish Cuisine				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İngiliz Mutfağı Uygulama.				
	Application of English Cuisine.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İskandinav Mutfağı Uygulaması.				
	Application of Scandinavian Cuisine.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balkan Mutfağı Uygulamaları				
	Application of Balkan Cuisine.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rus Mutfağı Uygulaması.				
	Application of Russian Cuisine.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı Uygulama				
	Application of Central and North American Cuisine				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meksika Mutfağı Uygulaması.				
	Application of Mexican Cuisine.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı Uygulama.				
	Application of Cuisine of South American Countries.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	1.00	14.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4.00	56.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	16	4.00	64.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	1.00	14.00
Toplam / Total:	60	12.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 150.00/30.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 30.00 = 5.00 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Dünyadaki mutfak kültürünün tarihsel gelişimini anlatabilme / To be able to explain the historical development of culinary culture in the world	5	5	5	5	5	5
2.Çeşitli mutfak kültürlerindeki pişirme yöntemlerini tanımlar. / Defines cooking methods in various culinary cultures.	5	5	5	5	5	5
3.Çeşitli mutfak kültürlerindeki kullanılan ürün ve malzemeleri tanımlar. / Defines the products and materials used in various culinary cultures.	5	5	5	5	5	5
4.Dünyadaki çeşitli kültürlerle ait yemekleri uygulayabilme / Ability to apply dishes belonging to various cultures around the world	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high