

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAĞI II	GMS4212557	Bahar Dönemi	0+4	2	6
Ön Koşul Dersleri	DÜNYA MUTFAĞI I				
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İsmail KARAKUŞ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Dünya üzerindeki çeşitli kültürlerin mutfaklara olan etkisini, tarihsel gelişimini ve yerel yemeklerinin öğrenilip uygulanmasını amaçlamaktadır. Dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri profesyonel mutfaklarda çalışabilecek düzeyde kazandırmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dünya Mutfağına Giriş / Mutfak Temizliği Hijyen ve Sanitasyon / Ekipman Hazırlığı –Teorik Bilgi ,Japon Mutfağı CaliforniaRoll -Kappa Maki-Sushi Şurubu-Zencefil turşusu-Wasabi-Sriracha&GinerAioli ,Güney Kore Mutfağı Garibi gui-Kimchi ,Özbek Mutfağı Özbek Mantısı-Kuurdak,Ukrayna ve Rus Mutfağı Borsch Çorbası- Havyar ,İsviçre mutfağı Rösti-BicherMusli-Fondue,Portekiz Mutfağı Ameijoas a Bulhao Pato-Caldo Verde ,Teorik Bilgi- Çeşitli Mutfakların Tarihçesi ve özellikleri,Çin Mutfağı SweetSourChicken- Gyoza ,Mutfak Temizliği / Genel Temizlik Haftası ,Amerikan MutfağıBurger&(Hamburger ekmeği)- Mac&Cheese,Alman Mutfağı Koenigsberger Köftesi-Kartoffelsalat ,Brezilya&Arjantin Mutfağı Coxinha-Chimichurri ,Güney Afrika Mutfağı Chakalaka&Pap ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Uluslararası mutfaklarda kullanılan teknikleri birleştirir.				1, 33	A
Profesyonel mutfaklarda kullanılan pişirme ekipmanlarını doğru ve etkin kullanır.				1, 11, 16	
Profesyonel mutfaklarda ürün hazırlar.				1, 11, 16	A
Dünya mutfağı konusunda menü ve tarif tasarlar.				10, 11, 16, 19, 9	
Fine dining restoran yemekleri hazırlar.				1, 11, 16, 9	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 33: İstasyon Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dünya Mutfağına Giriş / Mutfak Temizliği Hijyen ve Sanitasyon / Ekipman Hazırlığı –Teorik Bilgi				
2	Japon Mutfağı CaliforniaRoll-Kappa Maki-Sushi Şurubu-Zencefil turşusu-Wasabi-Sriracha&GinerAioli				
3	Güney Kore Mutfağı Garibi gui-Kimchi				
4	Özbek Mutfağı Özbek Mantısı-Kuurdak				
5	Ukrayna ve Rus Mutfağı Borsch Çorbası- Havyar				
6	İsviçre mutfağı Rösti-BicherMusli-Fondue				
7	Portekiz Mutfağı Ameijoas a Bulhao Pato-Caldo Verde				
8	Teorik Bilgi- Çeşitli Mutfakların Tarihçesi ve özellikleri				
9	Çin Mutfağı SweetSourChicken- Gyoza				
10	Mutfak Temizliği / Genel Temizlik Haftası				
11	Amerikan MutfağıBurger&(Hamburger ekmeği)- Mac&Cheese				
12	Alman Mutfağı Koenigsberger Köftesi-Kartoffelsalat				
13	Brezilya&Arjantin Mutfağı Coxinha-Chimichurri				
14	Güney Afrika Mutfağı Chakalaka&Pap				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Modern Gastronomy A to Z-Ferran Adria
Professional Cooking-Wayne Gisslen
ModernistCuisine –Volume2 Techniques&Equipment
TheNomadCookbook-Daniel Humm&WillGuidara
ChefBook-Chef Publishing