

Sağlık Bilimleri Yüksekokulu / Beslenme ve Diyetetik Programı
2019 - 2020 Eğitim Öğretim Yılı
DÜNYA MUTFAĞI
Ders Tasarımı (Syllabus)

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAĞI	YBES1214700	Bahar Dönemi	2+0	2	2
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Dünya mutfaklarının özelliklerini, yöresel yemekleri ve sağlıklı ilişkisini değerlendirmektir				
Dersin İçeriği	Bu ders; Yemek ve kültür,Yemek ve kültür II,Mutfağın tarihsel gelişimi,Mutfağın tarihsel gelişimi,Türk Mutfağının genel özellikleri ,Türk geleneksel besinleri ve sağlık etkileşimi,Güney Amerika kıtası mutfakları,Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu ve Batı Asya ülkeleri,Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Güney ve Kuzey Asya ülkeleri,Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu Avrupa,Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Diğer Avrupa ülkeleri,Kuzey Amerika kıtası mutfakları,Afrika kıtası mutfakları,İçecekler ve kültür; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri			
1.Dünya mutfağına özgü yemekleri tanımlayabilmesi	1, 14, 2, 3, 8	A, C			
2.Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini açıklayabilmesi	1, 14, 2, 3, 8	A, C			
3. Mutfak araçlarını ve pişirme tekniklerini sınıflandırabilmesi	1, 14, 2, 3, 8	A, C			
4. Özel kültürel günlerdeki Dünya mutfağına özgü yemekleri örneklendirebilmesi	1, 14, 2, 3, 8	A, C			
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 14: Bireysel Çalışma, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 8: Grup Çalışması				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Yemek ve kültür	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Yemek ve kültür II	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Mutfağın tarihsel gelişimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Mutfağın tarihsel gelişimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Türk Mutfağının genel özellikleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Türk geleneksel besinleri ve sağlık etkileşimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Güney Amerika kıtası mutfakları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu ve Batı Asya ülkeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Güney ve Kuzey Asya ülkeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu Avrupa	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Diğer Avrupa ülkeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Kuzey Amerika kıtası mutfakları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Afrika kıtası mutfakları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	İçecekler ve kültür	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
Kaynaklar					
Ders notları, Powerpoint sunum dosyaları.					
1. Gilles Fumey, Dünya Mutfakları Atlası, NTV Yayınları, 2000, İstanbul					
2. Dolales Freely, Türk Gezginler İçin Dünya Mutfağı, Çitlenbik Yayınları, 2010					
3. Yemek kültürü ile ilgili dergiler					
4. Loftus, D. (2012). Around the World in 80 Dishes : Classic Recipes from the World's Favourite Chefs. Atlantic Books, New York.					
5. Lang, Harvey, J. (2006). Larousse Gastronomique : World's Greatest Culinary Encyclopedia. Potter, Paris.					