

**Sağlık Bilimleri Fakültesi / Beslenme ve Diyetetik Programı**  
**2023 - 2024 Eęitim Öğretim Yılı**  
**DÜNYA MUTFAęI**  
**Syllabus**

<b>Dersin Tanımı</b>					
<b>Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>T+U Saat</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
DÜNYA MUTFAęI	BES1214700	Bahar Dönemi	2+0	2	2
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
<b>Dersi Verenler</b>	Öęr.Gör. Merih TATLI				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Dünya mutfaklarının özelliklerini, yöresel yemekleri ve sağlıkla ilişkisini değerlendirmektir				
<b>Dersin İçerięi</b>	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- Doęu ve Batı Asya ülkeleri,Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Güney ve Kuzey Asya ülkeleri,Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Doęu Avrupa,Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Dięer Avrupa ülkeleri,Kuzey Amerika kıtası mutfakları,Afrika kıtası mutfakları,İçecekler ve kültür; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Kazanımları</b>			<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>	
1.Dünya mutfağına özgü yemekleri tanımlar.			10, 14, 16, 5, 9	A, E	
2.Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini açıklar.			10, 14, 16, 5, 9	A, E	
3. Mutfak araçlarını ve pişirme tekniklerini sınıflandırır.			10, 14, 16, 5, 9	A, E	
4. Özel kültürel günlerdeki Dünya mutfaęına özgü yemekleri örneklendirir.			10, 14, 16, 5, 9	A, E	
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	10: Tartışma Yöntemi, 14: Bireysel Çalışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Teknięi , 5: İşbirlikli Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Yemek ve kültür	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Yemek ve kültür II	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Mutfaęın tarihsel geliřimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Mutfaęın tarihsel geliřimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Türk Mutfağının genel özellikleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Türk geleneksel besinleri ve saęlık etkileřimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Güney Amerika kıtası mutfakları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Doęu 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- Doęu Avrupa	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Dięer 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			
<b>Deęerlendirme Yöntemleri</b>		<b>Sınav Katkısı</b>			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

<b>Kaynaklar</b>	
Ders notları, Powerpoint sunum dosyaları.	
1. Gilles Fumey, Dünya Mutfakları Atlası, NTV Yayınları, 2000, İstanbul	
2. Dolales Freely, Türk Gezginler İçin Dünya Mutfağı, Çitimbik 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.	