

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
ULUSLARARASI GASTRONOMİ TERMİNOLOJİ	GMS2111426	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Banu ÖZDEN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencileri dünyanın farklı mutfak kültürlerinde kullanılan bıçak teknikleri, pişirme teknikleri, malzemeler ve mutfak ekipmanlarının İngilizcelerini öğretmek ve dünyadaki gastronomi güçlü ülkelerin mutfak terminolojilerini (kendi dillerinde) öğretmekle sağlam bir uluslararası gastronomi temeline sahip olmalarını sağlamak.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Tat ve doku terminolojisi ,Bıçaklar ve kesme teknikleri,Et ve deniz mahsülleri kesimleri ,Mutfakta kullanılan araç ve gereçler ,Pişirme teknikleri ,Genel mutfak terminolojisi ,Fransa ve İtalya Mutfağı,İspanyol Mutfağı ,Tayland Mutfağı ,Çin Mutfağı ,Hindistan Mutfağı ,Japon Mutfağı ,Meksika ve Güney Amerika Mutfakları ,İskandinav ülkeleri mutfağı ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Uluslararası mutfakların terminolojisini anlayabilir.			1, 10, 16, 9	A	
Uluslararası mutfak kültürlerini tanımlayabilir.			9	A, E	
Meslek hayatında faydalı olacak bilgiler edinebilir.			1, 19, 9	A	
Gıdanın farklı kültürlerdeki önemini ve kullanım biçimini tartışabilir			1, 10, 16, 19, 9	A	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Tat ve doku terminolojisi				
2	Bıçaklar ve kesme teknikleri				
3	Et ve deniz mahsülleri kesimleri				
4	Mutfakta kullanılan araç ve gereçler				
5	Pişirme teknikleri				
6	Genel mutfak terminolojisi				
7	Fransa ve İtalya Mutfağı				
8	İspanyol Mutfağı				
9	Tayland Mutfağı				
10	Çin Mutfağı				
11	Hindistan Mutfağı				
12	Japon Mutfağı				
13	Meksika ve Güney Amerika Mutfakları				
14	İskandinav ülkeleri mutfağı				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınav Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Öğretim görevlisi tarafından dağıtılacaktırFood Cultures of the World Encyclopedia, Ken Albala	