

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAĞI I	GMS4112551	Güz Dönemi	0+4	2	6
Ön Koşul Dersleri					
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 California Roll -Suzuki Maki-Sake Nigiri-Tempura Roll & Yasai Tempura-Sushi Şurubu-Teriyaki Sos- Sriracha & Giner Aioli,Japon Mutfağı California Roll-Suzuki Maki-Sake Nigiri-Tempura Roll& Yasai Tempura- Sushi Şurubu-Teriyaki Sos- Sriracha & Giner Aioli ,Uzak Doğu Mutfakları (Endonezya, Tayland, Çin)Nasi Goreng-Noodle-Thai Chicken Curry,Teorik Bilgi- Çeşitli Mutfakların Tarihçesi ve özellikleri ,Hint MutfağıTikka Masala Tavuk-Aloo Gobi-Kaşmir pilavı,Peru / Meksika MutfağıCeviche-Taco Selection-Kinoa Salata-,Chili Con Carne-Guacamole sos & Salsa sos,İskandinav MutfağıSmorrebrod-Somon Gravlax-Fiskbullar,Orta Doğu MutfağıHumus-Falafel, Foul -Medames,İspanyol Mutfağı Tapas-Paella,Gazpacho Çorba ,Mutfak Temizliği / Genel Temizlik Haftası ,İngiliz MutfağıFish and Chips-Gravy sos-Bread & Butter,Fransız Mutfağı Ratatouille-Beef Bourguignon-Flan,İtalyan Mutfağı Sezar Sos-Risotto-Minestrone Çorba; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Çeşitli mutfak kültürlerini ayırt eder.					
Dünya mutfak kültürlerinin tarihsel gelişim süreçlerini sıralar.			1, 10, 16	E	
Çeşitli mutfak kültürlerindeki pişirme yöntemlerini ayırt eder.			1, 6	E, F	
Çeşitli mutfak kültürlerindeki kullanılan ürün ve malzemeleri birleştirir.			1, 10, 11, 9		
Dünyadaki çeşitli kültürlerle ait yemekleri ilgili kültüre uygun bir şekilde tasarlar ve hazırlar.			1, 11, 33, 6, 9	C, E	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 33: İstasyon Tekniği, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, E: Ödev, F: Proje Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dünya Mutfağına Giriş / Mutfak Temizliği Hijyen ve Sanitasyon / Ekipman Hazırlığı –Teorik Bilgi				
2	Japon Mutfağı California Roll-Suzuki Maki-Sake Nigiri-Tempura Roll & Yasai Tempura-Sushi Şurubu-Teriyaki Sos- Sriracha & Giner Aioli				
3	Japon Mutfağı California Roll-Suzuki Maki-Sake Nigiri-Tempura Roll& Yasai Tempura- Sushi Şurubu-Teriyaki Sos- Sriracha & Giner Aioli				
4	Uzak Doğu Mutfakları (Endonezya, Tayland, Çin)Nasi Goreng-Noodle-Thai Chicken Curry				
5	Teorik Bilgi- Çeşitli Mutfakların Tarihçesi ve özellikleri				
6	Hint MutfağıTikka Masala Tavuk-Aloo Gobi-Kaşmir pilavı				
7	Peru / Meksika MutfağıCeviche-Taco Selection-Kinoa Salata-,Chili Con Carne-Guacamole sos & Salsa sos				
8	İskandinav MutfağıSmorrebrod-Somon Gravlax-Fiskbullar				
9	Orta Doğu MutfağıHumus-Falafel, Foul -Medames				
10	İspanyol Mutfağı Tapas-Paella,Gazpacho Çorba				
11	Mutfak Temizliği / Genel Temizlik Haftası				
12	İngiliz MutfağıFish and Chips-Gravy sos-Bread & Butter				
13	Fransız Mutfağı Ratatouille-Beef Bourguignon-Flan				
14	İtalyan Mutfağı Sezar Sos-Risotto-Minestrone Çorba				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Nenes, M. F. (2008). International Cuisine (1st Edition). The International Culinary Schools at The Art Institutes, New Jersey: John & Wiley Sons.	
Heyman, P. A. (2016). International Cooking: A Culinary Journey (3rd Edition), London: Pearson.	
Teubner, C. (2007). Food: The World of Food (2nd Edition). Teubner Edition.	
Gioffre, R., & Keisuke, K. (2010). Japon Mutfak Sanatı Sushi Sashimi. Boyut Yayın Grubu.	
Bellows, K. (2011). Dünya Mutfaklarına Seyahat (Çev. F. Kurt). National Geographic.Dersin öğretim elemanı tarafından bildirilecektir.	