

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
DÜNYA MUTFAKLARI	ASP2017	3	5	3	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Sara ainley dünya mutfağı kitabı				
DERSİN AMACI	Dünyada ki farklı mutfakların hem kültürlerini hem de yerel yemeklerini öğretmek				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Farklı mutfak kültürleri hakkında bilgi edinirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,G			

2) Uluslararası kabul görmüş olan tatları öğrenirler	1, 2, 12, 16	A, B,G
3) Reçete okuma becerileri gelişir	1, 2, 12, 16	A, B,G
4) Yeni pişirme teknikleri öğrenirler	1, 2, 5, 12, 14, 16	A, B, G
5) Coğrafi işaretli gıdaların bilincine varırlar	1, 2, 11, 12, 16	A, B, G
6) Bir çok yeni araç gereç kullanırlar	1, 2, 12, 13, 14, 16	A, B, G

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum

DERS AKIŞI

HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Dünya mutfaklarına giriş	Yok
2	Fransız mutfağı	Yok
3	Fransız mutfağı	Yok
4	İtalyan mutfağı	Yok
5	İtalyan mutfağı	Yok
6	Hindistan mutfağı	Yok
7	Ara Sınav	Ders notları
8	Uzak doğu mutfağı	Yok
9	Uzak doğu mutfağı	Yok
10	Rus mutfağı	Yok
11	Meksika mutfağı	Yok

12	İspanya mutfağı	Yok
13	Türk mutfağı	Yok
14	Türk mutfağı	
15	Final Sınavı	Ders Notları
16	Final Sınavı	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel bilimsel bilgiye ulaşma, değerlendirme ve uygulayabilme becerisi				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma becerisi				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre içinde proje ve etkinliklere katkı verme becerisi gelişir				X	

8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X
9	Bilgiye ulaşma yollarını etkin bir şekilde kullanma ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanma becerisi				X

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	5	80
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	5	2	10

1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	1	2
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	13	
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4