



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 216 — Dünya Mutfağı

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 216
Dersin Adı	Dünya Mutfağı
Ders Adı (EN)	World Cuisines
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Hasan Can GÜLEL
T / U / L	2 / 2 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Coğrafi, tarihsel, ekonomik ve kültürel özelliklerin Afrika, Asya, Uzakdoğu ve Amerika kıtalarındaki ülkelerin mutfak kültürlerini nasıl meydana getirdiği anlamak ve bu mutfakları öğrenmek.

Dersin İçeriği

Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika kıtalarında coğrafya, tarih ve farklı kültürlerin etkisiyle oluşan mutfakları ve özelliklerini öğretir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Avrupa kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir.

ÖÇ2: Asya kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir.

ÖÇ3: Amerika kıtasının (ABD- Güney, Orta Amerika, Meksika) mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir.

ÖÇ4: Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.

ÖÇ5: Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
ÖÇ 1	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	1
ÖÇ 2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	1
ÖÇ 3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	1
ÖÇ 4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	1
ÖÇ 5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Quiz Hazırlık	1	4	4	
Uygulama / Pratik	1	42	42	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Diğer	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Toplam İş Yüğü			144	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Avrupa Mutfak Kùltürleri (Fransa, İtalya, İspanya)
2	Doğu ve Orta Avrupa Mutfak Kùltürü Mutfak Uygulama: Fransa, İtalya, İspanya
3	İskandinavya ve Britanya Mutfak Kùltürü Mutfak Uygulama: Doğu ve Orta Avrupa Mutfak Kùltürü
4	Orta Doğu Mutfak Kùltürü Mutfak Uygulama: İskandinavya ve Britanya Mutfak Kùltürü
5	Afrika mutfak kùltürleri (Mağrip- Etiyopya- Orta- Batı ve Güney Afrika) Mutfak Uygulama: Ortadoğu Mutfacı
6	Hindistan ve Güney Doğu Asya mutfak kùltürleri Mutfak Uygulama: Afrika mutfak kùltürleri (Mağrip- Etiyopya- Orta- Batı ve Güney Afrika)
7	Çin, Japonya ve Kore mutfak kùltürleri Güney Doğu Asya mutfaklarına özgü mönü uygulamaları
8	ARA SINAV
9	Rusya ve Orta Asya mutfak kùltürleri Çin, Japon ve Kore mutfaklarına özgü mönü uygulamaları
10	Güney Amerika Mutfak Kùltürleri Rus ve Orta Asya mutfaklarına özgü mönü uygulamaları
11	Meksika ve Orta Amerika mutfak kùltürleri Güney Amerika Mutfak Uygulamaları
12	Amerika Birleşik Devletleri mutfak kùltürü Meksika ve Orta Amerika mutfak uygulamaları
13	Dünya Mutfağında Türk Mutfağının Önemi ve Yeri
14	GENEL TEKRAR DERSİ
15	FİNAL SINAVI

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif
Laboratuar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	2 öğrenci içeren proje	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Uygulama Sınavı	%40
Final	Uygulama Sınavı	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 12

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.