Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BDY210 - Dünya Mutfakları**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. GÖKHAN ŞALLI

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önerilen Kaynaklar	(2016) Gastronomi ve Turizm, Ed. Hülya Kurgun, Demet Bağıran Özşeker, Ankara:Detayyayıncılık.Bellows, Keith (2011) Dünya Mutfaklarına Seyahat, National Geographic, İstanbul:NTV Yayınları.Holland, Mina (2016) Yemek Atlası - Otuz Sekiz Mutfakta Dünya Turu, Çeviren: Saliha Nilüfer, İstanbul: YKY. G. Fumey; O. Etcheverri (2007) Dünya Mutfakları Atlası, İstanbul:NTV.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Tarihi mutfaklar	
2. hafta		Küresel mutfak	
3. hafta		Mutfak türleri	
4. hafta		Türk mutfağı	
5. hafta		Osmanlı mutfağı	
6. hafta		Fransız mutfağı	
7. hafta		Güney Avrupa mutfağı	
8. hafta		Kuzey Avrupa mutfağı	
9. hafta		Doğu Avrupa mutfağı	
10. hafta		Kuzey Amerika mutfağı	
11. hafta		Güney Amerika mutfağı	
12. hafta		Doğu Asya mutfağı	
13. hafta		Güney Asya mutfağı	
14. hafta		Ortadoğu mutfağı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Tarihi ve küresel mutfakları bilir.
2	Avrupanın çeşitli bölgelerinin mutfak özelliklerini açıklar.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
3	Amerika ve Asyanın çeşitli bölgelerinin mutfak özelliklerini örneklendirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.