Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ213U - Dünya Mutfakları**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ BEYZA UYANIK

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece çevrimiçi öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Yok
Önerilen Kaynaklar	(2016). Dünya Mutfakları, Ed.Yılmaz Hakan, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi.(2016). Gastronomi ve Turizm, Ed. Hülya Kurgun, Demet Bağıran Özşeker, Ankara: Detay Yayıncılık.(2013). Uluslararsı Gastronomi, Ed. Mehmet Sarıışık, Ankara: Detay Yayıncılık.
Staj & Uygulama	Yok

Ders İzlencesi

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

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Küresel mutfaklarla ilgili bilgi verebilecek
2	Tarihi ve kültürel unsurların mutfak kültürü üzerindeki etkisini açıklayabilecektir.
3	Dünyada tanınmış ülke mutfaklarıyla ilgili bilgi verebilecektir.

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.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**