

T.C.  
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU  
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

**DERS BİLGİLERİ**

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Dünya Mutfakları	GST 204	4	1+2	3	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Okan DİKİŞ				
Dersin Amacı	Dünya mutfaklarının özelliklerini kavrama, dünya mutfaklarından yemekler hazırlayabilme, yeni mutfak akımları ile ilgili bilgilere sahip olma akınlara uygun yemekler hazırlama				

**Hafta**

**DERS AKIŞI**

1	Dünyada Mutfak Kültürleri, Çeşitliliği ve Çeşitliliğin Nedenleri
2	Asya Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
3	Asya Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
4	Avrupa Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
5	Avrupa Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
6	Avrupa Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Afrika Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
9	Amerika Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
10	Orta Doğu Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
11	Orta Doğu Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
12	Okyanusya Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar
13	Dünyada yeni yemek akımları ve örnek uygulamalar ( Füzyon Mutfağı, Moleküler Gastronomi (avangard mutfak, Raw Food, beslenme şekilleri ve özellikleri )
14	Dünyada yeni yemek akımları ve örnek uygulamalar, Pesketaryen, vejeteryan, pollotaryenler, fleksitaryen, slowfood vb. beslenme şekilleri ve özellikleri)

**KAYNAKLAR**

- Sarah AINLEY, Dünya Mutfağı, İş Bankası Kültür Yayınları
- Mina HOLLAND, Yemek Atlası