



**Gaziantep Üniversitesi**  
TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS401 Dünya Mutfağı ve Eğilimleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	GMS401	Dünya Mutfağı ve Eğilimleri	3	2	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Öğr.Gör. Ceyhan Uçuk <a href="https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=226996_ogr-gor_ceyhun-ucuk">https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=226996_ogr-gor_ceyhun-ucuk</a> <a href="mailto:ceyhunucuk@gantep.edu.tr">ceyhunucuk@gantep.edu.tr</a>	Yok

**Dersin Amacı :**

Coğrafya, tarih, Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika mutfak kültürlerinin oluşumu üzerindeki kültürel sistemlerin rolünü öğrenmek; Bu mutfakların özel mutfak teknik ve bileşenlerini tanımak.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika'daki mutfaklarını şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanarak incelenmesi; Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika mutfaklarının hazırlanması, tadımı ve değerlendirilmesini kapsar.

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**

1. Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık.
2. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 20	<b>Alan Bilgisi</b>	: 80

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dünya mutfaklarına genel bakış, dünyada yeni trendler, ülke mutfaklarının yurt dışında temsili(Çin restoranları vb.)		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
2	Latin Amerika ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Meksika, Brezilya, Şili ve Arjantin'e ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
3	Kuzey Amerika ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları ABD ve Kanada'ya ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
4	Avrupa'da gastronomisi ile öne çıkan ülkelere ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Fransa, İtalya,		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
5	Avrupa'da gastronomisi ile öne çıkan ülkelere ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları İspanya, Portekiz ve İskandinav ülkelerine ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
6	Uzakdoğu ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Japonya ve Çin mutfağına ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
7	Ara Sınav		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
8	Uzakdoğu ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Tayland ve Hindistan mutfağına ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
9	Afrika ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Güney Afrika, Fas, Tunus ve Libya mutfağına ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
10	Arap ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Lübnan, Libya ve Ürdün mutfağına ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
11	Avustralya ve Yeni Zelanda yemek kültürü ve yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
12	Rusya ve Karadeniz ülkelerine ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Rusya, Kırım ve Tataristan mutfağına ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
13	Yunanistan ve Akdeniz'de yer alan ada mutfaklarına ait yemek kültürü ve yemek uygulamaları Yunanistan, Girit ve Rodos mutfağına ait yemek uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
14	Füzyon mutfak uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.
15	Yarıyıl Sonu Sınavı		Konu Hakkında Ön Araştırma Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul FREEDMAN, Oğlak Yayıncılık. Dünya Mutfağı, Sarah AINLEY, İş Bankası Kültür Yayınları.

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Latin Amerika ülkelerinin geleneksel ve modern yemeklerini uygular
Ö02	Uzakdoğu ülkelerinin geleneksel ve modern yemeklerini uygular
Ö03	Avrupa ülkelerinin geleneksel ve modern yemeklerini uygular
Ö04	Afrika ülkelerinin geleneksel ve modern yemeklerini uygular
Ö05	Arap ülkelerinin geleneksel ve modern yemeklerini uygular
Ö06	Avustralya ve Yeni Zelanda'nın geleneksel ve modern yemeklerini uygular

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistimli bilgi sahibi olur.

P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	14	3	42
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>120</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																		
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18

<b>Tüm</b>	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	5	1	5	5
<b>Ö01</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5
<b>Ö02</b>	5	3	4	3	3	3	3	4	4	4	5	4	3	3	4	1	4	4
<b>Ö03</b>	5	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	4	4
<b>Ö04</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	1	4	4
<b>Ö05</b>	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	3	4	1	4	4
<b>Ö06</b>	5	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	1	5	4