

TÜRK ve DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

1	Ders Adı:	TÜRK ve DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ
2	Ders Kodu:	TOTS024
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. ERDOĞAN BOZAN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör. Erdoğan BOZAN Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63123) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: ebozan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Dünya mutfaklarından örnekler eşliğinde mutfak kültürü konusunda bir anlayış oluşturarak Türk mutfağını bu çerçevede bir turistik ürün olarak görmek ve pazarlamak amacıyla bir akış geliştirmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Dünya Mutfak kültürlerinin gelişimini takip ederek Türk Mutfağının Dünya Mutfakları arasında yer almasını sağlayabilir
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Dünya mutfaklarının temel özelliklerini ifade eder
	2	Mutfak kültürünün bir turistik ürün olarak tasarlanmasını tartışır.
	3	Türk mutfağını turizm amaçlı kullanılması konusunu tasarlar
	4	Türk mutfağı alanında belli yemekleri pişirdiğini gösterir.
	5	Endüstriyel mutfak uygulamalarını örneklendirir
	6	Ana mutfaklardan belli yemeklerin pişirme, özelliklerini ifade eder
	7	Ana mutfaklardan belli yemeklerin sunum özelliklerini ifade eder.
	8	Ana mutfaklardan belli yemeklerin saklama özelliklerini ifade eder
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Mutfağın Tanımı, yeme-içme, yeme içmenin kültürel boyutu ve işlevleri	Mutfağın Tanımı, yeme-içme, yeme içmenin kültürel boyutu ve işlevleri
2	Mutfak kültürü: Arap, Hint, İran Mutfakları	Mutfak kültürü: Arap, Hint, İran Mutfakları
3	Mutfak Kültürü: Çin ve Türk mutfakları	Mutfak Kültürü: Çin ve Türk mutfakları
4	Mutfak Kültürü: Amerika kıtası mutfağı, Fransız mutfağı, İngiliz mutfağı	Mutfak Kültürü: Amerika kıtası mutfağı, Fransız mutfağı, İngiliz mutfağı
5	Orta Asya- Osmanlı-Günümüz Türk mutfağı	Orta Asya- Osmanlı-Günümüz Türk mutfağı
6	Endüstriyel mutfak, işlevleri, görev tanımları	Endüstriyel mutfak, işlevleri, görev tanımları
7	Endüstriyel mutfak bölümleri	Endüstriyel mutfak bölümleri
8	Ara Sınav ve Genel Tekrar	Uygulamalarda görülen eksikliklerin gözlemlenmesi
9	Endüstriyel Mutfak uygulamaları	Endüstriyel Mutfak uygulamaları
10	İçecekler: Çay ve Kahve	İçecekler: Çay ve Kahve
11	İçkiler: Şarap	İçkiler: Şarap
12	Mutfak- Beslenme Hijyen	Mutfak- Beslenme Hijyen
13	HACCP uygulamaları	HACCP uygulamaları
14	Türk Mutfağının Pazarlanması	Türk Mutfağının Pazarlanması
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Maviş, Fermani (2003), Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Detaya Yayıncılık. Gökdemir, Ayhan (2005), Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay yayıncılık. Boudan C. (2006), Mutfak Savaşı: Damak Zevkinin Jeopolitiği, Ayrıntı Yayınları. Belge, Murat (2001), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12.00	12.00
Toplam İş Yüğü			92.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.07
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	5	5	5	5	5	3	5	4	5	5	4	5	5	5	5
ÖK2	4	4	5	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	5	5	5
ÖK3	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3
ÖK4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4
ÖK5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	5	5	4	4	4
ÖK6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
ÖK7	3	3	3	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
ÖK8	3	3	3	3	2	3	3	5	4	5	5	4	5	5	5	5
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			