

WORLD CUISINE I

GMS204 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	4
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. Cemile ÖCEK BENLİ

Course objectives

Bu dersin amacı, farklı ülkelerin mutfak kültürlerini; coğrafi, tarihsel ve sosyokültürel özelliklerin mutfak kültürlerinin oluşumu ve çeşitlenmesi üzerindeki etkileri bağlamında incelemek; öğrencilerin dünya mutfakları hakkında bilgi edinmelerini ve bu mutfaklara özgü yiyecekleri hazırlama becerisi kazanmalarını sağlamaktır.

Course content

Dünya Mutfak Kültürü, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı, Lübnan Mutfağı, Hint Mutfağı ve Singapur Mutfağı hakkında teorik bilgi ve uygulamalar içermektedir.

Resources

Kızıldemir, Ö., & Çakmak, M. (2025). Gastronomi ve Mutfak Sanatları. Detay Yayıncılık.

Şahin Perçin, N. (2022). Dünya Mutfak Kültürleri. Beta Basım Yayım

Yılmaz, H. (2018). Dünya Mutfakları 1. Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Learning outcomes

1	Çeşitli mutfak kültürlerine has geleneksel ve modern pişirme yöntemlerini reçetelere uygun olarak uygular.
2	Çeşitli mutfak kültürlerinde kullanılan spesifik araç-gereç ve ham maddelerin teknik işlevlerini tanımlar ve sınıflandırır.
3	Farklı coğrafyalara ait ikonik yiyecek ve içecekleri, o mutfak kültürünün orijinal sunum ve servis özelliklerine sadık kalarak hazırlar ve sunar.
4	Çeşitli mutfak kültürlerinin sofra düzenlerini, öğün çeşitlerini ve yeme-içme ritüellerini tarihsel ve sosyolojik gerekçeleriyle analiz eder.
5	Çeşitli ülkelerin mutfak kültürlerindeki gelenek, görenek ve inançların gastronomi dünyası üzerindeki etkilerini değerlendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Geçmişten Günümüze Mutfak Kültürleri
2	Fransız Mutfağı
3	Fransız Mutfağı
4	İtalyan Mutfağı
5	İspanyol Mutfağı
6	İngiliz Mutfağı
7	Hint Mutfağı
8	ARA SINAV
9	Balkan Mutfağı
10	Lübnan Mutfağı
11	Meksika Mutfağı
12	Rus Mutfağı
13	Singapur Mutfağı
14	Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı

Week	Subject
15	Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı
16	FİNAL

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Derse Katılım	14	2	28
Soru-Yanıt	14	1	14
Takım/Grup Çalışması	14	5	70
Uygulama/Pratik	14	5	70
Final Sınavı	1	5	5
Ara Sınav	1	1	1
Total workload / ECTS			188 hours · 6,27 ECTS