

WORLD CUISINE II

GMS305 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	5
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

Learning outcomes

1	Dünya mutfak kültürlerinin tarihsel, coğrafi ve sosyo-kültürel gelişim süreçlerini açıklar.
2	Dünya mutfaklarından elde edilen bulgular doğrultusunda Türk mutfak kültürünün özelliklerini değerlendirir ve kültürlerarası gastronomik ilişkileri yorumlar.
3	Amerikan, Avustralya, Brezilya, Çin, Endonezya, Japon, Kore, Peru ve Tayland mutfaklarına özgü yemekleri, malzemeleri, pişirme tekniklerini ve sunum özelliklerini tanımlar.
4	Farklı dünya mutfaklarının gastronomik özelliklerini karşılaştırarak benzerlik ve farklılıklarını analiz eder.

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%50
Uygulama/Pratik	1	%50

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)
Uygulama/Pratik	14	5	70
Tartışma	14	2	28
Soru-Yanıt	14	1	14
Okuma	14	1	14
Final Sınavı	1	8	8
Ara Sınav	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	3	3
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	10	10
Bireysel Çalışma	14	2	28
Total workload / ECTS			176 hours · 5,87 ECTS