**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | BAC204 - Dünya Mutfakları |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Emir Hiilmi Üner |
| Dersin Düzeyi | Ön lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Dünya mutfaklarına giriş, Asya mutfağı: İran mutfağı, Asya mutfakları: Rus ve Orta Asya mutfakları, Asya mutfakları: Hint Mutfağı, Asya mutfakları: Çin mutfağı, Asya mutfakları: Tayland, Kore ve Japon mutfakları , Avrupa mutfakları: İtalyan mutfağı, Avrupa mutfakları: Fransız mutfağı, Avrupa mutfakları: İspanyol mutfağı, Güney Amerika Mutfakları, Orta Amerika mutfakları, Kuzey Amerika mutfakları, Afrika mutfakları, Avustralya ve Yeni Zelanda mutfakları. |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı dünyanın farklı bölgelerine ait kültürel özelliklerin ve önemli kültürel bileşenler olarak gastronomik değerlerin anlaşılması farklı ülkelerin mutfaklarına ait menülerin oluşturulması ve uygulanmasıdır |
| Dersin Süresi | 4 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | |  |  | | --- | --- | | Akman, M. ve Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları. Konya: Selçuk Üniversitesi Basım Evi. |  | |  |  | |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 6 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |