**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **KGP 239 DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Nilgün Başak TECER |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Dünya mutfaklarının özellikleri ve örnekleri (Osmanlı, Fransız, İtalyan, İspanyol, Asya, Akdeniz, Ortadoğu mutfağı), yeni gelişmelerin incelenmesi |
| Dersin Amacı | Dünya mutfaklarını uygulamalı ve teorik olarak öğretmek ve yeni gelişmelerin takip edilmesini sağlamak, Dünya mutfaklarında kullanılan farklı hammaddeler, pişirme teknikleri, ekipmanlar hakkında bilgi sahibi öğrenci yetiştirmek |
| Dersin Süresi | 2+2/Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Belge, M. 2000. Tarih boyunca yemek kültürü. İletişim yayınları, 387s.  Etcheverria, O and Fumey, G. 2000. Dünya mutfakları atlası. NTV yayınları, 84s.  Freedman, P. 2000. Yemek "damak tadının tarihi". Oğlak yayınları, 368s.  Freely, D. 2010. Türk gezginler için dünya mutfağı. Çitlembik yayınları, 212s.  Holland, M. 2016. Yemek Atlası. Yapı Kredi Yayınları, 412 s.  Kırım, A. 2003. Dünya mutfağı. Sistem yayıncılık, 295s.  Nosrat, S. 2018. Tuz, yağ, asit, ısı, İyi Yemek Pişirmenin İncelikleri, The Kitap Yayınevi, 464 s.  Oliver, J. 2010. Çıplak şef. Epsilon yayınevi, 250s.  Özkan, YT. 2000. Dünya mutfaklarından 250 geleneksel tarif. Olin Edirne Yağ Sanayi, 240s.  Uzma, B vd. 2000. Larousse Gastronomique: Dünyanın en büyük mutfak ansiklopedisi. Oğlak yayınları, 120s |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |