

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Gastronomy / Introduction to Gastronomy	
Ders Kodu / Course Code	OASC153	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Profesyonel bir mutfak ortamında araç gereçlerinin kullanımı, basit pişirme yöntemleri, mutfak terminolojisi, saklama ve muhafaza etme, hijyen, temizlik gibi kavramları, aynı zamanda mutfak sanatların bazı içerikleri ve teorileri öğretmek	To teach concepts such as the use of tools, simple cooking methods, kitchen terminology, storage and preservation, hygiene, cleaning in a professional kitchen environment, as well as some contents and theories of culinary arts
İçeriği / Content	Ticari bir mutfak ortamında araç gereçlerinin kullanımı, basit pişirme yöntemleri, mutfak terminolojisi, saklama ve muhafaza etme, hijyen, temizlik gibi kavramlara giriş. Aynı zamanda mutfak sanatların bazı içerikleri ve teorileri bir araya getirmek.	Introduction to concepts such as the use of tools in a commercial kitchen environment, simple cooking methods, kitchen terminology, storage and preservation, hygiene, and cleaning. At the same time bringing together some of the ingredients and theories of culinary arts.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	EVET	YES
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	YOK	NONE
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	EROL AKAYAY	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.
2	Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.	Professionally applying the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.
3	Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek.	To be able to realize the best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.
4	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.	To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
5	Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek.	To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to evaluate it.
6	Görsel düşünme becerisine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek.	To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively.
7	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.	To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to determine that they can learn and to direct their learning.
8	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenebileceğini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.	To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solutions to problems effectively in written and verbal form.
9	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek.	To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.
10	Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines.
11	Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines.
12	Bir yabancı dili kullanarak Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.	To be able to follow information about Culinary Arts and Management and communicate with colleagues using a foreign language.
13	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek.	To be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively.
14	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek	To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to identify learning needs and to direct their learning
15	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak	To have ethical values regarding Culinary Arts and Management

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Bilimine Giriş - Öğrencilerin hedeflerini betimleme	Teorik			
	Introduction to Gastronomy Science - Describing the students' goals	Theoric			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Nedir? : Tanımlar, ilgili terminoloji ve ilişkide olan bilim dalları.	Teorik			
	What is Gastronomy? : Definitions, related terminology and associated disciplines.	Theoric			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür: Gıda tarihi, gıdanın coğrafyası	Teorik			
	Culture: Food history, food geography	Theoric			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak İşletmesi Kuruluş Çalışmaları ve Mutfakta Operasyon Planlama Mutfak Terminolojisine Giriş	Teorik			
	Establishment of Kitchen Business and Operation Planning in Kitchen Introduction to Kitchen Terminology	Theoric			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav I	Teorik			
	Ara Sınav I	Theoric			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanları ve özellikleri ve Mutfak Kurulumu	Teorik			
	Kitchen Equipment and Features and Kitchen Setup	Theoric			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Personeli ve Görevleri ve Gıda ile ilgili çalışanlar	Teorik			
	Kitchen Staff and Their Duties and Food Related Employees	Theoric			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Planlama ve Standart Reçete Hesaplaması	Teorik			
	Menu Planning and Standard Recipe Calculation	Theoric			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hububatlar, Tahıl ve Baklagiller	Teorik			
	Cereals, Grains and Legumes	Theoric			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharatlar	Teorik			
	Spices	Theoric			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal Gıdalar Et Ürünleri	Teorik			
	Animal Foods Meat Products	Theoric			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası Pişirme Teknikleri	Teorik			
	International Cooking Techniques	Theoric			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası Kesim Teknikleri ve Stoklar ve Ana Soslar	Teorik			
	International Cutting Techniques and Stocks and Master Sauces	Theoric			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı	Teorik			
	Final Exam	Theoric			

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4.00	56.00
Derse Katılım / Attending Lectures	5	5.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	49	17.00	141.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 141.00/25.00 = 5.64 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 141.00 / 25.00 = 5.64 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. / To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.	2	3	2	3	3	2									
2.Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek. / Professionally applying the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.															
3.Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek. / To be able to realize the best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.															
4.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek. / To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.															

5.Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek. / To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to evaluate it.															
6.Görsel düşünme becerisine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek. / To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively.															
7.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek. / To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to determine that they can learn and to direct their learning.															
8.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenebileceğini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek. / To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solutions to problems effectively in written and verbal form.															

9.Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek. / To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.															
10.Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak. / To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines.															
11.Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak. / To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines.															
12.Bir yabancı dili kullanarak Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek. / To be able to follow information about Culinary Arts and Management and communicate with colleagues using a foreign language.															

13.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek. / To be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively.															
14.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek / To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to identify learning needs and to direct their learning															
15.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak / To have ethical values regarding Culinary Arts and Management															

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high