GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Turkish Cuisine Culture and Practice / Turkish Cuisine Culture and Practice	
Ders Kodu / Course Code	OASC259	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	ön koşul olan ders yoktur.	There is no prerequisite course.
Amacı / Purpose	Türk Mutfağı'nı oluşturan temel malzeme ve tekniklerin kullanımının öğrenilmesi	Learning the use of basic materials and techniques that make up the Turkish Cuisine
İçeriği / Content	Türk Mutfağı'nı oluşturan temel malzeme ve tekniklerin kullanımının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması.	A theoretical and practical study of the use of basic materials and techniques that make up the Turkish Cuisine.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	30 iş günü ya da staj/bitirme projesi	30 working days or internship / graduation project
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Emine POLAT	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve İçecek 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	To be able to professionally apply 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 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 decide on 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 becerilerine 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 uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek	To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen and complex problems in practice in the field of Culinary Arts and Management
8	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek	To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management
9	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
10	Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek	To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; to be able to communicate his thoughts and solution suggestions for problems effectively in written and verbal form
11	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek	To be able to share their thoughts and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.
12	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 are the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge of these disciplines
13	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
14	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
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					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Türk Mutfağı'nıctrln oluşum süreci ve genel özellikleri .(teorik)				
	The formation process and general characteristics of Turkish Cuisine. (Theoretical)				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Türk Mutfağı'nı oluşturan faktörler. (öğünler, malzemeler, hazırlama, pişirme,sunma ve saklama teknikleri/teorik)				
	Factors that make up Turkish Cuisine. (meals, ingredients, preparation, cooking, serving and storage techniques / theoretical)				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3		Ekmek ve pide çeşitleri.			
		Bread and pita varieties.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4		Başlangıçlar (çorbalar)			
		Starters (soups)			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5		Et yemekleri, köfteler, pastırma yapımı.			
		Meat dishes, meatballs, pastrami making.			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Etli ve etsiz sebze yemekleri.			
		Vegetable dishes with and without meat.			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Zeytinyağlılar, Mezeler			
		Olive Oil, Appetizers			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav	Ara sınav			
	Midterm	Midterm			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Hamur işleri (börekler, mantılar, erişteler)			
		Pastries (donuts, ravioli, noodles)			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kuru baklagiller.			
		Dry beans.			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yumurtalı yemekler ve pilavlar.			
		Egg dishes and rice.			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Tatlılar, helvalar, hoşaflar ve içecekler.			
		Sweets, halva, compote and drinks.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Özel gün yemekleri (Doğum, bayram, düğün, ölüm vb)			
		Special day meals (birth, festival, wedding, death etc.)			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kış hazırlıkları.			
		Preparations for the winter.			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	final sınavı	final sınavı			
	final examination	final examination			

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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	25.00	25.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	23.00	23.00
Toplam / Total:	5	75.00	75.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 75.00/25.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 75.00 / 25.00 = 3.00 ~ 3.00			

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 İçecek 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.	5	4	3	4	3	5	3	4	2	4	5	3	2	4	5
2.Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek / To be able to professionally apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts	5	4	3	4	3	5	3	4	2	4	5	3	2	4	5
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 best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production	5	4	3	4	3	5	3	4	2	4	5	3	2	4	5
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 decide on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation	5	4	3	4	3	5	3	4	2	4	5	3	4	4	5

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	5	4	3	4	2	5	3	4	3	4	5	3	4	4	5
6.Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek / To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively	5	4	3	4	2	5	3	4	4	4	5	4	4	4	5
7.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek / To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen and complex problems in practice in the field of Culinary Arts and Management	5	4	3	4	2	5	3	4	5	4	5	3	5	4	5
8.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek / To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management	5	4	3	4	3	5	3	4	5	4	5	3	5	4	5
9.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	5	4	3	4	3	5	3	4	5	4	5	3	5	4	5

10.Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek / To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; to be able to communicate his thoughts and solution suggestions for problems effectively in written and verbal form	4	3	5	4	5	2	4	2	5	4	2	3	4	2	3
11.Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek / To be able to share their thoughts and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.	4	3	5	4	5	5	4	4	5	3	4	5	4	3	4
12.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 are the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge of these disciplines	4	3	5	4	5	5	5	4	5	3	4	5	4	3	4
13.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	4	3	5	4	5	5	3	4	5	3	4	5	4	3	4

14.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	4	3	5	4	5	5	3	4	5	3	4	5	4	3	4
15.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak / To have ethical values regarding Culinary Arts and Management	4	3	5	4	5	5	3	4	5	3	4	5	4	3	4

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