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	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Mutfak Uygulamaları I	Kitchen Applications I
Amacı / Purpose	Türk Mutfağını oluşturan temel malzeme ve tekniklerin kullanımını öğretmek.	To teach the use of basic materials and techniques that make up Turkish Cuisine.
İçeriği / Content	Türk Mutfağını oluşturan temel malzeme ve tekniklerin kullanımının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması.	The 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	Staj durumu bulunmamaktadır.	There is no internship status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Türk Mutfağı - Nevin HALICI	Turkish Cuisine - Nevin HALICI
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şule Çelik Kiş	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	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. 2-) Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek. 3-) Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek 4-) Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek 5-) Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek 6-) Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek1: Anlatım, 2: Soru-CevapA: Sınav, C: Ödev 7-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek 8-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek 9-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek 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 11-) Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek 12-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak 13-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek 14-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak	1-) To have sufficient knowledge about gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management, and to be able to use theoretical knowledge appropriately. 2-) To be able to professionally apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts. 3-) 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-) To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation. 5-) To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to make evaluations regarding this 6-) To have visual thinking skills and to be able to convey visual concepts effectively 1: Lecture, 2: Question-Answer A: Exam, C: Homework 7-) To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen complex problems encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management 8-) To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management 9-) 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 learning 10-) 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 11-) To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data. 12-) 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-) To be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively 14-) 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	Tanışma, ders planının paylaşılması ve Türk Mutfağı hakkında bilgiler				
	Meeting, sharing the lesson plan and information about Turkish Cuisine				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Çorbalar				
	Soups				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Konserve ürünler				
	Canned goods				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	İçecekler				
	Beverages				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Süt ve kahvaltı ürünleri				
	Milk and breakfast products				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et ve et bazlı ürünler				
	Meat and meat-based products				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Peynir ve Peynir bazlı ürünler				
	Cheese and Cheese-based products				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sakatatlar				
	Offal				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Haftası				
	Midterm Exam Week				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamur işleri				
	Pastries				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel ekmekler ve mezeler				
	Basic breads and appetizers				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geleneksel sokak lezzetleri				
	Traditional street foods				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel Tatlılar				
	Basic Desserts				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel Tatlılar				
	Basic Desserts				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final exam				

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	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	40.00	40.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	24.00	24.00
Toplam / Total:	3	84.00	84.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 84.00/25.00 = 3.36 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 84.00 / 25.00 = 3.36 ~

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

1.1-) Gastronomi bilimi, yiyecek ve İçecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. 2-) Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek. 3-) Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek 4-) Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek 5-) Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek 6-) Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek1: Anlatım, 2: Soru-CevapA: Sınav, C: Ödev 7-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek 8-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek 9-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek 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 11-) Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek 12-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak 13-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek 14-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak / 1-) To have sufficient knowledge about gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management, and to be able to use theoretical knowledge appropriately. 2-) To be able to professionally apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts. 3-) 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-) To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation. 5-) To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to make evaluations regarding this 6-) To have visual thinking skills and to be able to convey visual concepts effectively 1: Lecture, 2: Question-Answer A: Exam, C: Homework 7-) To be able to take responsibility individually and as a group member to solve	4	5	3	4	3	5	4	4	5	5	4	2	5	3	4

unforeseen complex problems encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management 8-) To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management 9-) 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 learning 10-) 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 11-) To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data. 12-) 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-) To be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively 14-) 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