GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cuisine Movements and Development / Cuisine Movements and Development	
Ders Kodu / Course Code	OASC265	
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	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK - Bu ders için ön koşul olmaması sebebiyle YOK ibaresi yazılmıştır.	NONE - NO statement was written as there is no prerequisite for this course.
Amacı / Purpose	Dersimizde öğrencilerimize gastronomi sektöründe bugüne kadar etkili olmuş akımları, gelişimleri ve trendleri aktarmak. Bu akımların sektörde sebep olduğu gelişleri incelemek, yıllar içindeki olumlu ve olumsuz etkilerini araştırmak ve gelecek yıllarda sektörde etkili olması beklenen trendlerin incelenmesidir. Bu konulardan bahsederek öğrencilerimizin zihinlerinde gastronomi sektörü ile ilgili yeni ufuklar ve birikimler oluşturmaktır.	In our course, to convey to our students the trends, developments and trends that have influenced the gastronomy sector so far. It is to examine the developments caused by these trends in the sector, to investigate the positive and negative effects of these trends over the years and to examine the trends expected to be effective in the sector in the coming years. By talking about these issues, it is to create new horizons and knowledge about the gastronomy sector in the minds of our students.
İçeriği / Content	Dünden bugüne gastronomiyi etkisi altına almış olan tüm trendleri, gelişmeleri ve akımları incelemek. İncelenen akımların sektörel analizlerinin yapılması ve sektörü gelecekte etkileyebilecek koşulları analiz etmek, böylelikle yeni trendlerin tespit edilmesini sağlamaktır.	To examine all trends, developments and trends that have influenced gastronomy from past to present. It is to make sectoral analyzes of the studied trends and to analyze the conditions that may affect the sector in the future, and thus to determine new trends.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kaynak Kitaplar ve Öğretim Elemanı Ders Notları	Resource Books and Instructor Lecture Notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Selçuk KARAÇAM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi sektörünü etkileyen akımların öğrenilmesi.	Learning the trends affecting the gastronomy sector.
2	Akımlarım gastronomi sektörüne olumlu ve olumsuz katkılarının sorgulanabilmesi.	The positive and negative contributions of my movements to the gastronomy sector can be questioned.
3	Gastronomi sektörüne girmek isteyen öğrencilerimizin sektöre bakış açılarının değiştirilmesi.	Changing the perspective of our students who want to enter the gastronomy sector.
4	Öğrencilerimizin ufuklarının genişletilmesi.	Broadening the horizons of our students.
5	Gastronomi alanına daha entelektüel bakış açısı kazandırmak.	To gain a more intellectual perspective to the field of gastronomy.
6	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.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Ders içeriği ve Fast Food akımı hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about the lecture content and Fast Food trend.	The lecture has no application.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Slow Food akımı hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about Slow Food trend.	The lecture has no application.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Temalı Restoranlar hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about Themed Restaurants.	The lecture has no application.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Yöresel Mutfaklar (Natüralist yaklaşım)	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Local Cuisines (Naturalist approach)	The lecture has no application.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Michelin Yıldızlı Restoranalar hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Information about Michelin Star Restaurants.	The lecture has no application.			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik ve Ekolojik Tarım hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about Organic and Ecological Agriculture.	The lecture has no application.			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kent Mutfakları hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about City Cuisine.	The lecture has no application.			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav.				
	Midterm.				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküler Gastronomi hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	To inform about Molecular Gastronomy.	The lecture has no application.			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküler Gastronomide kullanılan araç, gereç ve malzemeler hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	To inform about the tools, equipment and materials used in Molecular Gastronomy.	The lecture has no application.			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek-İçecek Stilistliği ve Yenilebilir Çiçekler hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about Food and Beverage Stylists and Edible Flowers.	The lecture has no application.			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tabak Sunum Teknikleri hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about Plate Presentation Techniques.	The lecture has no application.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fast-Casual Restoranlar hakkında bilgilendirme.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Informing about Fast-Casual Restaurants.	The lecture has no application.			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönemin değerlendirilmesi.	Dersin uygulaması bulunmamaktadır.			
	Evaluation of the term.	The lecture has no application.			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı.				
	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	10.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Okuma / Reading	1	30.00	30.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	20.00	20.00
Toplam / Total:	6	82.00	82.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 82.00/25.00 = 3.28 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 82.00 / 25.00 = 3.28 ~			

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 sektörünü etkileyen akımların öğrenilmesi. / Learning the trends affecting the gastronomy sector.	5	5	5	5	3	4	2	3	4	2	3	1	1	1	1
2.Akımlarım gastronomi sektörüne olumlu ve olumsuz katkılarının sorgulanabilmesi. / The positive and negative contributions of my movements to the gastronomy sector can be questioned.	5	5	5	5	2	1	3	4	3	4	3	2	2	2	2
3.Gastronomi sektörüne girmek isteyen öğrencilerimizin sektöre bakış açılarının değiştirilmesi. / Changing the perspective of our students who want to enter the gastronomy sector.	3	4	2	5	3	3	4	2	4	3	3	4	1	3	3
4.Öğrencilerimizin ufuklarının genişletilmesi. / Broadening the horizons of our students.	4	4	4	2	4	2	1	3	4	4	2	4	3	4	4
5.Gastronomi alanına daha entelektüel bakış açısı kazandırmak. / To gain a more intellectual perspective to the field of gastronomy.	5	5	5	3	4	3	4	2	3	2	4	3	2	5	5
6.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	5	5	2	4	2	3	3	4	3	3	4	4	5	5

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