

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            | National Cuisine / National Cuisine                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | OASC260                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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)              | 2.00                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)                        | 2.00                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Haftalık Laboratuvar 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                                   | ön koşul gerektiren ders yoktur                                                                                                                                                                                                                                                                | no prerequisite courses                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Amacı / Purpose                                                                   | dünya mutfaklarını öğretmek                                                                                                                                                                                                                                                                    | teaching world cuisines                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| İçeriği / Content                                                                 | Geleneksel Kıta ve Ulusal mutfaklarının genel yapısı. Geleneksel Mutfaklarda kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Ulusal mutfaklara has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu | The general structure of National Cuisines. The ingredients used in National Cuisines and applications about preparing food by using these ingredients. Historical and cultural elements special to National Cuisines and plate presentation and organization compatible with these elements. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Staj Durumu / Internship Status                                                   | 30 iş günü / proje                                                                                                                                                                                                                                                                             | 30 working days / project                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)                                | Öğr.Gör. Mustafa TEZEL                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 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 appropriately. |
| 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 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 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 make evaluations related to this                                                                                            |
| 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 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 solutions to 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 ideas 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 |                                                                                 |                                                                                 |     |                                                          |                           |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1            | Teorik Dersler / Theoretical                                                    | Uygulama                                                                        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Ders hakkında Genel Bilgi Kıtalar ve Coğrafyalar Popüler Kültür                 | Ders hakkında Genel Bilgi Kıtalar ve Coğrafyalar Popüler Kültür                 |     |                                                          |                           |
|              | General Information about the Course Continents and Geographies Popular Culture | General Information about the Course Continents and Geographies Popular Culture |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical                                                    | Uygulama                                                                        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Güney Avrupa - İtalya Mutfak Kültürü                                            | Güney Avrupa - İtalya Mutfak Kültürü                                            |     |                                                          |                           |
|              | Southern Europe - Italian Culinary Culture                                      | Southern Europe - Italian Culinary Culture                                      |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical                                                    | Uygulama                                                                        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Fransa Mutfak Kültürü                                                           | Fransa Mutfak Kültürü                                                           |     |                                                          |                           |
|              | Culinary Culture of France                                                      | Culinary Culture of France                                                      |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical                                                    | Uygulama                                                                        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | İspanya Mutfak Kültürü                                                          | İspanya Mutfak Kültürü                                                          |     |                                                          |                           |
|              | Spanish Culinary Culture                                                        | Spanish Culinary Culture                                                        |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical                                                    | Uygulama                                                                        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Orta Doğu Mutfakları Türkiye - Yunanistan                                       | Orta Doğu Mutfakları Türkiye - Yunanistan                                       |     |                                                          |                           |
|              | Middle Eastern Cuisine Turkey - Greece                                          | Middle Eastern Cuisine Turkey - Greece                                          |     |                                                          |                           |

|    |                                                            |                                                            |     |                                                          |                           |
|----|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical                               | Uygulama                                                   | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Mısır, Lübnan, Suriye ve İsrail Mutfak Kültürü             | Mısır, Lübnan, Suriye ve İsrail Mutfak Kültürü             |     |                                                          |                           |
|    | Culinary Culture of Egypt, Lebanon, Syria and Israel       | Culinary Culture of Egypt, Lebanon, Syria and Israel       |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical                               | Uygulama                                                   | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Kuzey Afrika Mutfakları Fas, Cezayir, Tunus Mutfak Kültürü | Kuzey Afrika Mutfakları Fas, Cezayir, Tunus Mutfak Kültürü |     |                                                          |                           |
|    | North African Cuisine Moroccan, Algerian, Tunisian Cuisine | North African Cuisine Moroccan, Algerian, Tunisian Cuisine |     |                                                          |                           |
| 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 |
|    | Uzak Doğu Mutfakları Japonya Mutfak Kültürü                | Uzak Doğu Mutfakları Japonya Mutfak Kültürü                |     |                                                          |                           |
|    | Far Eastern Cuisine Japan Cuisine                          | Far Eastern Cuisine Japan Cuisine                          |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical                               | Uygulama                                                   | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Çin Mutfak Kültürü                                         | Çin Mutfak Kültürü                                         |     |                                                          |                           |
|    | Chinese Culinary Culture                                   | Chinese Culinary Culture                                   |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical                               | Uygulama                                                   | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Çin Mutfak Kültürü                                         | Çin Mutfak Kültürü                                         |     |                                                          |                           |
|    | Chinese Culinary Culture                                   | Chinese Culinary Culture                                   |     |                                                          |                           |

|    |                                                                                                           |                                                                                                           |     |                                                          |                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                              | Uygulama                                                                                                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Güney Doğu Asya Mutfakları<br>Tayland - Vietnam - Hindistan Mutfak Kültürü                                | Güney Doğu Asya Mutfakları<br>Tayland - Vietnam - Hindistan Mutfak Kültürü                                |     |                                                          |                           |
|    | South East Asian Cuisine<br>Thai - Vietnamese - Indian Cuisine                                            | South East Asian Cuisine<br>Thai - Vietnamese - Indian Cuisine                                            |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                              | Uygulama                                                                                                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Karayib Denizi Ada Mutfakları<br>Kuba, Jamaika, Dominik Cumhuriyeti, Haiti, Porto Riko Mutfak Kültürü     | Karayib Denizi Ada Mutfakları<br>Kuba, Jamaika, Dominik Cumhuriyeti, Haiti, Porto Riko Mutfak Kültürü     |     |                                                          |                           |
|    | Caribbean Sea Island Cuisine<br>Culinary Culture of Cuba, Jamaica, Dominican Republic, Haiti, Puerto Rico | Caribbean Sea Island Cuisine<br>Culinary Culture of Cuba, Jamaica, Dominican Republic, Haiti, Puerto Rico |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                              | Uygulama                                                                                                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Meksika Mutfak Kültürü                                                                                    | Meksika Mutfak Kültürü                                                                                    |     |                                                          |                           |
|    | Mexican Culinary Culture                                                                                  | Mexican Culinary Culture                                                                                  |     |                                                          |                           |

## 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             | 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 için 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 Yüğü (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 /<br>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 appropriately. | 5                                    | 4     | 3     | 2     | 5     | 4     | 3     | 2     | 5     | 4      | 3      | 2      | 5      | 4      | 3      |
| 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     | 2     | 5     | 4     | 3     | 2     | 5     | 4      | 3      | 2      | 5      | 4      | 3      |
| 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                                                                                | 5                                    | 4     | 3     | 2     | 5     | 4     | 3     | 2     | 5     | 4      | 3      | 2      | 5      | 4      | 3      |
| 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     | 2     | 5     | 4     | 3     | 2     | 5     | 4      | 3      | 2      | 5      | 4      | 3      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 make evaluations related to this                                                                                                                                          | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 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 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 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 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 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 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 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 learning | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 solutions to problems effectively in written and verbal form | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 11.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.                                                                                                               | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 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                   | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 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                                                                                                                                    | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |

|                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| 15.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak / To have ethical values regarding Culinary Arts and Management                                                      | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 | 4 | 3 |

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