

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            | Introduction to Gastronomy Science / Introduction to Gastronomy Science                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | OASC157                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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)                        | 2.00                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)                    | 0.00                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Dersin Verildiği Yıl / Year                                                       | 1                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Öğretim Sistemi / Teaching System                                                 | Daytime Class / Daytime 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                                                                   | mutfak sanatların bazı içerikleri ve teorileri bir araya getirmek.                                                                                                                                                                                        | bringing together some ingredients 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 sanatlarının içerikleri ve teorilerini 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                                                   | 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. Şule Çelik Kış                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 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                                                                                                | 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 make decisions 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 encountered 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 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 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 |                                                                               |          |     |                                                          |                           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1            | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Tanışma, ders planının paylaşılması ve öğrencilerin hedeflerinin betimlenmesi |          |     |                                                          |                           |
|              | Meeting, sharing the lesson plan and describing students goals                |          |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Gastronomi kavramı ve tarihi                                                  |          |     |                                                          |                           |
|              | The concept and history of gastronomy                                         |          |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Gastronomi ve ilişkili olduğu bilimler                                        |          |     |                                                          |                           |
|              | Gastronomy and sciences related to gastronomy                                 |          |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Türk gastronomi ve coğrafi işaret kavramı                                     |          |     |                                                          |                           |
|              | Turkish gastronomy and geographical indication concept                        |          |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Gastronomik değerlendirme sistemleri                                          |          |     |                                                          |                           |
|              | Gastronomic evaluation systems                                                |          |     |                                                          |                           |

|    |                                                                                                          |          |     |                                                          |                           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical                                                                             | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Gastronomide güncel mutfak trendleri                                                                     |          |     |                                                          |                           |
|    | Current culinary trends in gastronomy                                                                    |          |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical                                                                             | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Menü çeşitleri ve planlaması, mutfak kurulumu                                                            |          |     |                                                          |                           |
|    | Menu types and planning, kitchen setup                                                                   |          |     |                                                          |                           |
| 8  | Teorik Dersler / Theoretical                                                                             | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Vize Haftası                                                                                             |          |     |                                                          |                           |
|    | Midterm Exam Week                                                                                        |          |     |                                                          |                           |
| 9  | Teorik Dersler / Theoretical                                                                             | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Mutfak kısımları, personel hiyerarşisi ve mutfak araç gereç ve ekipmanları                               |          |     |                                                          |                           |
|    | Kitchen sections, personnel hierarchy and kitchen tools and equipment                                    |          |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                             | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Kişisel bakım ve üniforma temizliği, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki terimler    |          |     |                                                          |                           |
|    | Professional terms related to personal care and uniform cleanliness, hygiene, sanitation and food safety |          |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                             | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Temel tatlar ve tat alma süreci                                                                          |          |     |                                                          |                           |
|    | Basic tastes and the tasting process                                                                     |          |     |                                                          |                           |

|    |                                                                                                  |          |     |                                                          |                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                     | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Besin grupları                                                                                   |          |     |                                                          |                           |
|    | Food groups                                                                                      |          |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                     | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Bıçak çeşitleri ve uluslararası kesim teknikleri, ısı iletim yolları ve pişirme teknikleri       |          |     |                                                          |                           |
|    | Knife types and international cutting techniques, heat conduction methods and cooking techniques |          |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                     | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Stoklar, çorbalar ve temel soslar                                                                |          |     |                                                          |                           |
|    | Stocks, soups and basic sauces                                                                   |          |     |                                                          |                           |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical                                                                     | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Final Haftası                                                                                    |          |     |                                                          |                           |
|    | Final exam week                                                                                  |          |     |                                                          |                           |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İç 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                                          |
| Okuma / Reading                                                             | 1             | 73.00                            | 73.00                                          |
| Toplam / Total:                                                             | 5             | 125.00                           | 125.00                                         |

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 125.00/25.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 125.00 / 25.00 = 5.00 ~ 5.00

## 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 in place. | 4                                    | 4     | 5     | 5     | 3     | 2     | 3     | 4     | 5     | 2      | 3      | 2      | 2      | 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                                                                                                                                                                   | 4                                    | 4     | 5     | 5     | 3     | 2     | 3     | 4     | 5     | 2      | 3      | 2      | 2      | 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 best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production                                                                              | 4                                    | 4     | 5     | 5     | 3     | 2     | 3     | 4     | 5     | 2      | 3      | 4      | 2      | 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 make decisions on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation                                                                                       | 4                                    | 2     | 5     | 5     | 3     | 3     | 3     | 4     | 5     | 2      | 3      | 4      | 2      | 2      | 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 evaluate it                                                                                                                                                                     | 3 | 2 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 3 | 4 | 3 | 2 | 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                                                                                                                                                                              | 3 | 5 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 | 4 | 3 | 2 | 4 |
| 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 encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management                | 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 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 | 5 | 4 | 4 | 2 | 3 | 5 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 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 | 5 | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 2 | 5 | 3 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 |

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

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