

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Asian Cuisine Applications / Asian Cuisine Applications	
Ders Kodu / Course Code	EGST302	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Temel Asya Mutfağı teknikleri öğretilerek, Asya mutfak kültürü ve yemekleri uygulamalı olarak gösterilecektir	Basic Asian Cuisine techniques will be taught, and Asian cuisine culture and dishes will be demonstrated in practice.
İçeriği / Content	Asya Mutfağına Özgü Ekipmanlar, Asya Mutfağı Kültürleri, Soslar, Çorbalar, Bölgelere Göre Pirinç Pişirme Teknikleri, Beyaz Ve Kırmızı Et Pişirme Teknikleri, Deniz Ürünleri, Geleneksel Yemekler, Mantılar, Noodle Çeşitleri, Sushi Yapımı, Tatlılar, İçecekler	Equipment Specific to Asian Cuisine, Asian Cuisine, Sauces, Soups, Rice Cooking Techniques by Region, White and Red Meat Cooking Techniques, Seafood, Traditional Dishes, Ravioli, Noodle Types, Sushi Making, Desserts, Drinks
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	The International Culinary Schools, The Art Institutes. International Cuisine. Edited by Michael F. Nenes, 1st ed., John Wiley & Sons, 2009 The complete Asian cookbook Charmaine Solomon 1976 The Professional Chef. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2011.	The International Culinary Schools, The Art Institutes. International Cuisine. Edited by Michael F. Nenes, 1st ed., John Wiley & Sons, 2009 The complete Asian cookbook Charmaine Solomon 1976 The Professional Chef. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2011.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mustafa TEZEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Asya mutfağı yemek ve tarihsel kültürünü öğrenir.	Learns Asian cuisines culture and history
2	Çin , Japonya Güney kore, Tayland Hindistan, Endonezya ve diğer Asya mutfak kültürleri uygulamalı olarak öğrenir.	Learns to China, Japan, South korea, Thaliand, İndia ,İndonesia and other Asian cuisine recipes and ve do practical ve application
3	Asya mutfağına özel ürünleri ve malzeme, ekipmanlarını öğrenir.	Learns Asican cuisine special products and material, equipment.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asya mutfağına giriş, mutfakların tarihsel kültürü. ekipmanların ve Asya mutfağı ürünlerini öğrenme ve tanıma	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Introduction to Asian cuisine, and it's historical culture of cuisines. Asian cuisine equipment , products learning and recognition	Lecturer's recipe			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asya mutfağı'na ait bölgesel pirinç türleri ve geleneksel pişirme teknikleri	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Asian cuisine's regional rice types and tradional cooking technuges	Lecturer's recipe			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asya mutfağı'na ait bölgesel noodle türleri ve geleneksel pişirme teknikleri	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Asian cuisine's regional noodle types and traditional cooking technuges	Lecturer's recipe			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çin mutfağı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	China cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Japonya mutfağı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Japan cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölgesel Ramen yapımı ve pişirme teknikleri	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Regional ramen making and cooking techniques	Lecturer's recipe			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sushi ve sashimi yapımı ve pratik uygulamalar	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Sushi and sashimi making technique and its practical applications	Lecturer's recipe			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tayland mutfağı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Thailand cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kore mutfağı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Korea cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endonezya mutfağı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	indonesia cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hindistan mutfacı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	India cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Malezya mutfacı pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Malesia cuisine practical ve application	Lecturer's recipe			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diğer asya mutfakları İran, Afganistan, Pakistan Kazakistan ,Türkmenistan, Özbekistan, Tacikistan, Kırgızistan mutfacı pratik ve uygulama mutfakları pratik ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Other asian cuisines Iranian, Afghanistan, Pakistan Kazakhstan, Turkmenistan, Uzbekistan, Tajikistan, Kyrgyzstan cuisines practical ve application	Lecturer's recipe			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	2.00	28.00
Final Sınavı / Final Examination	5	5.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	2.00	4.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	3	2.00	6.00
Uygulama/Pratik / Practice	11	3.00	33.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Tartışma / Discussion	13	2.00	26.00
Toplam / Total:	63	22.00	180.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 180.00/25.00 = 7.20 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 180.00 / 25.00 = 7.20 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Asya mutfağı yemek ve tarihsel kültürünü öğrenir. / Learns Asian cuisines culture and history	5														
2.Çin , Japonya Güney kore, Tayland Hindistan, Endonezya ve diğer Asya mutfak kültürleri uygulamalı olarak öğrenir. / Learns to China, Japan, South korea, Thaliand, India ,Indonesia and other Asian cuisine recipes and ve do practical ve application	5														
3.Asya mutfağına özel ürünleri ve malzeme, ekipmanlarını öğrenir. / Learns Asican cuisine special products and material, equipment.	5														

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