

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	French Cuisine Applications / French Cuisine Applications	
Ders Kodu / Course Code	EGST321	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Fransa mutfak kültürlerinin oluşumunda coğrafya, tarih ve kültürel sistemlerin rolünü öğrenmek; bu mutfakların özel mutfak tekniklerini ve içeriklerini tanımak	To learn the role of geography, history, cultural systems on the formation of France culinary cultures; to recognize special culinary techniques & ingredients of these cuisines
İçeriği / Content	Fransa'da yemek modellerini şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanan mutfakların incelenmesi; Fransa ve bölgesel mutfaklarının hazırlanması, tatması ve değerlendirilmesini içerir	Study of cuisines in France focusing on the geographic, climatic, and historical influences that shaped the food patterns; covers the preparation, tasting and evaluation of cuisines of France and regional cuisine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Auguste Escoffier(1903) A guide to modern cookery La Varenne's (1615) The French Cook; The French Pastry Chef; The French Confectioner. Paul Bocuse (1977) Paul Bocuse's French Cooking Prosper Montagné (1938) Larousse Gastronomique	Auguste Escoffier(1903) A guide to modern cookery La Varenne's (1615) The French Cook; The French Pastry Chef; The French Confectioner. Paul Bocuse (1977) Paul Bocuse's French Cooking Prosper Montagné (1938) Larousse Gastronomique
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Mustafa TEZEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Fransız mutfağının özelliklerini açıklar	French cuisine features explains
2	Fransa bölgesel mutfak özelliklerini açıklar	French regional cuisine features explains
3	Fransız mutfağı tekniklerini açıklar ve uygulama yapabilir.	French cuisine basic technical explains and implements
4	Fransız mutfağı temel reçetelerini açıklar ve uygular	French cuisine specification explains and implements
5	Fransa mutfağına Aoc(Appellation d'Origine Controlee) ürünler hakkında bilgi sahibidir	French cuisine Aoc Appellation d'Origine Controlee explains

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız mutfağına giriş, Fransa tarihi, coğrafyası ve mutfak kültürü hakkında genel bilgiler	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Introduction to French cuisine, France history and geography	Lecturer's recipes			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel ve türev sosların hazırlanışı	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Mother and derivatives sauces preparation	Lecturer's recipes			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız Çorbalar, consommeler ve brothlar hazırlama teknikleri	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	France soups, consommés and broths preparations techniques	Lecturer's recipes			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pateler ve terrinlerin hazırlama teknikleri	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Pâtes and terrins preparations techniques	Lecturer's recipes			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kümes hayvanları hazırlama tekniği ve soslar ile eşleştirilmesi (Confit, Rilette)	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Poultry preparations techniques and pairings with sauces (Confit, rilette)	Lecturer's recipes			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Av hayvanları hazırlama tekniği ve soslar ile eşleştirilmesi, (Ballontinler ve gallontinler)	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Venison preparations techniques pairing with sauces, (Ballontines and galantines)	Lecturer's recipes			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yöresel mutfağın hazırlanması ve sunumu	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Regional cuisine preparations and presentations	Lecturer's recipes			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et yemeklerin hazırlanışı ve sunumu, soslar ile eşleştirilmesi	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Preparation of meat dishes and presentation, pairings with sauce	Lecturer's recipes			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kabuklu Deniz ürünleri hazırlanışı ve sunumu, soslar ile eşleştirilmesi (Court bullion, Thermidor, Mouclade)	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Preparation of shellfish and presentation pairings with sauce (Court bullion, thermidor , Mouclade)	Lecturer's recipes			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız custard tatlıların hazırlanışı ve sunumu	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Preparation of custard desserts and presentation	Lecturer's recipes			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız Mousselerin hazırlanışı ve sunumu	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	French mousses preparation and presentation	Lecturer's recipes			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze yemekleri ve Escargots hazırlanışı sunumu soslar ile eşleştirilmesi	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	Preparation of vegetables and Escargots presentations pairings with sauce	Lecturer's recipes			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız şarap, peynir ve yemekler ile eşleştirilmesi	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	France regional wine, cheese and pairings with meats	Lecturer's recipes			
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	4.00	4.00
Final Sınavı / Final Examination	8	4.00	32.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	10.00	10.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	3	10.00	30.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	2.00	28.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Toplam / Total:	42	44.00	170.00

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.Fransız mutfağının özelliklerini açıklar / French cuisine features explains	1	5	3	5	4	4	5	5	3	5	4	3	4	5	5
2.Fransa bölgesel mutfak özelliklerini açıklar / French regional cuisine features explains	1	5	3	5	4	4	5	5	3	5	4	3	4	5	5
3.Fransız mutfağı tekniklerini açıklar ve uygulama yapabilir. / French cuisine basic technical explains and implements	1	5	3	5	4	4	5	5	3	5	4	3	4	5	5
4.Fransız mutfağı temel reçetelerini açıklar ve uygular / French cuisine specification explains and implements	1	5	3	5	4	4	5	5	3	5	4	3	4	5	5
5.Fransa mutfağına Aoc (Appellation d'Origine Controlee) ürünler hakkında bilgi sahibidir / French cuisine Aoc Appellation d'Origine Controlee explains	1	5	3	5	5	4	5	5	3	5	4	3	4	5	5

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