

OASC259 - Turkish Cuisine Culture and Practice / Turkish Cuisine Culture and Practice

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name | Turkish Cuisine Culture and Practice / Turkish Cuisine Culture and Practice | |
| Ders Kodu / Course Code | OASC259 | |
| Ders Türü / Course Type | | |
| Ders Seviyesi / Course Level | Associate / Associate | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 3.00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 1.00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 2.00 | |
| Haftalık 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 | | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | Ön koşulu olan ders yoktur. | There are no prerequisite courses. |
| Amacı / Purpose | Türk Mutfağını oluşturan temel malzeme ve tekniklerin kullanımını öğretmek. | To teach the use of basic materials and techniques that make up Turkish Cuisine. |
| İçeriği / Content | Türk Mutfağını oluşturan temel malzeme ve tekniklerin teorik bilgileri ve uygulamalı reçeteleri | Theoretical information and practical recipes about the basic ingredients and techniques of Turkish Cuisine. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | | |
| Staj Durumu / Internship Status | Staj durumu bulunmamaktadır. | There is no internship status. |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | Türk Mutfağı - Nevin HALICI | Turkish Cuisine - Nevin HALICI |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members) | Öğr. Gör. Şule Çelik Kış | |

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

| | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Türk mutfağına ait geleneksel ürünlerin tarihini anlatabilecektir. | Be able to tell the history of traditional products of Turkish cuisine. |
| 2 | Türk mutfağındaki temel ürünleri yapım teknikleri açısından ayırt edebilecektir. | Will be able to distinguish the basic products in Turkish cuisine in terms of their production techniques. |
| 3 | Türk mutfağının modernleşmesi ile gelişen ve yok olan teknikleri karşılaştırabilecektir. | Will be able to compare the developing and disappearing techniques with the modernization of Turkish cuisine. |
| 4 | Türk mutfağındaki temel teknikleri ve coğrafi işaretli ürünleri kullanmak ve tanıtmak hususunda hassasiyet gösterecektir. | It will be sensitive about using and promoting the basic techniques and geographically indicated products in Turkish cuisine. |
| 5 | Türk mutfağına ait temel reçeteleri uygulayabilecektir. | Basic recipes of Turkish cuisine can be applied. |

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| 1 | Tanışma, ders planının paylaşılması ve Türk Mutfağı hakkında bilgiler | | | | |
| | Meeting, sharing the lesson plan and information about Turkish Cuisine | | | | |
| 2 | Çorbalar | | | | |
| | Soups | | | | |
| 3 | Konserve ürünler | | | | |
| | Canned goods | | | | |
| 4 | İçecekler | | | | |
| | Beverages | | | | |
| 5 | Süt ve kahvaltı ürünleri | | | | |
| | Milk and breakfast products | | | | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|----------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6 | Et ve et bazlı ürünler | | | | |
| | Meat and meat-based products | | | | |
| | | | | | |
| 7 | Peynir ve Peynir bazlı ürünler | | | | |
| | Cheese and Cheese-based products | | | | |
| | | | | | |
| 8 | Temel ekmekler ve mezeler | | | | |
| | Basic breads and appetizers | | | | |
| | | | | | |
| 9 | Vize Haftası | | | | |
| | Midterm Exam Week | | | | |
| | | | | | |
| 10 | Sokak yemekleri | | | | |
| | Street foods | | | | |
| | | | | | |
| 11 | Hamur işleri | | | | |
| | Turkish dumplings and pasta | | | | |
| | | | | | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Sakatatlar | | | | |
| | Offal | | | | |
| | | | | | |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Temel Tatlılar | | | | |
| | Basic Desserts | | | | |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Temel Tatlılar | | | | |
| | Basic Desserts | | | | |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Final sınavı | | | | |
| | 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 | 1.00 | 1.00 |
| Bireysel Çalışma / Self Study | 1 | 20.00 | 20.00 |
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 1 | 20.00 | 20.00 |
| Uygulama/Pratik / Practice | 1 | 30.00 | 30.00 |
| Toplam / Total: | 5 | 72.00 | 72.00 |

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 72.00/25.00 = 2.88 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 72.00 / 25.00 = 2.88 ~

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.Türk mutfağına ait geleneksel ürünlerin tarihini anlatabilecektir. / Be able to tell the history of traditional products of Turkish cuisine. | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 5 | 2 | 5 | 4 | 4 | 2 | 4 | 5 | 3 |
| 2.Türk mutfağındaki temel ürünleri yapım teknikleri açısından ayırt edebilecektir. / Will be able to distinguish the basic products in Turkish cuisine in terms of their production techniques. | 3 | 2 | 4 | 3 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 3.Türk mutfağının modernleşmesi ile gelişen ve yok olan teknikleri karşılaştırabilecektir. / Will be able to compare the developing and disappearing techniques with the modernization of Turkish cuisine. | 4 | 4 | 2 | 5 | 4 | 3 | 5 | 2 | 2 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| 4.Türk mutfağındaki temel teknikleri ve coğrafi işaretli ürünleri kullanmak ve tanıtmak hususunda hassasiyet gösterecektir. / It will be sensitive about using and promoting the basic techniques and geographically indicated products in Turkish cuisine. | 4 | 4 | 2 | 5 | 4 | 3 | 3 | 5 | 2 | 5 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| 5.Türk mutfağına ait temel reçeteleri uygulayabilecektir. / Basic recipes of Turkish cuisine can be applied. | 4 | 4 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 2 | 3 | 2 | 4 | 5 | 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