

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	Mutfak Uygulamaları I	Kitchen Applications I
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 kullanımının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması.	The theoretical and practical study of the use of basic materials and techniques that make up the 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	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.	1-) To have sufficient knowledge about gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management, and to be able to use theoretical knowledge appropriately.
2	2-) Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.	2-) To be able to professionally apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.
3	3-) Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek	3-) 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	4-) Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek	4-) To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
5	5-) Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek	5-) To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to make evaluations regarding this
6	6-) Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek1: Anlatım, 2: Soru-CevapA: Sınav, C: Ödev	6-) To have visual thinking skills and to be able to convey visual concepts effectively 1: Lecture, 2: Question-Answer A: Exam, C: Homework
7	7-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek	7-) To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen complex problems encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management
8	8-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek	8-) To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management
9	9-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek	9-) 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	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	10-) 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	11-) Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek	11-) To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.
12	12-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak	12-) 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	13-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek	13-) To be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively
14	14-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak	14-) To have ethical values regarding Culinary Arts and Management

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	Sakatatlar				
	Offal				
9	Vize Haftası				
	Midterm Exam Week				
10	Hamur işleri				
	Pastries				
11	Temel ekmekler ve mezeler				
	Basic breads and appetizers				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Geleneksel sokak lezzetleri				
	Traditional street foods				
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	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	40.00	40.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	24.00	24.00
Toplam / Total:	3	84.00	84.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 84.00/25.00 = 3.36 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 84.00 / 25.00 = 3.36 ~

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
1.1-) Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. / 1-) To have sufficient knowledge about gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management, and to be able to use theoretical knowledge appropriately.	4	5	3	4	3	5	4	4	5	5	4	2	5	3	4
2.2-) Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek. / 2-) To be able to professionally apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.															
3.3-) Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek / 3-) 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															
4.4-) Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek / 4-) To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.															

5.5-) Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek / 5-) To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to make evaluations regarding this																			
6.6-) Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek1: Anlatım, 2: Soru-CevapA: Sınav, C: Ödev / 6-) To have visual thinking skills and to be able to convey visual concepts effectively 1: Lecture, 2: Question-Answer A: Exam, C: Homework																			
7.7-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek / 7-) To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen complex problems encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management																			
8.8-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek / 8-) To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management																			
9.9-) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek / 9-) 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																			

<p>10.10-) 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 / 10-) 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</p>															
<p>11.11-) Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek / 11-) To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.</p>															
<p>12.12-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak / 12-) 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</p>															
<p>13.13-) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek / 13-) To be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively</p>															

