

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TURKISH CUISINE / TURKISH CUISINE	
Ders Kodu / Course Code	SEC2622014839	
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)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Türk mutfak kültürünü aktarmak ve öğrencilerin bu bilgileri kullanarak Türk mutfak kültürünü gelecekte daha iyi yerlere getirmelerini sağlamak.	The aim is to recognize a detailed food and beverage service enterprises, management of food and beverage services business, planning and organization to comprehend the way.
İçeriği / Content	Türk mutfak tarihi, mutfak araçları, pişirme teknikleri sofraya düzeni, yemek adabı kutsal günlerde yemekler, tarihsel süreçte devamlılık, Osmanlı Mutfağının önemi. Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar	Turkish cuisine, history, kitchen tools, cooking techniques, table setting, dining manners, meals on holy days, continuity in the historical process, the importance of Ottoman Cuisine, today the Central Asian Turkish cuisine, today the Central Asian resources about Turkish cuisine.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk mutfağının özellikleri kavramak.	To understand the features of Turkish cuisine.
2	Türk mutfağını uluslararası düzeyde tanıtabilmek.	To introduce Turkish cuisine at the international level.
3	Türk mutfağına mahsus menüler hazırlayabilmek.	To prepare menus off the Turkish cuisine.
4	Türk mutfağının Orta Asya dönemi hakkında bilgi verebilmek.	To provide information on the Central Asian period of Turkish cuisine.
5	Türk mutfağının Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı dönemleri hakkında bilgi verebilmek.	Seljuk Turkish cuisine, Emirates and to provide information about the Ottoman period.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Tarihine Giriş				
	Introduction to the History kitchen.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarihsel Gelişim				
	Historical Development.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Mimarisi				
	Kitchen Architecture.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Araçları				
	Kitchen Tools.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme Teknikleri				
	Cooking Techniques.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sofra Düzenleri ve Servisi				
	Tableware layout and service.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek Öğünleri				
	Meal Times.				
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
	Yemek Yeme Adabı				
	Eating Etiquette.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Davet Yemekleri ve ikramları				
	Food and refreshments are invited.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geçiş Dönemleri				
	Transition Periods.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı				
	Today from the Central Asian Turkish cuisine.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar				
	Turkish cuisine is today about resources from Central Asia.				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kutsal Günler Neşeli Günler				
	Holy Days, The Sound of Music.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme				
	Food and Applications general assessment.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	3	14.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	14.00	14.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	6.00	12.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	6.00	12.00
Toplam / Total:	10	42.00	82.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 82.00/30.00 = 2.73 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 82.00 / 30.00 = 2.73 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes								
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2
1.Türk mutfağının özellikleri kavramak. / To understand the features of Turkish cuisine.		5	5		5	4			4
2.Türk mutfağını uluslararası düzeyde tanıtabilmek. / To introduce Turkish cuisine at the international level.		4	4		4	5			5
3.Türk mutfağına mahsus menüler hazırlayabilmek. / To prepare menus off the Turkish cuisine.		4	4		4	4			4
4.Türk mutfağının Orta Asya dönemi hakkında bilgi verebilmek. / To provide information on the Central Asian period of Turkish cuisine.		4	4		4	4			5
5.Türk mutfağının Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı dönemleri hakkında bilgi verebilmek. / Seljuk Turkish cuisine, Emirates and to provide information about the Ottoman period.		5	4		4	4			4

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