

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	CULINARY CULTURE AND HISTORY / CULINARY CULTURE AND HISTORY	
Ders Kodu / Course Code	SEC10220148310	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Tüm dünya gastronomisini kıta ve ülke esasına göre genel hatlarıyla ele alarak, o ülkelerin özel yemek ve menüleri ile dünya gastronomi literatürüne kazandırdıkları önemli terimleri açıklamaktır.	It is to explain the global terms of gastronomy by continental and country-wide basis and to explain the important terms that countries have gained for special dishes and menus and world gastronomy literatures.
İçeriği / Content	Geçmişten günümüze gastronominin gelişimi Fransız mutfağı Türk mutfağı Uzakdoğu ve Avustralya mutfağı Amerika mutfağı Güney Avrupa mutfağı Kuzey Avrupa mutfağı Orta Asya Mutfağı Ortadoğu mutfağı Afrika mutfağı	he development of the daily gastronomy from the past French cuisine Turkish cuisine Far East and Australian cuisine American kitchen Southern European cuisine Northern European cuisine Central Asian Cuisine Middle Eastern cuisine African cuisine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve reçeteler) Editör : Mehmet SARIŞIK İnternet	International Gastronomy (Key Features, Sample Menus and Prescriptions) Editor: Mehmet SARIYIK Internet

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Meryem SET	
--	----------------------	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Geçmişten günümüze gastronominin gelişimini inceleyebilme	
2	Dünya mutfakları ve belirgin özelliklerini kavrayabilme	
3	Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimini kavrayabilme	
4	Dünya mutfaklarında öğünler ve alışkanlıklar hakkında bilgi sahibi olma	
5	Dünya mutfaklarına ait menü ve reçete örneklerini öğrenebilme	
6		To be able to examine the development of the daily gastronomy from the past
7		To be able to comprehend world cuisines and their distinctive features
8		To be able to comprehend the historical development of world cuisines
9		To be able to learn menu and prescription examples of world cuisines
10		Having information about meals and habits in world cuisines
11		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası gastronomiye genel bakış				
	International gastronomy overview				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası gastronomiye genel bakış				
	International gastronomy overview				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız mutfağı				
	French cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı				
	Turkish cuisine				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı				
	Turkish cuisine				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzakdoğu ve Avustralya mutfağı				
	Far East and Australian cuisine				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzakdoğu ve Avustralya mutfağı				
	Far East and Australian cuisine				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Amerika mutfağı				
	American kitchen				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güney Avrupa mutfağı				
	Southern European cuisine				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuzey Avrupa mutfağı				
	Northern European cuisine				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya mutfağı				
	Central Asian cuisine				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ortadoğu mutfağı				
	Middle East cuisine				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ortadoğu mutfağı				
	Middle East cuisine				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afrika mutfağı				
	African cuisine				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afrika mutfağı				
	African cuisine				

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	14	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	1.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	1.00	2.00
Toplam / Total:	34	10.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 90.00/30.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 90.00 / 30.00 = 3.00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Geçmişten günümüze gastronominin gelişimini inceleyebilme /	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
2.Dünya mutfakları ve belirgin özelliklerini kavrayabilme /	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4
3.Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimini kavrayabilme /	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
4.Dünya mutfaklarında öğünler ve alışkanlıklar hakkında bilgi sahibi olma /	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4
5.Dünya mutfaklarına ait menü ve reçete örneklerini öğrenebilme /	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
6. / To be able to examine the development of the daily gastronomy from the past																				
7. / To be able to comprehend world cuisines and their distinctive features																				
8. / To be able to comprehend the historical development of world cuisines																				
9. / To be able to learn menu and prescription examples of world cuisines																				
10. / Having information about meals and habits in world cuisines																				
11. /																				

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