GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	NEW FLOURS IN THE KITCHEN / NEW FLOURS IN THE KITCHEN	
Ders Kodu / Course Code	SEC21320168310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
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	Son yıllarda yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişiklikler ve yenilikleri özetleyerek, yiyecek içecek alanında faaliyet gösteren işletmeler, yatırımcılar, çalışanlar ve bu endüstride kariyer sahibi olmak isteyen öğrencileri bilinçlendirmek.	To summarize the changes and innovations that have taken place in the food and beverage industry in recent years, and to raise awareness among businesses, investors, employees and students who want to have a career in this endeavor.
İçeriği / Content	Faast Food Akımı Slow Food Akımı Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri Yeme Ortamı ve Etkileri Temalı Restoran ve Barlar Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü Gastronomik Kültürel Mirasın Yeniden İcadı Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	Faast Food Current Slow Food Current Franchising and Success Stories in Food and Beverage Businesses Eating Environment and Its Effects Themed Restaurants and Bars The World's Best Restaurants and Success Stories Food Safety and New Approaches City Cuisine and Culinary Culture Reconstruction of Gastronomic Cultural Heritage Food Stylistics and Photography
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler (Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri) İnternet	Trends in Food and Beverage Industry (Concepts, Approaches, Success Stories) Internet

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

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Faast Food ve Slow Food Akımını Öğrenme	
2	Temalı restoranlar ve barlar hakkında bilgi sahibi olma	
3	Dünyanın en iyi restoranları ve başarı hikayelerini öğrenme	
4	Kent mutfağı ve mutfak kültürünü karşılaştırabilme	
5	Yiyecek stilistliği ve fotoğrafçılığı hakkında bilgi sahibi olma	
6		Learning Faast Food and Slow Food Current
7		Having knowledge about the restaurants and bars
8		Learning about the world's best restaurants and success stories
9		Comparing urban cuisine and culinary culture
10		Having knowledge about food stylism and photography

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Faast Food Akımı				
	Faast Food Current				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Faast Food Akımı				
	Faast Food Current				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Slow Food Akımı				
	Slow Food Current				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Slow food Akımı				
	Slow Food Current				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri				
	Franchising and Success Stories in Food and Beverage Businesses				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeme Ortamı ve Etkileri				
	Eating Environment and Its Effects				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temalı Restoran ve Barlar				
	Themed Restaurants and Bars				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri				
	The World's Best Restaurants and Success Stories				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri				
	The World's Best Restaurants and Success Stories				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar				
	Food Safety and New Approaches				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar				
	Food Safety and New Approaches				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme				
	An Evaluation on City Cuisine and Culinary Culture				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomik Kültürel Mirasın Yeniden İcadı				
	Reconstruction of Gastronomic Cultural Heritage				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı				
	Food Stylistics and Photography				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yenilebilir Çiçekler				
	Edible Flowers				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküler Gastronomi				
	Molecular gastronomy				

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 Yükü (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	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	32	8.00	60.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 60.00/30.00 = 2.00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 60.00 / 30.00 = 2.00 ~ 2.00

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.Faast Food ve Slow Food Akımını Öğrenme /	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
2.Temalı restoranlar ve barlar hakkında bilgi sahibi olma /	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4
3.Dünyanın en iyi restoranları ve başarı hikayelerini öğrenme /	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4
4.Kent mutfağı ve mutfak kültürünü karşılaştırabilme /	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4
5.Yiyecek stilistliği ve fotoğrafçılığı hakkında bilgi sahibi olma /	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4
6. / Learning Faast Food and Slow Food Current	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4
7. / Having knowledge about the restaurants and bars	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4
8. / Learning about the world's best restaurants and success stories	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4
9. / Comparing urban cuisine and culinary culture	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
10. / Having knowledge about food stylism and photography	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3

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