GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	CREATIVE KITCHEN APPLICATION / CREATIVE KITCHEN APPLICATION	
Ders Kodu / Course Code	SEC21420168310	
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)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
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 yüzyılda yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişiklikler ve yenilikleri özetleyerek , endüstride söz sahibi işletmelerin bugünlere nasıl geldiklerini, endüstri içerisinde gelişen eğilimleri aktarabilme.	By summarizing the changes and innovations that have taken place in the food and beverage industry over the last century, the industry is able to convey the trends that have emerged within the industry today.
İçeriği / Content	Gurme nedir? Avrupa ve Türk mutfağının harmanı Yiyecek içecek işletmelerinde sosyal sorumluluk uygulamaları Sürdürülebilir yeşil restoranlar Ulusal ve uluslararası gastronomi kurumları Çağdaş müzecilik, mutfak müzeleri ve turizm Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler Yiyecek içecek endüstrisi ve sosyal medya Yemek ve seyehat blogları Sokak yemekleri	What is gourmet? A blend of European and Turkish cuisine Social responsibility applications in food and beverage business Sustainable green restaurants National and international gastronomic institutions Contemporary museum, culinary museums and tourism Products with gastronomic tourism and geographical indication Food and beverage industry and social media Food and travel blogs Street food
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 II (Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri) Editör: Doç.Dr. Osman N. ÖZDOĞAN İnternet	Food and Beverage Industry Trends II (Concepts, Approaches, Success Stories) Editor: Assoc. Osman N. ÖZDOĞAN Internet

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

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Avrupa ve Türk mutfağının harmanını öğrenebilme	Learning the blend of European and Turkish cuisine
2	Sürdürülebilir yeşil restoranlar ve uygulamalarını öğrenebilme	Learning sustainable green restaurants and their applications
3	Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler hakkında bilgi sahibi olma	Having knowledge about gastronomic tourism and products with geographical indication
4	Yiyecek içecek endüstrisi ve sosyal medya uygulamalarını karşılaştırabilme	Comparing food and beverage industry and social media applications
5	Sokak yemekleri ve özelliklerini öğrenebilme	Learning street foods and their properties

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Gurme kimdir? Nasıl olunur? Avrupa ve Türk mutfağının harmanı				
	Who is the gourmet? How to be? A blend of European and Turkish cuisine				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Yiyecek içecek işletmelerinde sosyal sorumluluk uygulamaları				
	Social responsibility applications in food and beverage business				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Sürdürülebilir yeşil restoranlar				
	Sustainable green restaurants				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Ulusal ve uluslararası gastronomi kurumları				
	National and international gastronomic institutions				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Çağdaş müzecilik, mutfak müzeleri ve turizm				
	Contemporary museum, culinary museums and tourism				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler				
	Products with gastronomic tourism and geographical indication				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek endüstrisi ve sosyal medya				
	Food and beverage industry and social media				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek ve seyehat blogları				
	Food and travel blogs				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tat bileşenleri ağı				
	The network of taste components				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sertifikasyon sistemlerinde dini duyarlılıklar				
	Religious sensitivities in food certification systems				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sokak yemekleri				
	Street food				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Havayolu işletmelerinde catering hizmetleri				
	Catering services in airline companies				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde müşteri deneyimi yönetimi				
	Customer experience management in food and beverage business				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü mühendisliği				
	Menu engineering				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek yatırımları				
	Food and beverage investments				
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 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	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	2.00	2.00
Toplam / Total:	32	12.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (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.Avrupa ve Türk mutfağının harmanını öğrenebilme / Learning the blend of European and Turkish cuisine	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	5	3	4	4	4	3	4	4	3	4
2.Sürdürülebilir yeşil restoranlar ve uygulamalarını öğrenebilme / Learning sustainable green restaurants and their applications	3	3	5	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4
3.Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler hakkında bilgi sahibi olma / Having knowledge about gastronomic tourism and products with geographical indication	3	4	3	4	4	4	3	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3
4.Yiyecek içecek endüstrisi ve sosyal medya uygulamalarını karşılaştırabilme / Comparing food and beverage industry and social media applications	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	3	4
5.Sokak yemekleri ve özelliklerini öğrenebilme / Learning street foods and their properties	4	5	4	3	5	4	4	5	3	4	3	4	3	5	4	4	5	3	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