GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	CUISINE CULTURE AND HISTORY / CUISINE CULTURE AND HISTORY	
Ders Kodu / Course Code	ASC11020188310	
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	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	 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 SARIIŞIK 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	To be able to examine the development of the daily gastronomy from the past
2	Dünya mutfakları ve belirgin özelliklerini kavrayabilme	To be able to comprehend world cuisines and their distinctive features
3	Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimini kavrayabilme	To be able to comprehend the historical development of world cuisines
4	Dünya mutfağında öğünler ve alışkanlıklar hakkında bilgi sahibi olma	To be able to learn menu and prescription examples of world cuisines
5	Dünya mutfaklarına ait menü ve reçete örneklerini öğrenebilme	Having information about meals and habits in world cuisines

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

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

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

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkçe:Orta Asya mutfağı				
	English:Central Asian cuisine				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkçe:Ortadoğu mutfağı				
	English:Middle East cuisine				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkçe:Ortadoğu mutfağı				
	English:Middle East cuisine				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkçe:Afrika mutfağı				
	English:African cuisine				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkçe:Afrika mutfağı				
	English: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 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	2	1.00	2.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	1.00	2.00
Toplam / Total:	34	8.00	62.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 62.00/30.00 = 2.07 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 62.00 / 30.00 = 2.07 ~

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 / To be able to examine the development of the daily gastronomy from the past	3	4	4	4	5	4	3	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4
2.Dünya mutfakları ve belirgin özelliklerini kavrayabilme / To be able to comprehend world cuisines and their distinctive features	4	4	3	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3
3.Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimini kavrayabilme / To be able to comprehend the historical development of world cuisines	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3
4.Dünya mutfağında öğünler ve alışkanlıklar hakkında bilgi sahibi olma / To be able to learn menu and prescription examples of world cuisines	3	4	5	4	5	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3
5.Dünya mutfaklarına ait menü ve reçete örneklerini öğrenebilme / Having information about meals and habits in world cuisines	4	3	4	3	4	5	3	4	3	5	5	5	4	3	4	3	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