GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TURKISH CUISINE / TURKISH CUISINE	
Ders Kodu / Course Code	ASC20420188310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
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	Türk mutfak kültürünü aktarmak ve öğrencilerin bu bilgileri kullanarak Türk mutfak kültürünü gelecekte daha iyi yerlere getirmelerini sağlamak.	To convey the Turkish culinary culture and to help the students use these information to bring Turkish culinary art to better places in the future.
İçeriği / Content	Türk mutfak tarihi Mutfak araçları Pişirme teknikleri Sofra düzeni Yemek adabı Kutsal günlerde yemekler Tarihsel süreçte devamlılık Osmanlı mutfağının önemi	Turkish kitchen history Kitchen tools Cooking techniques Table layout Cooking adab Meals on holy days Continuity in historical process The importance of Ottoman cuisine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kültür bakanlığı yayınları Modül kitapçıkları İnternet Yemek kitapları ve dergiler	Ministry of Culture publications Module booklets Internet Cookbooks and magazines
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Nagehan AYDIN SARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1		To understand the characteristics of Turkish cuisine
2		To apply cooking techniques for Turkish cuisine
3		To introduce Turkish cuisine at international level
4		To prepare menues for Turkish cuisine
5		To be able to give information about the period of Central Asian period of Turkish cuisine
6		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Introduction to kitchen history				
	Introduction to kitchen history				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Historical development				
	Historical development				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Kitchen architecture				
	Kitchen architecture				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Kitchen tools				
	Kitchen tools				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Cooking techniques				
	Cooking techniques				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tableware and kitchenware				
	Tableware and kitchenware				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meal meals				
	Meal meals				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Food adjective				
	Food adjective				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Invitation meals and refreshments				
	Invitation meals and refreshments				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Holy days				
	Holy days				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Transition periods				
	Transition periods				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Happy days				
	Happy days				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Resources related to the daily Turkish kitchen from Central Asia				
	Resources related to the daily Turkish kitchen from Central Asia				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	General evaluation of meals and applications				
	General evaluation of meals and applications				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
15	General evaluation of meals and applications				
	General evaluation of meals and applications				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
16	Final exam				
	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	16	4.00	64.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	2	8.00	16.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	9.00	18.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	9.00	18.00
Toplam / Total:	24	32.00	118.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 118.00/30.00 = 3.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 118.00 / 30.00 = 3.93 ~

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. / To understand the characteristics of Turkish cuisine	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
2. / To apply cooking techniques for Turkish cuisine	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
3. / To introduce Turkish cuisine at international level	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3
4. / To prepare menues for Turkish cuisine	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
5. / To be able to give information about the period of Central Asian period of Turkish cuisine	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4
6. /																				

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