

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	WORLD CUISINE / WORLD CUISINE	
Ders Kodu / Course Code	ASC20820188310	
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	Dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliliklerinin kazandırılabilmesi.	It is aimed to acquire the competences of preparing dishes from these cuisines, designing new food prescriptions and conducting professional development activities by researching world culinary culture.
İçeriği / Content	Osmanlı saray mutfacı Uzak Doğu/ Asya mutfacı Akdeniz mutfacı Orta ve Kuzey Afrika mutfacı Avrupa mutfacı Deniz aşırı ülke mutfacı İslam dinine ve diğer dinlere uygun yemek hazırlama Yeni yemek reçetesi tasarlanması Yapılan yemeği tadıma sunma Yanında çalışanlara eğitim vermek	Researching Kitchen Culture in Far East and Asia Researching Mediterranean Cuisine Culinary Investigating Culinary Culture in the Middle East and North Africa Investigating European Kitchen Culture Investigating the Culinary Culture of Overseas Countries Preparing Meals According to Religious Beliefs, Customs Designing New Food Prescriptions
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Uluslararası Gastronomi (Editör: Mehmet SARIİŞİK) Modüller İnternet Yemek Kitapları	

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Nagehan AYDIN SARI	
--	------------------------------	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Osmanlı saray mutfakları yemeklerini araştırmak	Researching Kitchen Culture in Far East and Asia
2	Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırmak	Investigating Mediterranean Culinary Culture
3	Akdeniz mutfak kültürünü araştırmak	Investigating Kitchen Culture in the Middle East and North Africa
4	Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırmak	Investigating European Kitchen Culture
5	Avrupamutfak kültürünü araştırmak	Investigating the Culinary Culture of Overseas Countries
6	Deniz aşırı ülkelerin mutfak kültürünü araştırmak	Preparing Meals According to Religious Beliefs, Customs
7	Dini inançlara, örf ve adetlere göre yemek hazırlamak	Designing New Food Prescriptions
8	Yeni yemek reçeteleri tasarlamak	Conducting Professional Development Activities
9	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	Conducting Professional Development Activities

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı saray mutfacı Osmanlı saray mutfacı yemekleri	Mutfak			
	Far East / Asian Cuisine				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzak Doğu/ Asya mutfacı	Mutfak			
	Far East and Asian Kitchen Cultural Appropriate Foods				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzak doğu ve Asya mutfak kültürüne uygun yemekler pişirmek	Mutfak			
	Mediterranean cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz mutfacı	Mutfak			
	Mediterranean Cuisine Foods				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz mutfacı yemekleri	Mutfak			
	Central and North African Cuisine				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta ve Kuzey Afrika mutfağı	Mutfak			
	Middle Eastern and North African Cuisine Meals				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta ve Kuzey Afrika mutfağı yemekleri	Mutfak			
	Middle Eastern and North African Cuisine Meals				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Avrupa mutfağı Avrupa mutfağı yemekleri	Mutfak			
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Denizaşırı ülke mutfağı Denizaşırı ülke mutfağı yemekleri	Mutfak			
	European Cuisine European Cuisine Food				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İslam dinine uygun yemek hazırlama	Mutfak			
	Overseas Country Cuisine Cooking Overseas Country Cuisine Foods				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diğer dinlere uygun yemek hazırlama	Mutfak			
	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni yemek reçetesi tasarlanması	Mutfak			
	Jewish Religious Food Preparation Other Dinlere Food Preparation				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni yapılan yemeği tadıma sunma Yapılan yemeği fotoğraflamak	Mutfak			
	Designing a New Food Prescription				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yanında çalışanlara eğitim vermek Yayın ve döküman hazırlamak	Mutfak			
	Designing a New Food Prescription				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meslek ile ilgili toplantı, seminer, konferans, fuar, festival, yarışma, yayınları takip	Mutfak			
	Offering Newly Made Food Tasting Making Your Food				
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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	4.00	4.00
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	8.00	16.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	8.00	16.00
Toplam / Total:	24	33.00	117.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 117.00/30.00 = 3.90 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 117.00 / 30.00 = 3.90 ~			

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.Osmanlı saray mutfacı yemeklerini araştırmak / Researching Kitchen Culture in Far East and Asia	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırmak / Investigating Mediterranean Culinary Culture	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.Akdeniz mutfak kültürünü araştırmak / Investigating Kitchen Culture in the Middle East and North Africa	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4.Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırmak / Investigating European Kitchen Culture	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5.Avrupamutfak kültürünü araştırmak / Investigating the Culinary Culture of Overseas Countries	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6.Deniz aşırı ülkelerin mutfak kültürünü araştırmak / Preparing Meals According to Religious Beliefs, Customs	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7.Dini inançlara, örf ve adetlere göre yemek hazırlamak / Designing New Food Prescriptions	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8.Yeni yemek reçeteleri tasarlamak / Conducting Professional Development Activities	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9.Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek / Conducting Professional Development Activities	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

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