

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	World Kitchen Applications and Techniques I / World Kitchen Applications and Techniques I	
Ders Kodu / Course Code	AŞ203B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
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 yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	It is aimed to gain competencies by researching the world cuisine culture, preparing dishes from these kitchens, designing new food recipes and conducting activities related to professional development.
İçeriği / Content	Farklı ülkelerin yemeklerini hazırlamayı ve o ülkelerin kültürlerini öğrenirler.	They learn how to prepare dishes of different countries and cultures of those countries.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	GÜRBÜZ, Bektaş, (2006), Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.	GÜRBÜZ, B., (2006), Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hami ÜNLÜ	Lecturar Hami ÜNLÜ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı milletlerin geleneklerine uygun yemekler hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about the dishes suitable for the traditions of different nations.
2	Yeni yemek reçeteleri tasarlayabilir	Can Design New Recipes
3	Amerikan mutfak kültürüne özgü yemekler hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about dishes specific to American culinary culture
4	Avrupa mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur.	Investigate European Culinary Culture
5	Türk mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about Turkish cuisine culture.

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 Mutfağı ve yemekleri				
	Ottoman Palace Cuisine and dishes				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzak Doğu /Asya Mutfağı				
	Far Eastern / Asian Cuisine				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekler			
		Far East and Asian Cuisine			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Mutfağı				
	Mediterranean cuisine				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Akdeniz Mutfağı Yemekleri			
		Mediterranean Cuisine Dishes			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı				
	Central and North African Cuisine				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri			
		Middle Eastern and North African Cuisine			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Avrupa Mutfağı ve yemekleri			
		European cuisine and dishes			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Denizaşırı Ülke Mutfağı ve Yemekleri			
		Overseas Country Cuisine and Dishes			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama, Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama			
		Preparing Food in accordance with Islamic Religion Preparing Food in accordance with Christian Religion			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama, Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama			
		Preparing Food for Jewish Religion, Preparing Food for Other Religions			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması				
	New Food Recipe Design				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yeni Yapılan Yemeği Tadima Sunma, Yapılan Yemeği Fotoğraflamak			
		Presenting Newly Made Food to Tasting, Photographing Made Food			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yeni Yapılan Yemeği Tadima Sunma, Yapılan Yemeği Fotoğraflamak			
		Presenting Newly Made Food to Tasting, Photographing Made Food			

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	1.00	7.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Ev Ödevi / Homework	14	5.00	70.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	1.00	7.00
Rapor / Report	1	4.00	4.00
Toplam / Total:	45	18.00	147.00

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	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Farklı milletlerin geleneklerine uygun yemekler hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about the dishes suitable for the traditions of different nations.	1	1	5	3	2	4	2	4	1	3
2.Yeni yemek reçeteleri tasarlayabilir / Can Design New Recipes	1	2	4	4	4	4	1	4	1	4
3.Amerikan mutfak kültürüne özgü yemekler hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about dishes specific to American culinary culture	1	1	5	4	4	5	2	4	4	3
4.Avrupa mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur. / Investigate European Culinary Culture	1	1	4	4	4	5	2	4	4	3
5.Türk mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about Turkish cuisine culture.	1	1	5	4	4	5	2	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