

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	World Cuisine Applications and Techniques II / World Cuisine Applications and Techniques II	
Ders Kodu / Course Code	AŞ204B	
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		
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	Balkan mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir	Learns food preparation techniques specific to Balkan cuisines
2	Ortadoğu mutfak kültürlerini ve özgün yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir	Learns Middle Eastern culinary cultures and unique food preparation techniques
3	Rus ve İskandinav mutfak kültürüne özgü yemekleri bilir.	Knows the specialities of Russian and Scandinavian cuisine.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek kültürlerinin oluşumunda coğrafya, tarih, ekonomi ve kültürel unsurların etkisi				
	The effect of geography, history, economy and cultural elements in the formation of food cultures				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk-osmanlı mutfağı özellikleri				
	Features of Turkish-Ottoman cuisine				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk-Osmanlı -Azeri mutfağı uygulamaları			
		Turkish-Ottoman-Azeri cuisine applications			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan ve Fransız mutfak kültürleri özellikleri				
	Features of Italian and French culinary cultures				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İtalyan ve Fransız mutfaklarının menü uygulamaları			
		Menu applications of Italian and French cuisines			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol mutfağı özellikleri				
	Spanish cuisine features				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İspanyol mutfağı mönü uygulamaları			
		Spanish cuisine menu applications			
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
	İlkçağdan günümüze beslenme alışkanlıkları ve pişirme yöntemlerinin gelişimi.				
	Development of feeding habits and cooking methods from antiquity to the present.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İran-Hint -Ortadoğu mutfağı özellikleri				
	Iran-Indo-Middle East cuisine features				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Uzak doğu-Çin-Japon-Kore Mutfak kültürü ve uygulamalar			
		Far East-Chinese-Japanese-Korean Culinary culture and practices			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Meksika mutfağı menüsü hazırlama			
		Preparing Mexican cuisine menu			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Dünya mutfakları genel uygulamaları			
		General applications of world cuisines			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Dünya mutfakları genel uygulamaları			
		General applications of world cuisines			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya Mutfakları Genel Uygulamaları				
	General applications of world cuisines				

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	1	15.00	15.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Ev Ödevi / Homework	14	4.00	56.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	1.00	10.00
Rapor / Report	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	42	28.00	141.00

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.Balkan mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir / Learns food preparation techniques specific to Balkan cuisines	1	2	4	5	5	4	2	5	5	3
2.Ortadoğu mutfak kültürlerini ve özgün yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir / Learns Middle Eastern culinary cultures and unique food preparation techniques	1	1	4	5	5	5	2	5	5	3
3.Rus ve İskandinav mutfak kültürüne özgü yemekleri bilir. / Knows the specialties of Russian and Scandinavian cuisine.	1	2	4	4	5	5	2	5	5	3

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