

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Turkish Kitchen Applications and Techniques / Turkish Kitchen Applications and Techniques	
Ders Kodu / Course Code	AŞ206B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
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	Türk mutfağını Orta Asya döneminden günümüze kadar geçen süreç içinde incelemek ve bu konuda bilgi sahibi olmak amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to examine the Turkish cuisine from the Central Asian period to the present and to have knowledge about it.
İçeriği / Content	Türk Mutfak kültürünün Orta Asya'dan günümüze süren gelişim sürecinde etkilendiği ve etkilediği kültürler, bu coğrafyada yaşayan insanların yeme içme alışkanlıkları, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç gereçler, yiyecekleri saklama ve pişirme teknikleri	Cultures that Turkish Culinary Culture has been influenced and influenced during the development process from Central Asia to today, eating and drinking habits of people living in this geography, tools and equipments used in the preparation of these foods and beverages, food storage and cooking techniques
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	ÖZKAYA, Fügen Durlu ve CÖMERT, Menekşe, (2017), Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık. ŞENGÜL, Serkan ve TÜRKAY, Oğuz, (2017), Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Ankara: Detay Yayıncılık.	ÖZKAYA, Fügen Durlu ve CÖMERT, Menekşe, (2017), Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık. ŞENGÜL, Serkan ve TÜRKAY, Oğuz, (2017), Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk mutfağının tarihçesini açıklamak.	To explain the history of Turkish cuisine.
2	Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri tanımlamak.	To define the tools and equipment used in Turkish cuisine.
3	Türk mutfağında yemek pişirme tekniklerini uygulamak.	To apply cooking techniques in Turkish cuisine.
4	Türk mutfağında yapılan yemek çeşitlerini uygulamak.	To apply the kinds of food made in Turkish 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
	Türk beslenme kültürü				
	Turkish nutrition culture				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfak kültürü				
	Turkish cuisine culture				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağının tarihçesi				
	History of Turkish cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfak donanımı				
	Turkish kitchen equipment				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk mutfağında yemek pişirme tekniği			
		Cooking technique in Turkish cuisine			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek kalitesine etki eden etmenler				
	Factors affecting food quality				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler				
	Tools and equipments used in Turkish cuisine				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler	Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler			
	Tools and equipments used in Turkish cuisine	Tools and equipments used in Turkish cuisine			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası mutfakların özellikleri	Uluslararası mutfakların özellikleri			
	Features of international cuisine	Features of international cuisine			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Tat vericiler			
		Taste			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk mezeleri, Türk sıcak yemekleri			
		Turkish appetizers, Turkish hot dishes			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk Tatlıları			
		Turkish desserts			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk hamur işleri			
		Turkish pastries			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk mutfağında beyaz ve kırmızı et yemekleri			
		White and red meat dishes in Turkish cuisine			

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:	DDS

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	5.00	5.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	5.00	5.00
Toplam / Total:	33	24.00	102.00

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.Türk mutfağının tarihçesini açıklamak. / To explain the history of Turkish cuisine.	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2
2.Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri tanımlamak. / To define the tools and equipment used in Turkish cuisine.	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2
3.Türk mutfağında yemek pişirme tekniklerini uygulamak. / To apply cooking techniques in Turkish cuisine.	2	2	3	2	3	2	3	2	3	2
4.Türk mutfağında yapılan yemek çeşitlerini uygulamak. / To apply the kinds of food made in Turkish cuisine.	1	3	3	2	2	2	3	2	2	2

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