

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Recipes / Recipes	
Ders Kodu / Course Code	AŞ114.2B	
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)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
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	Standart yemek tarifleri tanımı, önemi ve hazırlanmasının yanısıra, ulusal ve uluslararası yemeklerin tariflerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to teach the definition, importance and preparation of standard recipes besides Recipes of national and international dishes.
İçeriği / Content	Standart yemek tarifleri tanımı ve önemi, standart yemek tarifelerinin enerji ve besin öğeleri değerleri, yararlanılan kaynaklar, Türk mutfağı yemek tarifleri, Uzak Doğu Mutfacı yemek tarifleri, İtalyan Mutfacı yemek tarifleri, Fransız Mutfacı yemek tarifleri.	Definition and importance of standard recipes, Energy and Nutrient Values of Standard Food Recipes, Sources Used, Turkish cuisine recipes, Far Eastern cuisine recipes, Italian cuisine recipes, French cuisine recipes.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Standart Yemek Tarifeleri, 2016 Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol HATİBOĞLU YAYINEVİ	Standart Yemek Tarifeleri, 2016 Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol HATİBOĞLU YAYINEVİ
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğretim Üyesi Özlem Yılmaz	Dr. Öğretim Üyesi Özlem Yılmaz

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Standart yemek tariflerinin tanımını, önemini ve hazırlanışını bilir.	Knows the definition, importance and preparation of standard recipes.
2	Türk, Fransız, İtalyan ve Uzak Doğu mutfağında öne çıkan yemeklerin tariflerini bilir ve uygular.	Knows and applies the recipes of prominent dishes in Turkish, French, Italian and Far Eastern 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
	Standart yemek tariflerinin tanımı ve önemi				
	Definition and importance of standard recipes				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Standart bir yemek tarifi oluşturma				
	Create a standard recipe				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Standart Yemek Tarifelerinin Enerji ve Besin Öğeleri Değerleri				
	Energy and Nutrient Values of Standard Meal Recipes				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek Kalitesine Etki Eden Etmenler ve Yemek Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar				
	Factors Affecting Food Quality and Things to Consider in Food Preparation and Cooking				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Turkish cuisine recipes and application			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Turkish cuisine recipes and application			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Türk mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Turkish cuisine recipes and application			
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
		Uzak Doğu mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Far Eastern cuisine recipes and application			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Uzak Doğu mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Far Eastern cuisine recipes and application			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Fransız mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		French cuisine recipes and application			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Fransız mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		French cuisine recipes and application			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İtalyan mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Italian cuisine recipes and application			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İtalyan mutfağı yemek tarifleri ve uygulaması			
		Italian cuisine recipes and application			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İtalyan mutfağı tarifleri ve uygulaması			
		Italian cuisine recipes and application			

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	5.00	5.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	2	3.00	6.00
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
Bireysel Çalışma / Self Study	3	3.00	9.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	2.00	2.00
Toplam / Total:	25	29.00	77.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 77.00/30.00 = 2.57 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 77.00 / 30.00 = 2.57 ~			

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.Standart yemek tariflerinin tanımını, önemini ve hazırlanışını bilir. / Knows the definition, importance and preparation of standard recipes.	1	1	1	5	4	3	4	2	1	2
2.Türk, Fransız, İtalyan ve Uzak Doğu mutfağında öne çıkan yemeklerin tariflerini bilir ve uygular. / Knows and applies the recipes of prominent dishes in Turkish, French, Italian and Far Eastern cuisine.	1	1	1	5	4	3	4	5	1	2

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