

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Aromatic Herbs, Spices and Mixtures / Aromatic Herbs, Spices and Mixtures	
Ders Kodu / Course Code	AŞ211.4B	
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)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
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	Bu ders kapsamında öğrenciler aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımaya ve tanımlamaya yönelik bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to provide the students with the knowledge of identifying and identifying aromatic herbs, spices and mixtures.
İçeriği / Content	Baharat dünyası, Baharat karışımları, Mutfaklarda aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi, Baharat ve aromatik otların insan hayatındaki önemi	The world of spices, Spice mixtures, The importance of aromatic herbs, spices and mixtures in kitchen, The importance of spices and aromatic herbs in human life
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dalby, Andrew (2004). Tehlikeli tatlar: tarih Boyunca Baharat, İstanbul:Kitap yayınevi Gürsoy, Deniz (2012). Baharat ve Güç, İstanbul:Oğlak Yayıncılık.	Dalby, Andrew (2004). Tehlikeli tatlar: tarih Boyunca Baharat, İstanbul:Kitap yayınevi Gürsoy, Deniz (2012). Baharat ve Güç, İstanbul:Oğlak Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL	Lecturer Mehmet NAZİKGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Aşçılık mesleğinde aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi açıklayabilecektir.	Explain the importance of aromatic herbs, spices and mixtures in cookery.
2	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların elde edilişini ve kullanımını yapabilecektir.	Will be able to obtain and use aromatic herbs, spices and mixtures.
3	A'dan Z'ye aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımlayabilecektir.	Will be able to describe aromatic herbs, spices and mixtures from A to Z.
4	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların sağlıkla ilişkisini bilir.	Knows the relationship of aromatic herbs, spices and mixtures with health.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat dünyası				
	Spice world				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat ve aromatik otların insan hayatındaki önemi				
	The importance of spices and aromatic herbs in human life				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarih boyunca baharat				
	Spices throughout history				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfaklarda aromatik otlar kullanım aşamaları. Baharatların saklanması. Baharat karışımı hazırlama yöntemleri. Baharatlı tuz üretimi				
	Stages of using aromatic herbs in kitchens. Storage of spices. Spice mix preparation methods. Spicy salt production				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taze ve kurutulmuş yenilebilir çiçeklerin kullanım alanları.				
	Uses of fresh and dried edible flowers.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat karışımları				
	Spice mixtures				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aromatik ot ve baharatların; farklı endüstrilerde kullanımı, sağlığa fayda ve zararları. Zehirli olabilecek baharatlar.				
	Aromatic herbs and spices; Its use in different industries, its health benefits and harms. Spices that may be poisonous.				
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
	A-F aromatik otlar ve baharatlar				
	A-F aromatic herbs and spices				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	F-I aromatik otlar ve baharatlar				
	F-I aromatic herbs and spices				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	K-N aromatik otlar ve baharatlar				
	K-N aromatic herbs and spices				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	O-S aromatik otlar ve baharatlar				
	O-S aromatic herbs and spices				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	T-U aromatik otlar ve baharatlar				
	T-U aromatic herbs and spices				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	U-Z aromatik otlar ve baharatlar				
	U-Z aromatic herbs and spices				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Baharat karışımları			
		spice mixes			

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	5	1.00	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	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	5	1.00	5.00
Toplam / Total:	45	12.00	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.Aşçılık mesleğinde aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi açıklayabilecektir. / Explain the importance of aromatic herbs, spices and mixtures in cookery.	1	3	2	3	2	3	1	4	4	1
2.Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların elde edilşini ve kullanımını yapabilecektir. / Will be able to obtain and use aromatic herbs, spices and mixtures.	1	2	3	3	1	3	1	4	3	2
3.A'dan Z'ye aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımlayabilecektir. / Will be able to describe aromatic herbs, spices and mixtures from A to Z.	1	2	3	3	2	3	1	3	2	1
4.Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların sağlıkla ilişkisini bilir. / Knows the relationship of aromatic herbs, spices and mixtures with health.	1	2	3	3	2	3	1	3	3	2

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