GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
PROGRAM BİLGİLERİ

Amaç:

Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün temel amacı yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan kuramsal ve uygulamalı bilgi ve becerilerle donanmış ulusal ve uluslararası alanda rekabet edebilecek yiyecek- içecek sektörüne hizmet verecek uzman personel yetiştirmektir. Bölüm, dünyada bir üniversitede Güzel Sanatlar Fakültesi çatısı altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren ilk program olma özelliğini taşımaktadır. Bölümün bir diğer amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda araştırılması ve korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır.

Hedef:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün temel hedefi, dört yıllık lisans programı süresince adaylara en temelden en ileri seviyeye kadar uluslararası mutfak teknikleri, Türk mutfağı teknikleri, yiyecek-içecek işletmeciliği, gıda bilimi, yemek kültürü ve tarihi gibi alanlarda eğitim vererek yiyecek- içecek sektöründe farklı alanlarında çalışacak gastronomi ve mutfak sanatları bilgisine sahip bireyler yetiştirmektir.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI

1-Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.

2 - Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.

3 - Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.

4 - Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

5 - Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular

6 - Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine

anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.

7 - Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.

8 - Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.

9 - Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.

10 - Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.

11 - İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.

12 - Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.

13 - Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.

14 - Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.

15 - Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.

16 - Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.

17 - Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.

Eğitim Öğretim Metotları

Öğretme – öğrenme yöntem ve stratejileri, öğrencilerin kendi kendine çalışma, yaşam boyu öğrenme, gözlem yapma, başkasına öğretme, araştırma ve sunma, eleştirel düşünme, takım çalışması, bilişimden etkin yararlanma, pratik uygulama gibi becerilerini arttıracak şekilde seçilmektedir.

Programında kullanılan eğitim-öğretim metotları aşağıdaki listede verilmiştir*:

(*) Dersin özelliklerine göre burada belirtilen yöntemlerin biri veya birkaçı uygulanabilir

Eğitim-Öğretim Yöntemleri	**Başlıca öğrenme faaliyetleri**	**Kullanılan Araçlar**
Ders	Dinleme ve anlamlandırma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz
Tartışmalı Ders	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz
Problem Çözme	Önceden planlanmış özel beceriler	
Seminer	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım
Grup Çalışması	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	İnternet veri tabanları, kütüphane veri tabanları, e-posta, çevrimiçi sohbet, Web tabanlı tartışma forumları
Saha / Arazi Çalışması	Gözlem/durumları işleme, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	
Laboratuar	Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Özel donanım
Ödev	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	İnternet veri tabanları, kütüphane veri tabanları, e-posta
Sözlü	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	
İnceleme / Anket Çalışması	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	
Panel	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam

		araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım
Konuk Konuşmacı	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım
Pratik Uygulamalar	Takım çalışması, ekipman kullanımı, mutfak dinamiği	Uygulama mutfakları, özel donanım

Dersler ile Program Öğrenme Çıktıları İlişkileri

Ders	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç	Pç
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Temel Sanat Eğitimi-1																	
Beslenmenin Temel İlkeleri	2			5													
Türk Dili-1																	
Türk Dili-2																	
Mutfak Hesaplamalrı												3					
Akademik İngilizce-1	1											3					
Akademik İngilizce-2	1											3					
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu					5					5			5				
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş			2		2	2	1					2					
Bahçe Ürünleri Yetiştirme	2					3						3					5
Gıda Bilimine Giriş	5		5	5	2				3				3				2
Gıdalar ve Özellikleri	4			5	4	4			3	4		4			3		
Uygarlık Tarihi																	
Yiyecek ve İçecek Yönetimi						2		2		3	3						
Mutfak Uygulama 1					5		3					3				2	
Pastacılık Ve Fırın Ürünlerine Giriş: Mutfak Uygulama 2			2		5		5									3	
Mutfak Uygulama 3			3		5		5									3	
Mutfak Uygulama 4																	
Yiyecek Tarihi	5						2	3							2		
İçeceklere Giriş	1		2							2	2				2		

Yemek ve Gastronomi Kültürü	5						2					3			2		
Yaz Stajı 1		4	4														
Yaz Stajı 2		4	4														
Türk Yöre Mutfakları		3			5		5					4				2	
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-1																	
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-2																	
Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış						3				4	4						
Türk Mutfağı		3			5		5					3				2	
Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü		3	3	2						5	5						
Yiyecek Sistemleri					4	5				3		5					
Dünya Mutfakları	5			2	2		5									4	
Bitirme Projesi	3		2			5	4				5	5		3	5		
Gıda Politikaları ve Düzenlemeler			3							5			5		3		
Restoran İşletmeciliği			3		3	3				4	4						
Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim												5		5			
Gastronomide Okuma ve Yazma Sanatı												5					
Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz		2	5	5	4	4			5	5	2	4	3				
Otellerde Yiyecek ve İçecek Yönetimi						2				4	4						
Şarap Bilimi	3							4									
İleri Pastacılık			4		5		5									5	
Anadolu Folklorunda Yemek İnanış ve Ritüelleri	5		2				4					5		3		1	
Çikolata Sanatı					5		5									5	
Mutfak Akımları	5		3	3	3	3	4		2		1	4	2				
Gıda ve Medya												5					

Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı		5	4														
Türk Mutfak Teknikleri																	
Pazarlamaya Giriş																	
Mutfak Otları																	
Menü Planlama ve Tasarım																	

Alınacak Derece:

Bu bölüm, yüksek öğretimde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında 283 AKTS kredilik birinci aşama derece sistemine tabidir.

Program başarılı bir şekilde tamamlanıp, program yeterlilikleri sağlandığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesine sahip olunur.

Kabul Koşulları:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Merkezi Yerleştirme ile öğrenci almaktadır.

Mezunların İstihdam Olanakları ve Üst Kademeye Geçiş:

Mezunlarımız ağırlıklı olarak ulusal ve uluslararası beş yıldızlı otellerin mutfak ekibinde veya yiyecek içecek bölümlerinde; restoranların mutfak ya da işletme kısımlarında, gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde (ARGE), yiyecek-içecek sektöründe eğitim veren kurumlarda ve görsel-basılı yayın kuruluşlarında çalışabilirler.

Mezuniyet Koşulları:

Dereceyi alabilmek / programı tamamlamak için her yarıyıl sonunda genellikle dönemin bitişini müteakip iki hafta süreli dönem sonu sınavları vardır. Ayrıca, mezuniyet için öğrencinin 60 iş günü süren iki adet yaz dönemi stajını başarılı bir şekilde yapmış olması gerekmektedir. Stajlar ile elde edilecek deneyim ve gerekli iş yükü program içerisinde ilgili derslerin içerik, uygulama ve çalışma iş yükleri içerisinde dikkate alınmıştır.

DERS KATEGORİ LİSTESİ	AKST
Destek Dersleri	
Temel Sanat Eğitimi-1 *	6
Akademik İngilizce-1 *	4
Akademik İngilizce-2*	4
Mutfak Hesaplamaları*	7
Pazarlamaya Giriş*	6
Toplam	**27**
Temel Mesleki Dersler	
Beslenmenin Temel İlkeleri*	7
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon*	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş*	7
Bahçe Ürünleri* Yetiştirme	7
Gıda Bilimine Giriş *	7
Gıdalar ve Özellikleri*	7
Mutfak Uygulama 1*	8
Mutfak Uygulama 2*	8
Mutfak Uygulama 3*	8
Mutfak Uygulama 4*	8
Yiyecek Tarihi*	7
İçeceklere Giriş*	6
Yemek ve Gastronomi Kültürü*	7
Türk Yöre Mutfakları*	8
Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış*	6
Türk Mutfağı*	8
Yiyecek ve İçecek Yönetimi*	7
Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü*	5
Yiyecek Sistemleri*	5
Gıda Politikaları ve Düzenlemeler*	5
Türk Mutfak Teknikleri *	8
Toplam	**147**
Uzmanlık/ Alan Dersleri	
Dünya Mutfakları *	7
Bitirme Projesi*	7
Seçmeli 1: Restoran İşletmeciliği*	6
Seçmeli 2: Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim*	6
Seçmeli 4: Gastronomide Okuma ve Yazma Sanatı*	6
Seçmeli 6: Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz*	6
Seçmeli 7: Otellerde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*	6
Seçmeli 8: Şarap Bilimi*	6
Seçmeli 9: İleri Pastacılık*	6
Seçmeli 10: Anadolu Folklorunda Yemek İnanış ve Ritüelleri*	6
Seçmeli 12: Çikolata Sanatı*	6
Seçmeli 13: Mutfak Akımları*	6
Seçmeli 14: Gıda ve Medya*	6
Seçmeli 15: Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı*	6
Seçmeli 16: Menü Planlama ve Tasarımı*	6
Seçmeli 17: Mutfak Otları *	6
Toplam	**98**
Beşeri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	
Türk Dil-1	2
Türk Dil-2	2
Uygarlık Tarihi *	3
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-1*	2
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-2*	2

Toplam	**11**
Tüm Derslerin Akts Toplamı	**283**
DERS KATEGORİ LİSTESİ	**AKST**

Bölüm Bşk.

Doç. Dr. Sibel Özilgen
Dahili: 1785
sozilgen@yeditepe.edu.tr

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Bahçe Ürünleri Yetiştirme	CULA102	Sprıng	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bahçe Ürünleri Yetiştirme dersi bir yandan sebze ve otların yetiştirilme koşulları ve sürecini açıklarken, diğer yandan uygulamalar aracılığıyla öğrencilerin bu sürece katılmalarını sağlar.
Dersin İçeriği	Bahçe ürünleri yetiştiriciliğindeki ekolojik etmenler, organik tarım, konvansiyonel tarım, sebze bahçesi tasarımı ve uygulamaları, sebze ve otların tanım ve uygulamaları.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Bahçe Ürünleri yetiştiriciliğinin tarihçesini açıklar	1,17	1,2,3	A,C
Sebze yetişitiriciliğin etkileyen ekolojik etmenleri açıklar	17	1,2,3	A,C
Organik tarım ile kimyasal tarım arasındaki farklılıkları açıklar	1,6,17	1,2,3	A,C
Sebze bahçesi tasarımı açıklanır	12,17	1,2,3	A,C
Sebze bahçesinde toprak hazırlığı ve aşamalarını açıklar	12,17	1,2,3,4	A,C
Sebze bahçelerinde ve saksılarda kullanılan otların tanımlarını ve uygulamalarını açıklar ve örneklendirir	17	1,2,3,4	A,B,C
Sebze bahçesi tasarımı ve uygulaması yapılır	12,17	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar

Yöntemleri:	
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Bahçe Ürünleri Yetiştiriciliğine giriş	
2	Bahçe Ürünleri Yetiştiriciliğinde ekolojik etmenler	
3	Toprak Bilgisi	
4	Sebzecilikte gübreleme ve sulama teknikleri	
5	Sebze Bahçesi Tasarımı	
6	Organik Tarım	
7	Ara sınav	
8	Toprak Hazırlığı ve bahçe uygulamasına giriş	
9	Fide yetiştirme ve tohum ekim yöntemleri	
10	Teknik Gezi	
11	Bahçe Uygulaması	
12	Mutfakta kullanılan otların yetiştiriciliği ve uygulaması	
13	Dönem Projesi Sunumu	
14	Dönem Projesi Sunumu	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Ders Çıktıları
Diğer Kaynaklar	The Midwest Fruit and Vegetable Book , James A. Fizzell. United Stades Of America:Cool Spring Press , 2001 Sebzecilik , Ziya Kütevin, Dr. Tamer Türkeş. İnkılap Kitabevi Yayın , 1994 Herbs, JekkA Mcvicar. London:Dorling Kindersley Limited, 2004 The Fruits & Vegetable Gardener. Richard Bird, London, 2007

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	Ders Notları

Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	25
Ödev	1	25
Toplam		**50**
Finalin Başarıya Oranı		50
Yıl içinin Başarıya Oranı		50
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		x			
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve					

	alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			x		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.			x		
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					x

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
Ara Sınav	1	15	15
Ödev	1	10	10
Final	1	18	18
Toplam İş Yükü			127
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			4,23
Dersin AKTS Kredisi			**5**

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Mutfak Hesaplamaları	103	1	3 + 0	3	7

Ön Koşul Dersleri	Yok

Dersin Dili	Ingilizce.
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	-
Dersi Verenler	Staff
Dersin Yardımcıları	-
Dersin Amacı	Bu dersin amaci para hesabi ve kullaniminda etkili yontemler gelistirmek ve bunu grup calismasi ile guclendirmektir. Ogrencilerin analatik dusunme becerilerini gelistirmek adina gunluk hayatta karsilasacaklari durumlarla ilgili problemleri temel matematik yontemlerini kullanarak cozmesi ve gelistirmesi ve ogrendikleri bu bilgileri kendi kariyerlerinde de kullanmalari bu dersin en onemli amacidir.
Dersin İçeriği	Yuzdeler, Cebirsel Ifadelere Giris, Lineer Sistemler ve Matrisler, Lineer Denklemler Sisteini Matrislerle Cozme, Matris Cebiri, Determinant ve Cramer Kanunu, Determinantin Ozellikleri, Is Gelistirme Problemleri, Lineer Denkleler Sistemi ve Lineer Programlama

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
1) Yuzde notasyonunu artis-azalma, satis vergisi ve indirim gibi konularla degerlendirme.	11	1,2	A
2) Cebir kullanarak temel matematiksel ifadeleri degerlendirne, ornegin; esitsizlikler, grafikler, fonksiyonlar, vs.	11	1,2	A
3) Lineer denklemler sistemlerini gunluk hayatta karsimiza cikabilecek problemlerle anlama ve degerlendirme.	11	1,2	A
4) Lineer denklemler sistemini matris metodu, determinant ve Cramer kanunu'nu kullanalar cozmek.	11	1,2	A
5) Temel is problemlerini toplam gelir, toplam gider ve kar gibi konu basliklarini kullanarak cozmek.	11	1,2	A

6) Temel lineer programlama ozelliklerini kullanarak kari maximize etmek.		1,2	A

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Problem Çözme
Ölçme ve Değerlendirme Yöntemleri:	A: Yazılı sınav

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Yuzdeler; Notasyon, Artma-Azalma, Satis vergisi, Indirim.	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
2	Cebirsel Ifadelere Giris	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
3	Lineer Sistem ve Matrisler	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
4	Lineer Denklemler Sistmini Matris kullanarak cozmek.	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
5	Matris Cebiri.	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
6	Determinant ve Cramer Kanunu.	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
7	Determinant Yontemleri	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
8	Is Gelistirme Problemleri	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
9	Lineer Esitsizlikler Sistemi ve Lineer Programlama.	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Calculus; Larson, Hostetler, Edwards (Besinci Baski)
Diğer Kaynaklar	-

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SAYI**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	30
Final Sınav	1	60
Devamsizlik		10
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		60
Yıl içinin Başarıya Oranı		40
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Ders

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve					

	geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.			x		
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin					

	ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	84
Ara Sınav	1	17	17
Final	1	20	20
Toplam İş Yükü			163
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,43
Dersin AKTS Kredisi			**6**

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	CULA 111	GÜZ	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Staff
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bu ders iyi beslenmenin genel bilimsel ilkelerini öğretmeyi amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Bu ders, insan beslenmesinin temel bilimsel ilkeler sunar. Öğrenciler gıda kaynakları, önerilen günlük alım miktarı düzeyleri ve her makro ve mikro besin için potansiyel halk sağlığı sorunlarına aşina olacaktır. Gıda grupları besin değerleri ve işlevlerine göre gözden geçirilecektir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Öğrenciler sağlıklı bir diyetin bileşenleri bilirler	1,4	A, B, C	1,2,3
Öğrenciler, bireyleri ve nüfus etkileyen en önemli beslenme sorunlarını bilir ve anlayabilirler	1,4	A, B, C	1,2,3
Beslenme önerilerinin altında yatan bilimsel arka plan hakkında bilgiye sahip olurlar.	1,4	A, B, C	1,2,3

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Beslenmeye giriş, sağlıklı bir diyet nasıl olmalı, sindirim	
2	Karbonhidratlar, yağlar, proteinler	
3	Karbonhidratlar, yağlar, proteinler devam.	
4	Enerji metabolizması, enerji dengesi / kilo yönetimi, sporcu beslenmesi	
5	Ara Sınav	
6	Yağda çözünen vitaminler, suda çözünen vitaminler	
7	Makro mineraller, eser mineraller, su, alkol	
8	Diyet, sağlık ve hastalık	
9	Gıda ürünleri ve besin fonksiyonları, et, tavuk ve baklagiller	
10	Süt ürünleri, yumurta, meyve ve sebze, yağlar ve şekerler	
11	Süt ürünleri, yumurta, meyve ve sebze, yağlar ve şekerler devam.	
12	Sağlıklı menüler oluşturma ve menülerin besin değerlerini hesaplama	
13	Sağlıklı menüler oluşturma ve menülerin besin değerlerini hesaplama devam.	
14	Bazı hastalıklar için beslenme şekilleri	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Karen E. Drummond and Lisa M. Brefere. 2009. *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals*. John Wiley & Sons. New Jersey.
Diğer Kaynaklar	

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	

Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	30%
Kısa Sınav	1	10%
Ödev	1	20%
Toplam		**60**
Finalin Başarıya Oranı		40%
Yıl içinin Başarıya Oranı		60%
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		x			
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					

4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					x
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	5	56
Ara Sınav	1	15	15
Kısa Sınav	2	6	12
Ödev	1	10	10
Final	1	20	20
Toplam İş Yükü			155
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,16
Dersin AKTS Kredisi			**5**

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gıda Bilimine Giriş	CULA 114	2	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besin kompozisyonu açısından bilimsel olarak incelenmesi.
Dersin İçeriği	Gıdaların temel kimyasal ve fiziksel özelliklerinin anlatılması ve bu özelliklerin gıdaların işlenmesi, saklanması ve yeni ürün geliştirmedeki fonksiyonları bu dersin kapsamı içindedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
1- Gıdaların temel fiziksel ve kimyasal özelliklerinin anlaşılması	1,4,9	1,2,3,4	A,B
2- Gıdaların kimyasal özelliklerinde farklı işleme koşulları sırasında oluşan değişimlerin anlaşılması	1,4,3,9,13	1,2,3,4	A,B
3- Gıdaların kimyasal yapıların son ürün kalitesi üzerindeki etkisinin anlaşılması	1,4,9	1,2,3,4	A,B
4- Farklı saklama koşullarının gıdanın kalitesi üzerindeki etkilerinin anlaşılması	5,13,17	1,2,3,4	A,B
5- Gıda-gıda etkileşiminin anlaşılması	1,4,9	1,2,3,4	A,B

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Giriş- Gastronomi ve mutfak sanatları ve gıda mühendisliği bölümünde gıda biliminin temellerini öğrenmenin amacı	
2	Suyun kimyasal yapısı, gıdaların işlenmesi ve saklanmasında gıdaların içerdiği serbest su miktarı ve su aktivitesinin önemi. Suyu miktarının ve çeşidinin gıdanın fiziksel ve duyusal özellikleri üzerindeki etkisi	İlgili kitap bölümünün okunması
3	Karbonhidratlar- basit şekerler	İlgili kitap bölümünün okunması
4	Karbonhidratlar- kompleks karbonhidratlar	İlgili kitap bölümünün okunması
5	Proteinler- proteinlerin temel yapıları, aminoasitlerin temel özellikleri	İlgili kitap bölümünün okunması
6	Ara sınav	
7	Proteinler- proteinlerin ısı, asit, enzim ve tuz etkisi ile denaturasyonunun anlaşılması	İlgili kitap bölümünün okunması
8	Emülsiyon, köpük ve jel oluşumu	İlgili kitap bölümünün okunması
9	Yağların temel kimyasal yapıları, doymuş ve doymamış yağlar	İlgili kitap bölümünün okunması
10	Gıda endüstrisinde kullanılan farklı yağlar ve kullanım alanları	İlgili kitap bölümünün okunması
11	Ara sınav	
12	Gıda katkı maddeleri	İlgili kitap bölümünün okunması
13	Temel gıda işleme ve saklama yöntemleri- pişirme, kurutma, dondurma gibi	İlgili kitap bölümünün okunması
14	Duyusal analiz test metotları	İlgili kitap bölümünün okunması

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Dersin powerpoint sunumları
Diğer Kaynaklar	1. McGee H**, On food and cooking : the science and lore of the kitchen,** New York, Scribner, 2004 2. Fellow P, **Food processing technology : principles and practice,** 3. ed., Cambridge, Woodhead, 2009 3. Gaman P M, Sherrington K B, **The science of food,** 4. ed., Oxford, Butterworth-Heinemann, 1996 Türk Gıda Kodeksi

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav ve Final	3	70
Kısa Sınav		
Ödev		30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					x
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					x
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					x
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular		x			
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.			x		
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					

12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.			x		
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.		x			

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	84
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	15	3	45
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			6
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	CULA 131	1	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Sibel Özilgen
Dersi Verenler	Doç.Dr. Sibel Özilgen
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Gıda üretiminin tarladan çatala kadar olan bütün aşamalarında fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin yiyeceğe bulaşmasını önlemek amacı ile çalışanlara, üretim tesislerine ve hammaddelere uygulanması gereken önlemlerin öğrencilere anlatılması dersin temel amacıdır.
Dersin İçeriği	Gıda hijyeni ve güvenliğinin toplu gıda üretim ve satış yapılan yerler için anlatılması, bu tesislerde gıda güvenlik sistemlerinin kurulması ve sürüdürülebilmesi için gerekli şartların incelenmesi

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
- Gıdalara bulaşabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin neler olduğunu anlar,	5,10,13	1,2,3	A,B
- Bu tehlikelerin gıdalara bulaşma yollarını ve nasıl engellenebileceklerini anlar,	5,10,13	1,2,3	A,B
- Gıdalarda zehirlenmeye veya bozulmaya neden olan mikroorganizmalarla yeni ürün üretmeye yarayan mikroorganizmalar arasındaki farkların neler olduğunu ve mikroorganizmaların üreme şartlarını anlar,	5,10,13	1,2,3	A,B
- Güvenli gıda üretebilmek için hammadde, üretim tesisleri ve üretimde çalışan personelde uygulanması	5,10,13	1,2,3	A,B

	gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını anlar,			
-	HACCP, ISO 22000 ve FMEA sistemlerinin temellerini bilir	5,10,13	1,2,3	A,B

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Giriş- • Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Gıda Mühendisliği bölümlerinde gıda hijyeni ve sanitasyonunun temellerini öğrenmenin önemi nedir? • Güvenli gıda nedir? Güvenli gıda üretimi neden önemlidir?	
2	Gıdalara potansiyel olarak bulaşabilecek tehlikelerin sınıflandırılması: • Biyolojik tehlikeler • Kimyasal tehlikeler • Fiziksel tehlikeler	İlgili kitap bölümünün okunması
3	Gıdalarda bulunabilecek mikroorganizmaların sınıflandırılması ve özellikleri: • Zehirlenmeye neden olan mikroorganizmalar (patojenik) • Gıdanın duyusal özelliklerini bozan mikroorganizmalar (spoilage) • Yeni ürün geliştirmekte kullanılan mikroorganizmalar	İlgili kitap bölümünün okunması
4	Mikroorganizmaların gıdalara bulaşma yolları ve mikroorganizmaların gıdalarda üremesi için gerekli şartlar	İlgili kitap bölümünün okunması
5	• Gıdalarda bulunabilecek kimyasalların sınıflandırılması ve gıdalara bulaşma yolları • Gıdalarda bulunabilecek fiziksel bulaşanların sınıflandırılması ve gıdalara bulaşma yolları	İlgili kitap bölümünün okunması

6	Ara sınav	
7	Türk Gıda Kodeksi nedir? Neden gereklidir?	İlgili kitap bölümünün okunması
8	Güvenli gıda üretebilmek için hammaddeye uygulanması gereken hijyen ve sanitasyon kuralları	İlgili kitap bölümünün okunması
9	Güvenli gıda üretebilmek için üretim alanına uygulanması gereken hijyen ve sanitasyon kuralları	İlgili kitap bölümünün okunması
10	Güvenli gıda üretebilmek için çalışan personele uygulanması gereken hijyen ve sanitasyon kuralları	İlgili kitap bölümünün okunması
11	Ara sınav	
12	HACCP temelleri ve uygulamaları	İlgili kitap bölümünün okunması
13	FMEA temelleri ve uygulamaları	İlgili kitap bölümünün okunması
14	ISO 22000 temelleri ve uygulamaları	İlgili kitap bölümünün okunması

KAYNAKLAR	
Ders Notu	
Diğer Kaynaklar	1- Sprenger, R.A, Hygiene for Management, 2004, 11th Edition, Highfield.co.Uk.limited, UK 2- McSwane, D, Rue, NR, Linton, R, Williams, AG, Food Safety Fundamentals, 2004, Pearson, USA 3- Jay, J, Modern Food Microbiology, 1978, Van Nostrand Reinhold Company, USA 4- Related internet sites 5- Videos

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	1- Related scientific articles
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SIRA	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav+Final	3	80
Kısa Sınav		
Ödev		20
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					x

6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					x
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					x
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	56
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	15	3	45
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			152
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,06
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	CULA 142	BAHAR	2+2	3	8

Ön Koşul Dersleri	

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Staff
Dersi Verenler	Staff
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Catering sistemleri ve gıda üretim sistemlerinin tanımı ve farklılıklarının öğrenilmesi. Kişisel ve mutfak hijyeni, mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonu. Bıçak kullanım ve kesme tekniklerinin tanıtılması.
Dersin İçeriği	Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesme teknikleri ve teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları. Gıda üretim sistemleri ve catering sistemlerini tanır ve farklılıklarını bilir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Gıda üretim sistemleri ve catering sistemlerini tanır ve farklılıklarını bilir.	6	1,2	A,C
Kişisel ve mutfak hijyeninin önemini bilir ve uygular. Mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu bilir ve uygular.	5	1,2,4	A,C
Bıçak kullanımı ve kesme tekniklerini bilir ve uygular.	3	1,4	A,C
Ön hazırlık yapmayı, istasyon kurmayı bilir ve uygular.	3	1,4	A,C
Temel pişirme tekniklerini ve stokları bilir.	3, 7	1,4	A,C
Ekip çalışması konusunda kendini geliştirir.	12	1,4	A,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Oryantasyon	
2	Catering endüstrisi, işletme türleri, mutfak oryantasyonu	
3	Hijyen, brigade sistemi, bıçaklar, mise en place, bıçak kullanım teknikleri	
4	Profesyonellik, takım çalışması, mise en place, baharatların tanıtılması, kesme teknikleri	
5	Mise en place, zaman yönetimi, reçeteleri laboratuvar defterine yazma, taze baharatların tanıtılması, mayonez yapımı, kesme teknikleri	
6	Mise en place, zaman yönetimi, reçeteleri laboratuvar defterine yazma, sebzelerin tanıtılması, patates püresi yapımı	
7	Isı ve gıda ilişkisi, yağlar, pişirme teknikleri, sebze stok, sade yağ yapımı, kesme teknikleri	
8	Pişirme teknikleri, yumurta pişirme, Hollandaise Sosu	
9	ARA SINAV	
10	Reçete okuma ve anlama, kesme teknikleri, konkase domates, salsa sosu	
11	Mutfak tasarımı, kesme teknikleri, meyve salatası	
12	Menü tanımı, tavuk kesme teknikleri çalışması, ve tavuk stok yapımı	
13	Balık filetosu çıkarma, balık stok hazırlama, vinegratte hazırlama	
14	Mutfak hazırlıkları, sade yağ, kruton, yumurta beyazı çırpma	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Practical professional cookery (H.L Cracknell and R.J Kaufmann) 3 Th edition (ISBN 1-86152-873-6)
Diğer Kaynaklar	The Professional Chef (the culinary institute of America)

	8 th edition (isbn 0-7645-5734-3)

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%25
Kısa Sınav	1	%10
Uygulama		%20
Derse devam ve katılım		%5
Toplam		**60**
Finalin Başarıya Oranı		%40
Yıl içinin Başarıya Oranı		%60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersler

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri					

	çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.		x			
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular		x			
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		x			
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	x				
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		x			
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					

15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	5	42
Ara Sınav	1	15	15
Kısa Sınav	1	10	10
Final	1	25	25
Toplam İş Yükü			134
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			4,46
Dersin AKTS Kredisi			**4**

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gıdalar ve Özellikleri	CULA 203	3	3+0	3	3

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Sibel Özilgen
Dersi Verenler	Doç.Dr. Sibel Özilgen
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	1- Gıda endüstrisinde (gıda fabrikaları ve restoranlar gibi) yaygın olarak kullanılan yiyeceklerin kimyasal ve fiziksel özelliklerinin son ürünün duyusal özellikleri üzerindeki etkisinin anlatılması 2- Coğrafi şartların yiyeceklerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini belirlemedeki öneminin açıklanması 3- Bir yiyeceğin, örneğin buğdayı, farklı çeşitleri arasındaki yapısal farklar olabileceği ve üretilecek yiyeceğe bağlı olarak hangi çeşidinin nasıl seçileceğinin anlaşılması
Dersin İçeriği	Gıda endüstrisinde hammadde olarak yaygın kullanılan yiyeceklerin farklı çeşitlerinin, coğrafi şartlara bağlı olarak değişen kimyasal kompozisyonlarının ve özelliklerinin anlatılması dersin kapsamı içindedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
1- Coğrafi şartların ürün çeşitliliği üzerindeki etkisini açıklar	1	1,2,3	A,C
2- Farklı ürünlerin ekilme, yetiştirilme ve toplanma (harman) şartlarını temel olarak açıklar	5,6,15	1,2,3	A,B,C
3- Gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan yiyecekleri sınıflandırır ve bu yiyeceklerin kimyasal yapılarına bağlı olarak üretimdeki fonksiyonel özelliklerinin nasıl değiştiğini açıklar	4,9,10	1,2,3	A,B, C

4- Üretimde kullanılacak olan bir ürünün farklı çeşitleri arasından uygun olan çeşidin kimyasal ve fonksiyonel özelliklerine dayanarak nasıl seçilebileceğini açıklar	4,9,12	1,2,3	A,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Giriş	
2	Tahıllar ve tahıl ürünleri	İlgili kitap bölümünün okunması
3	İrmik ürünü- Makarna • makarnalar eden farklı şekillerde üretilirler • sos-makarna uyumu • Ev yapımı ve fabrika üretimi makarnalar arasındaki farklar • makarna pişirilmesi sırasında oluşan değişiklikler	İlgili kitap bölümünün okunması
4	Yulaf ve Arpa Pirinç • Pirinç tanelerinin sınıflandırılması (kısa, orta, uzun) • Pirinç tanelerinin boyutlarına bakılarak nişasta oranlarının belirlenmesi • Üretilen yemeğin amaçlanan duyusal özelliklerine bağlı olarak hangi pirinç çeşidinin kullanılması gerektiğinin anlaşılması • Depolama şartlarının anlaşılması Mısır- mısır çeşitleri ve gıda endüstrisindeki kullanım alanları. Depolama şartlarının anlaşılması	İlgili kitap bölümünün okunması
5	Baklagiller- sınıflandırılması ve özellikleri	İlgili kitap bölümünün okunması
6	Meyveler ve Sebzeler • Gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan sebze ve meyvelerin temel özelliklerinin anlaşılması. • Aynı ürünün farklı çeşitlerinin sınıflandırılması, aralarındaki farkların ve bu farkların son ürüne etkisinin anlaşılması. Örneğin	İlgili kitap bölümünün okunması

	farklı soğan, patates, elma, armut çeşitleri ve kullanım alanlarının anlaşılması gibi • Depolama şartlarının anlaşılması	
7	Ara sınav	
8	Baharatlar- Elde edildikleri orijine bağlı olarak baharatların sınıflandırılması, kullanım alanlarının, kurutma ve saklama koşullarının açıklanması	İlgili kitap bölümünün okunması
9	Süt ve Süt ürünleri • Farklı yağ içeren sütler ve yağ oranına bağlı olarak sınıflandırılması • Farklı yağ oranlarına sahip kremalar ve kullanım alanları • Yoğurt ve kefir	İlgili kitap bölümünün okunması
10	Dünyada ve ülkemizde yaygın olarak üretilen peynirlerin üretim tekniklerine ve kimyasal özelliklerine bağlı olarak sınıflandırılması ve her bir çeşidin kullanım alanlarının açıklanması	İlgili kitap bölümünün okunması
11	Ara sınav	
12	Et ve et ürünleri • Etlerin sınıflandırılması (beyaz, kırmızı gibi) • Etlerin kas dokusunun ve bu dokunun hayvanın yetiştiği coğrafya, yem, hareketine ve yaşına bağlı olarak değiştiğinin anlaşılması • Hayvanın farklı bölgesinden gelen etlerin kas dokusunun özellikleri ve uygun pişirme teknikleri • Marinasyon • Depolama şartları	İlgili kitap bölümünün okunması
13	Şeker- Şeker kamışı ve şeker pancarından şeker üretimi, farklı şekerlerin sınıflandırılması (beyaz şeker, esmer şeker gibi) ve üretimde kullanım alanları	İlgili kitap bölümünün okunması
14	Çikolata ve kakao- Coğrafi şartların kakao üretimi üzerine etkisi. Farklı çikolata çeşitlerinin üretimi, kullanım alanları ve depolanması	İlgili kitap bölümünün okunması

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Dersin Powerpoint sunumları
Diğer Kaynaklar	

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	1. Text Book: Booker, M., 2005, The Cook's Bible of Ingredients. New Holland Publ., 2005 2. Peter, KV, 2001, Handbook of herbs and spices. Woodhead Publishing in Food science and Tech.CRC Press 3. Know your Ingredients. E-book. 2002, Culinary Education Center, VJJE Publishing 4. Video: Wisconsin Cheesecyclopedia. Food Service Edition 5. Peer reviewed articles
Ödevler	Dönem içi sunumlar
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	3	75%
Ödev (araştırma-pafta sunumu)	5	5%
Proje	1	20%
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.				x	
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					

3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					x
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular				x	
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.				x	
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.			x		
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.				x	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.				x	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.			x		
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk					

	tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	5	70
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	6	10	60
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			181
Toplam İş Yükü / 30(s)			6.03
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
İÇECEKLERE GİRİŞ	CULA 204	BAHAR	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	İçecek tarihi, gelenekleri ve hazırlama yöntemleri: alkollü ve alkolsüz içeceklere giriş. İçecek servisi yöntemleri, çeşitli içeceklerin servisinin öğrenilmesi. İçeceklerde duyusal değerlendirme. Gıda hazırlanmasında kullanılan içecekleri öğrenme ve bar yönetimi.
Dersin İçeriği	İçecek ailesine giriş; bütün alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında bilgi edinme. İçecek satış ve pazarlaması.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Alkol servis ile ilgili üç temel hukuki sorunları bilir. Üçüncü şahıs sorumluluk yasalarını ve bar ve içecek hakkında yasaların etkisini öğrenir.	10, 15	1, 2	A,B,C
Halkın değişen içme alışkanlıklarını öğrenir.	1	1, 3	A,B,C
Kokteyl sunumu ve şarap bilimini öğrenir.	10	1, 2,4	A,B,C
Satış canlandırmak, promosyonları ve konuk sergileme tekniklerini öğrenir.	11	1, 3	A,B,C
Alkollü ve alkolsüz içecek servisi sürecinde ilgili ritüeller ve usullerini öğrenir.	10, 11	1, 2, 4	A,B,C
İş yerlerinde markalar, kısaltmalar ve içecekler için yemek tarifleri standardını öğrenir.	3	1, 2	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	İçecek ailesine giriş	
2	Alkolsüz içecekler ve su	
3	Çay	
4	Kahve	
5	İçki konusunda ki sosyal endişeler (ara sınav)	
6	Biralar	
7	Ağır alkollü içecekler	
8	Likörler	
9	Şarap bilimine giriş (ara sınav)	
10	Barmenler hakkında bilgi edinme ve demo	
11	Şarap tadımı	
12	Şampanya	
13	Satın alma, kontrol ve ihracat	
14	Proje sunumu	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Koteschevar & Leske tarafından Bar ve İçecek Yönetimi
Diğer Kaynaklar	1.Hugh Johnston tarafından Şarap Dünya Atlası 2. James H Coombs tarafından Bar Servisi 3. Katsaigria, Porter, Thomas Bar & İçecek Kitabı

MATERYAL PAYLAŞIMI

Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	2	%40
Proje	1	%60
Uygulama		
Derse devam ve katılım		
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		%50
Yıl içinin Başarıya Oranı		%50
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersler

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	x				
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve		x			

	geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.		x			
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.		x			
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.		x			
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					

17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	2	3	6
Proje	1	3	3
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			110
Toplam İş Yükü / 30 (s)			3,6
Dersin AKTS Kredisi			3

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Yiyecek Tarihi	CULA 205	1	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Yrd. Doç. Dr. Arzu Durukan
Dersi Verenler	Yrd.Doç. Dr. Arzu Durukan
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin gelişimini tarihsel süreç içinde prehistorik dönemden ortaçağ dönemine kadar öğrenmek
Dersin İçeriği	Tarih öncesi çağlardan Orta Çağ dönemine kadar dünyada yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Yemek Tarihi ve tarihçiliğini kavrar	1,15	1,2,3	A,B,C
Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlar	1,3,6,7	1,2,3	A,B,C
İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde irdeler	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer-Hitit), Akdeniz'de (Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu'da 8Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceler	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak çalışır	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve içeceklerin tarihini ve yayılma sürecini öğrenir.	1,3,6,7,8,15,12	1,2,3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Yemek Tarihi ve tarihçiliği nedir? Yemek tarihi çalışmaları gastronomi ve mutfak sanatlarına nasıl açılımlar getirir.	
2	Tarih Öncesi Çağlar: Avcı-Toplayıcı topluluklarda beslenme eylemi	Tannahill, *Food in History*. p. 2-18
3	Tarım devrimi ve yerleşik düzene geçiş. Hayvan ve bitkilerin ehlileştirilmesi	Tannahill. *Food in History*, p. 19- 41
4	İlk Medeniyetler: Sümer ve Antik Mısır'da Yemek Kültürleri	Tannahill, Food in History, p. 45- 59
5	İlk Medeniyetler:Anadolu'da Hitit Yemek Kültürü , ilk tektanrılı din Musevilik'te yiyecek yasakları	Uhri, A."Anadolu'da Hititler ve Hitit Mutfak Kültürü" p. 45- 55
6	Antik Çin ve Hint Mutfak Kültürleri	Tannahill. *Food in History*, p. 105- 140.
7	1. Ara sınav	
8	Antik Yunan Mutfak Kültürü Buğday, pirinç, mısır, patatesin tarihi	Tannahill. Food in History, p. 60- 70
9	Antik Roma uygarlığında yemek kültürü Zeytinyağı, bira, şarap, kahve, çay, çikolata'nın tarihi	Tannahill, Food in History, p. 72-91
10	Orta Asya (10-11. Yüzyıl) Türk ve Anadolu Selçuklu (12-13. Yüzyıl) Mutfak Kültürleri	Genç, Reşat. "XI. Yüzyilda Türk Mutfağı" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,* p.57- 69. Köymen. "Selçuklular

		Zamanında Beslenme Sistemi" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,* p. 35-47
11	2. Ara sınav	
12	Ortaçağ Arap Mutfak Kültürü Karabiber, tuz, tarçın, safran ve sakız .gibi baharatın tarihi	Tannahill. Food in History, p.142- 151. Rodin, C. "Introduction" *A new Book of Middle Eastern Food,* London: 1986, p. 24-57
13	Ortaçağ Bizans Mutfak Kültürü	Kislinger, E." Christians of the East and Realities of the Byzantine Diet" in *A Culinary History Food,* Columbia Univ. Press:1999
14	Domates, biber, patlıcan ..vb. sebzelerin ve portakal, incir, muz, hurma..gibi meyvelerin tarihi	

KAYNAKLAR

Ders Notu	Tannahill, Reay. *Food in History*, Crown Trade Paperbacks, New York 1989.
Diğer Kaynaklar	Toussaint-Samat, Maguelonne. *History of Food,* Blackwell Pub. 1997. Kislinger, Ewald. " Christians of the East and Realities of the Byzantine Diet" in *A Culinary History Food,* ed. Flandrin, J. L. Montanari, M. Columbia Univ. Press:1999, p. 194- 207 Genç, Reşat. "XI. Yüzyilda Türk Mutfağı" *Türk Mutfağı sempozyumu Bildirileri,* p. p.57- 69. köymen. M. A. "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,* p. 35-47. Rodin, Claudia. "Introduction" *A new Book of Middle Eastern Food,* London: Penguin books, 1986, p. 24- 57 Andrew Dalby. *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire*, [I.B. Tauris:New York] 2003. (Translated in Turkish. *Bizansın Damak Tadı,* Kitapyayınevi) Lilia Zaouali. *Medieval Cuisine of the Islamic World: A Concise History with 174 Recipes* (California Studies in Food and Culture), University of California Press; 1 edition (September 14, 2009)

Kitabü't - Tabih : Abbasi Bağdatından Yemekler Tatlılar Çeşniler, Çeviren : Nazlı Pişkin, 2009: Kitapyayınevi.

Bilgin, A. and Ö. Samancı, eds. 2008. *Turkish Cuisine*. Ankara: The Turkish Ministry of Culture and Tourism.

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	DVD: Guns, Germs and Steel (Tüfek, Mikrop ve Çelik), Jared Diamond, National Geographic. En erken yemek kitapları ve tarifler.
Ödevler	Bir yiyecek veya içeceğin tarihi hakkında sunum hazırlama
Sınavlar	2 ara sınav 1 final

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav		60
Kısa Sınav		10
Ödev		30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersleri

Ders Kategorileri	
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	*
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					5
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.		2			
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.			3		
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve					

	yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	2
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	84
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	30	30
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			165
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5.5
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Yemek ve Gastronomi Kültürü	CULA 206	2	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Ortaçağdan günümüze yemek ve gastronomi tarihinde küresel ve yerel bağlamda gerçekleşmiş olan değişimlerle günümüze kadar süregelen devamlılıkları öğrenmek.
Dersin İçeriği	Ortaçağ'dan Günümüze Fransız ve Türk mutfak kültürlerinin gelişimleri; küresel olarak yemek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişimine etkili olmuş olan olay ve olgular.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Günümüz gastronomi dünyasında temel teşkil eden Fransız mutfak sanatının tarihsel süreç içinde gelişimi öğrenir	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Amerika'nın keşfi sonrası eski ve yeni kıtalar arası gerçekleşen gıda değiş-tokuşunu kavrar	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Türk mutfak kültürünün tarihsel süreç içinde gelişimini öğrenir	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Sanayi Devriminin gıda tüketim ve üretim biçimlerine olan etkilerini öğrenir	1,6,7,8,15	1,2,3	A,B,C
Bilim devriminin 20. yüzyılda yemek tüketim ve üretim alışkanlıklarına olan etkisini anlar	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C
Küreselleşme ve yemek üretim- tüketim modelleri arasındaki etkileşimi anlar	1,3,6,7,8,12,15	1,2,3	A,B,C

Tarihsel mönüleri anlamak ve yorumlamak; günümüz ile kıyaslar	1,3,6,7,8,12	1,2,3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuvar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Avrupa'da Ortaçağ Mutfak Kültürü; gıda maddeleri; mutfak teknikleri; sofra adabı; yemek kitapları	Tannahill. p. 155-195.Laurioux, B. "Medieval Cooking" in *A Culinary History Food,* p. 296- 301
2	Amerika'nın keşfi ve yeni gıdaların Avrupa ve Asya'ya gelişi; Kolomb Sonrası Eski ve Yeni Dünya arasında gıda değiş-tokuşu	Tannahill, R. "The Americas" *Food in History,* p. 202-220
3	Erken modern dünyada Avrupa yemek kültürüne genel bakış; değişimler ve devamlılıklar (1400-1800)	Flandrin, J.L. "The early Modern Period" *Food a Culinary History,* p. 350- 373 Lemps, A.H. "Colonial Beverages and the Consumption of sugar" *Food a Culinary History,* p. 383- 393
4	İtalyan Rönesans Mutfak Kültürü; yeni gıdalar; yeni lezzet ve sofra adabı	Samancı, Ö. "Scappi'nin Mutfağında", *Yemek ve Kültür*, Sayı 12. Tümer,Ç. "Scappi'nin Yemek Sanatı », *Yemek ve Kültür*, Sayı 12.
5	Klasik Dönem Osmanlı Yemek Kültürü (15- 17 .yüzyıllar) ; Saray ve halk mutfakları	Yerasimos, M. *500 Years of Ottoman Cuisine,* Boyut

		Publishing.
6	17. yüzyıl'da Fransız Mutfağının Yükselişi; değişimler ve devamlılıklar	Pinkard, S" The French Kitchen in the 1650'"*A Revolution in Taste,* Cambridge 2009, p. 95- 122. Samancı, O . « Güneş Kralın Sofrasına Yolculuk: Vatel ve 17. Yüzyıl Fransız Mutfak Sanatı », *Yemek ve Kültür*, Sayı 15
7	Arasınav-1	
8	18. yüzyıl'da Fransa'da restoranların doğuşu	Pitte, R. "The Rise of the Restaurant", in *A Culinary History Food,* p. 471-481.
9	19. Yüzyıl'da Fransız Gastronomisi; İçeriği ve Oluşumu	Ferguson, P. "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th century France" *The American Journal of Sociology*, vol. 104. no.3. 1998, p. 597-641.
10	Sanayi Devriminin Yiyecek üretim ve tüketim alışkanlıklarına olan etkileri (19. Yüzyıl)	Flandrin, J.L. "The Industrial Revolution to Industrial Food" *Food: A Culinary History*, p. 435- 441 Teutenberh, H. " The Transformation of the European Diet" *Food: A Culinary History*, p. 442- 456
11	19. Yüzyıl Osmanlı Yemek Kültürü; alaturka ve alafranga yemek alışkanlıkları	Samancı, Ö. *Flavours of 19th century Istanbul Cuisine,* Ist.

		2006. Samancı, Ö. "19. yüzyıl sonlarında İstanbul sokak lezzetleri », *Yemek ve Kültür*, sayı 21.
12	Arasınav-2	
13	Bilim Devriminin Dünya'da Yemek Alışkanlıklarına Olan Etkileri ; Beslenme Biliminin Doğuşu	Tannahill, R. "The Scientific Revolution" *Food in history*. p. 332- 344
14	20. ve 21. Yüzyıllarda Gastronomi Alanında Dünya'da Ortaya Çıkan Akımlar; "Yeni Mutfak" akımı; Küreselleşmenin Etkileri; Fast Food; Füzyon Mutfak	Gillespie,C. *European Gastronomy into the 21st Century*, p. 60-65. / 68- 70/ 83- 87

KAYNAKLAR

Ders Notu	Tannahill, Reay. *Food in History,* New York, 1989
Diğer Kaynaklar	Laurioux, Bruno. "Medieval Cooking" in *A Culinary History Food,* p. 296- 301. Flandrin, J.L. "The early Modern Period" *Food a Culinary History,* pp. 350- 373 Lemps, Alain Huets de. "Colonial Beverages and the Consumption of sugar" *Food a Culinary History,* p. 383- 393 Yerasimos, M. 500 Years of Ottoman Cuisine, Boyut Publishing. Ö. Samancı. "Scappi'nin Mutfağında", *Yemek ve Kültür*, Sayı 12.Ç. Tümer. "Scappi'nin Yemek Sanatı », *Yemek ve Kültür*, Sayı 12. Ö. Samancı . « Güneş Kralın Sofrasına Yolculuk: Vatel ve 17. Yüzyıl Fransız Mutfak Sanatı », *Yemek ve Kültür*, Sayı 15 Pitte, Robert. "The Rise of the Restaurant", in *A Culinary History Food,* p. 471-481. Flandrin, Jean-Louis. "The Industrial Revolution to Industrial Food" *Food: A Culinary History*, pp. 435- 441 Teutenberh, Hans. Flandrin, J.L. " The Transformation of the European Diet" *Food: A Culinary History*, pp. 442- 456 Samancı, Ö. *Flavours of 19th century Istanbul Cuisine*

	Gillespie, Cailein. *European Gastronomy into the 21st Century*, pp. 60- 65. / 68- 70/ 83- 87

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	http://www.foodtimeline.org/; Vatel, DVD (17. yüzyıl Fransız yemek sanatı) ; BBC yemek tarihi kısa belgeselleri; tarihsel dönemlere ait yemek kitapları, mönüler ve reçete örnekleri.
Ödevler	İngilizce akademik bir yemek tarihi kitabının özet ve sunumu
Sınavlar	2 ara sınav ve 1 final

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	2	60
Katılım		10
Sunum	1	30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

Ders Kategorisi	
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	*
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI		
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi 1 2 3 4 5

1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		5
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.		
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.	3	
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular		
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	2	
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.	2	
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.		
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.		
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.		
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.		
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.		

15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	2
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	30	30
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			140
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			4.666
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
YİYECEK & İÇECEK YÖNETİMİ	CULA 211	GÜZ	3+0	3	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör.Mehmet Tez
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Mehmet Tez
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere yiyecek ve içecek operasyonlarında yönetim sürecinin temeli için bir anlayış verecektir. Yiyecek ve içecek operasyonları tüm yönleriyle organizasyon, pazarlama, menüler, maliyet ve fiyatlandırma, üretim, hizmet ve finans incelenecektir.
Dersin İçeriği	Yönetimin üç düzeyde; organizasyon şemaları, yönetim süreci, menü fiyatlandırması stilleri, menü programları, menü tipleri ve menü planlama süreci anlatılır. Standart yemek tarifleri ve itina ile alkollü içecekler hizmetleri için prosedürler tanımlanır.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Alkollü içecekler hizmeti için prosedürleri bilir.	6, 8	1, 3	A,B,C
Ticari ve ticari olmayan gıda servis işletmeleri arasındaki farkı bilir.	8	1, 3	A,B,C
Organizasyon şemaları ve yiyecek ve içecek operasyonlarında bulunabilir çeşitli örgütsel yapılarını bilir.	10	1, 2, 3	A,B,C

Menü fiyatlandırması stilleri, menü programları, menü tipleri ve menü planlama sürecini öğrenir.	11	1, 3	A,B,C
Standart yemek tarifleri oluşturmayı ve nasıl kullanılacağını bilir.	10, 11	1, 2, 3	A,B,C
Standart yiyecek ve içecek maliyetleri belirlemeyi, ana sübjektif ve objektif fiyatlandırma yöntemlerini bilir.	10	1, 2, 3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Yiyecek ve içecek yönetimi	
2	Restoran sektörü	
3	Sözleşme, Seyahat & Kamu Sektörü	
4	Kavramları geliştirme	
5	Mönü oluşturma (ara sınav)	
6	Mönü oluşturma	
7	Yiyecek ve içecek operasyonları satın alma ve depolama	
8	Yiyecek ve içecek operasyonları üretimi ve hizmeti	
9	Yiyecek ve içecek operasyonları üretimi ve hizmet içecekleri	
10	Yiyecek ve içecek kontrolü (ara sınav)	
11	Kadrolama sorunları	
12	Yiyecek ve içecek pazarlaması	
13	Yönetme ve kalite (ara sınav)	
14	Eğilimler ve Yeni Gelişmeler	
KAYNAKLAR		

Ders Notu	Davis, Lockwood, Alcott & Pantelidis Göre Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği 5thEdition Routedge (Paperback edition) ile Yayınlandı ISBN 978-0-08-0966-70-0 (paperbook)
Diğer Kaynaklar	1. Jack Ninemeier Göre Yiyecek ve İçecek Yönetimi 3rd Edition Davis, Lockwood tarafından Yiyecek ve İçecek Yönetim 5th Edition 2. Menüler: Dr Anthony Betts tarafından Planlama ve Tasarım 3. Douglas Smith Hotel & Restaurant Tasarımı 4. Öğün Deneyim Pazarlama. G. Campbell-Smith 5. Paul J. McVety, Susan D, Marshall, Bradley J. Ware tarafından Menü ve Maliyet Kontrolü 3rd Edition Döngüsü 6. Jack D. Ninemeier tarafından Planlama ve Yiyecek & İçecek Operasyon Kontrolü

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	3	%60
Proje	1	%40
Uygulama		
Derse devam ve katılım		
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		%50
Yıl içinin Başarıya Oranı		%50
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersler

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri

Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		x			
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.		x			
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.			x		
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.			x		

12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	7	98
Ara Sınav	3	6	18
Proje	1	12	12
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			176
Toplam İş Yükü / 30 (s)			5,9
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
MUTFAK UYGULAMA-1	CULA 221	GÜZ	2+4	4	8

Ön Koşul Dersleri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Staff
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Temel pişirme ve kesim tekniklerini uygulayarak sebze, et,tavuk ve balık hazırlanması ile temel stokların,çorbaların ve sosların yapımının öğretilmesidir.
Dersin İçeriği	Temel stoklar, çorbalar ve temel pişirme teknikleri ile uygulama.Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Reçeteyi okur anlar ve uygular.	5,7,12	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği	5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C

şekilde sunar.			
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Temel sosları ve stokları içeriğine ,rengine ve kıvamına göre sınıflandırır	5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.		1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: Deney C: Ödev

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Stoklar ve stok olarak kullanılan diğer sıvılar	
2	Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
3	Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar)	
4	Konsome,et suyu ve çorbalar	
5	Çorbalar	
6	Çorbalar	
7	Ara sınav	
8	Meyve,sebze ve taze baharat kullanımı	
9	Et, balık, tavuk kesme ve pişirme teknikleri	
10	Et, balık, tavuk kesme ve pişirme teknikleri	
11	Et, balık, tavuk kesme ve pişirme teknikleri	

12	Kuru gıdaların tanıtılması ve kullanımı
13	Kuru gıdaların tanıtılması ve kullanımı
14	Kuru gıdaların tanıtılması ve kullanımı

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Practical Professional Cookery (H.L Cracknell and R.J Kaufmann) 3 Th edition (ISBN 1-86152-873-6)
Diğer Kaynaklar	The Professional Chef (The Culinary Institute of America 8th edition) ISBN 0-7645-5734-3

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Kısa Sınav		
Uygulama,takım çalışması,davranış		%20
Derse devam,katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersleri
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	

Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					5
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.			3		
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim					

	teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	3
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	2
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	6	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	28	28
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 30 (s)			6
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş:Mutfak Uygulama-2	CULA 222	BAHAR	2+4	4	8

Ön Koşul Dersleri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Temel pişirme teknikleri,mise-en place ve reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak basit yemeklerin hazırlaması ve pişirilmesinin öğretilmesi
Dersin İçeriği	Temel stoklar, çorbalar ve temel pişirme teknikleri ile uygulama.Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Reçeteyi okur anlar ve uygular.	3,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.	3,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	3,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Temel sosları ve stokları içeriğine ,rengine ve kıvamına göre sınıflandırır.	3,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.	3,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: Deney C: Ödev

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Haşlama metodu ile pişirme (boiling)	
2	Haşlama metodu ile pişirme (boiling)	
3	Et kesimi (farklı kesim şekillerinin gösterilmesi) ve ızgara tekniği ile pişirme	
4	Kızartma teknikleri ile pişirme (derin yağda,tavada ve az yağda)	
5	Kızartma teknikleri ile pişirme (derin yağda,tavada ve az yağda)	
6	Kuru pişirme teknikleri	
7	Buharda pisirme tekniği	
8	ARA SINAV	
9	Sulu pişirme ve yahni tekniği	
10	Fırında pişirme tekniği	
11	Kağıtta ve tuzda pişirme tekniği	
12	Pişirildikten sonra soğuk servis edilen yemekler(Rozbif,somon belvü, salatalar ve sosları)	
13	Pişirildikten sonra soğuk servis edilen yemekler(Rozbif,somon belvü, salatalar ve sosları)	
14	Proje sunumu	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Practical professional cookery (H.L Cracknell and R.J Kaufmann) 3 Th edition (ISBN 1-86152-873-6)

Diğer Kaynaklar	The Proffesional Chef (Culinary Institute of America) 8th edition (ISBN 07645-5734-3

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Kısa sınav		
Uygulama,takım çalışması,proje		%20
Derse devam ve katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersleri
Ders Kategorileri	
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					

2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.		
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.		
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular	5	
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	4	
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.		
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.		
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.		
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.		
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	3	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve		

	yönlendirir.		
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.		
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.		
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	2	
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler		

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	6	6
uygulama			
Ödev	1	28	28
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 25 (s)			6
Dersin AKTS Kredisi			

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
YİYECEK & İÇECEK PAZARLAMA VE SATIŞ	CULA 302	BAHAR	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Dersin temel amacı karlı yiyecek ve içecek pazarlama ve satış alanında profesyonel güven inşa etmektir. Bu ders otellerde ve restoranlarda pazarlama öğreterek, öğrencilere pratik bir perspektif tanır.
Dersin İçeriği	Otelcilik sektöründe pazarlama, reklam türleri, halkla ilişkiler, promosyonlar ve elektronik pazarlamanın rolünü özetler. "Ambalaj","Fiyatlandırma", pazarlama planı, pazarlama bütçesini öğretir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Otelcilik sektöründe pazarlama faaliyetlerinin alıcıların bakış açısından ihtiyaçlarını bilir.	6	1	A,B,C
Otelcilik sektöründe dağıtım kanallarını bilir.	6, 11	1, 2, 3	A,B,C
Pazarlama içinde müşteri hizmetlerine rolünü bilir.	10, 11	1, 3	A,B,C
Ambalajı tanımlar ve tüketicilerin ve misafirperverliği firmalara ambalaj faydalarını öğrenir.	11	1, 3	A,B,C

Elektronik pazarlama rolünü bilir.	11	1, 2, 3	A,B,C
Pazarlama planı unsurlarını öğrenir.	10, 11	1, 2	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Pazarlama Kavramı	
2	Pazarlama Planı	
3	Stratejik Vaka Çalışması Planı	Olay İncelemesi 1
4	Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 2
5	Vaka Çalışması Başlarken	Olay İncelemesi 3
6	Reklamlarda Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 4
7	Satış Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 5
8	ARA SINAV	Olay İncelemesi 6
9	Halkla İlişkiler ve Tanıtım	Olay İncelemesi 7
10	Yiyecek ve İçecek Satış Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 8
11	Olaylar / Ziyafet Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 9
12	Promosyonlarda Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 10
13	Paragon Eylem Planı Vaka Çalışması	Olay İncelemesi 11
14	Ders Projesi Pazarlama Planı Vaka Çalışması	
KAYNAKLAR		

Ders Notu	Anthony Betts tarafından Yiyecek ve İçecek Pazarlama ve Satış
Diğer Kaynaklar	Full House DeWitt Coffman için Pazarlama Cornell Üniversitesi Otelcilik Satış ve Pazarlama Kursu HSMA Hospitality Satış & Pazarlama J Abbey Ağırlama Endüstrisi Ar Nykiel Pazarlama 90 M Greene içine Hotel & Restaurant Pazarlama.

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%30
Ödev		
Proje	2	%70
Derse devam ve katılım		
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		%50
Yıl içinin Başarıya Oranı		%50
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersler

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			x		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.				x	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.				x	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve					

	yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	5	70
Ara Sınav	1	3	3
Ödev			
Proje	2	9	18
Final	1	5	5
Toplam İş Yükü			152
Toplam İş Yükü / 30 (s)			4,6
Dersin AKTS Kredisi			4

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
TÜRK MUTFAĞI	CULA 308	BAHAR	2+4	4	8

Ön Koşul Dersleri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Geleneksel Türk mutfağı reçetelerinin günümüzün modern şartlarında uygulanması
Dersin İçeriği	Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Türk mutfağının kültürel temellerini ve bilir ve anlar.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Yerel özelliği olan malzemeyi tanır ve kaynağını bilir.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Türk yemek alışkanlıkları hakkında bilgi sahibidir.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C

Ayrıntılı reçeteyi okur anlar ve uygular.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Zamanı iyi yönetir ve yemeği uygun ısıda ve olması istenen biçimde servis eder	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Maliyet hesabı yapar.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Geleneksel,yöresel Türk yemeklerinin çağdaş sunumlarını bilir ve uygular.	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Hassas ve kaliteli malzemeleri uygun teknikle hazırlar	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular	2,5,7,12,16	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: ödev C: sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Türk mutfağına giriş	
2	Türklerden önceki periyod	
3	Selçuklular	
4	Osmanlılar (14.-15. yüzyıl)	
5	Osmanlılar (16.-17. yüzyıl)	
6	Osmanlılar (18.-19. yüzyıl)	
7	Halk ve elit mutfağı	
8	Ara sınav	

9	Müslümanlığın mutfağa etkisi
10	Müslüman olmayanların mutfağa etkisi
11	Cumhuruyet dönemi
12	Restoranların gelişimi ve meyhaneler
13	Kahve ve çay kültürü
14	Yeme ,içme kültüründe trendler

KAYNAKLAR	
Ders Notu	The Turkish Cuisine in Historical Perspective - Deniz Gürsoy /Oğlak Yay
Diğer Kaynaklar	Ramazan Geldi Hoş geldi, Baklava Tepsisi Boş gelmedi - Deniz Gürsoy / Oğlak yay. -Çilingir Sofrasnda Rakı Mezeleri - Deniz Gürsoy / Oğlak Yay. -Tok Karnına Dokuz Topak Köfte - Gürsoy Deniz / Oğlak Yay. -Midenin Cilası Çorba - Gürsoy Deniz / Oğlak Yay.

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Uygulama (Takım Çalışması,Davranış) Ödev		%20
Derse devam ve Katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60

Toplam	**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersleri
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	
Aktarılabilir Beceri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.			3		
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					5
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					5
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					

9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.	
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	3
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	2
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	6	6
Kısa Sınav			

Ödev	1	28	28
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 30 (s)			6
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
ŞARAP BİLİMİ	CULA 316	BAHAR	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Şarap, şarap üretimi, şarap sunumu ve şarap tadımı ile ilgili temel kavramları öğrencilere tanıtmak.
Dersin İçeriği	Şarap, dünyada üretilen şaraplar ve ülkeleri. Geçmişten günümüze şarap tarihi. Modern şarabın evrimi. Bağcılık. Şarap ve iklim, terroir, uluslararası üzümler, bölgesel üzümler. Şarap nasıl yapılır, şarabın saklanması, şarap ve zaman. Şarap sunumu. Şarap tadımı. Önemli uluslararası ve ulusal şaraplar.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Şarap nedir sorusuna cevap verebilirler.	8	1,2,3	A,B
Şarabın nasıl yapıldığı konusunda bilgi sahibidirler.	8	1,2,3	A,B

Şarap üretimine ve kaliteli şarap yapımında önemli olan faktörleri bilirler.	8	1,2,3	A,B
Ulusal ve uluslararası üzümleri tanır ve özelliklerini bilirler	8	1,2,3	A,B
Şarap tarihi konusunda bilgi sahibidirler.	1	1,2,3	A,B

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Şarabın tanımı. Şarap Tarihi	
2	Şarap dünyası: Dünya şarap tüketimi. Dünya çapında şarap üretimi. Dünyadaki üzüm bağlarının dağılımı.	
3	Antik dünya ve Ortaçağ'da şarap. Modern şarabın evrimi.	
4	Nasıl şarap yapılır: Şarap yapım sanatı. Üzüm hasatı. Fermantasyon için üzümlerin hazırlanması. Fermantasyon işlemi. Meşe fıçılarda şarabın bekletilmesi.	
5	Asma: gelişim aşamaları. Hastalık ve zararlıların asma üzerindeki etkileri. Avrupa bağlarında phylloxeria zararlısının yayılması.	
6	Şarap ve iklim: Terroir. Toprak profili. Uluslararası üzümler. Bölgesel üzümler.	
7	Şarabın saklanması	
8	VİZE SINAVI	
9	Şarap sunumu	
10	Şarap tadımı: Şarap tadımına giriş. Fizyolojik etmenler, şarap ile ilgili bukeler.	
11	Temel maddelerin tadımı. Tadım kartı nedir?	
12	Şarap tadımı uygulaması: Şarap tadımına giriş. Kör tadım.	
13	Şarap bağı ve imalathane gezisi.	

14	Şarap butiği gezisi.	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Robinson Jancis and Johnson Hugh. 2005. *The World Atlas of Wine*. Mitchel Beazley. Special Ed.
Diğer Kaynaklar	Johnson Hugh. 1974. *Wine*. Simon and Schuster. New York.

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	30%
Ödev	1	20%
Derse devam ve katılım		10%
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		50%
Yıl içinin Başarıya Oranı		60%
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X		
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.				X	
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve					

	yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	13	13
Ödev	1	8	8
Final	1	20	20
Toplam İş Yükü			139
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			4,63
Dersin AKTS Kredisi			**5**

COURSE INFORMATON					
Course Title	*Code*	*Semester*	*L+P Hour*	*Credits*	*ECTS*
Reading and Writing Food	CULA 317	Fall	3+0	3	6

Prerequisites	-

Language of Instruction	English
Course Level	Bachelor's Degree (First Cycle Programmes)
Course Type	Elective
Course Coordinator	
Instructors	Mario Levi
Assistants	
Goals	The learning and application of the general principles of writing and food writing. The development of skills through home works, presentations and debates.
Content	How food occurs in media and literature to discuss how to create meaningfull writings about food

Learning Outcomes	**Program Learning Outcomes**	**Teaching Methods**	**Assessment Methods**
analyze the different relationships between communication, food and literature	12	1,2,3	A,B,C

Develop skills about food writing	12	1,2,3	A,B,C
Understand what needs in terms of food writing and how one become a successful part of that world	12	1,2,3	A,B,C

Teaching Methods:	1: Lecture, 2: Question-Answer, 3: Discussion,4: Laboratory Work
Assessment Methods:	A: Testing, B: Homework, C: Presentation

COURSE CONTENT		
Week	**Topics**	**Study Materials**
1	What is writing?	
2	The methods working and building a text	
3	What is food writing?	
4	What is food writing?	
5	What is food writing?	
6	The food editor	
7	The restaurant reviewer	
8	Midterm	
9	The food columnist	
10	The freelance food writer	
11	The food critic	
12	The book writer	
13	The blog writer	
14	The television programmer	

RECOMMENDED SOURCES	
Textbook	

Additional Resources	Excerpts and examples from published books and article

MATERIAL SHARING	
Documents	
Assignments	
Exams	

ASSESSMENT		
IN-TERM STUDIES	**NUMBER**	**PERCENTAGE**
Mid-terms	1	30
Quizzes		
Assignment		20
Total		**100**
CONTRIBUTION OF FINAL EXAMINATION TO OVERALL GRADE		50
CONTRIBUTION OF IN-TERM STUDIES TO OVERALL GRADE		50
Total		**100**

COURSE CATEGORY	Expertise/Field Courses

Course Categories
Supplementary Courses
Basic Occupational Courses
Expertise/Field Courses *
Courses on Communication and Management Skills

COURSE'S CONTRIBUTION TO PROGRAM						
No	Program Learning Outcomes	Contribution				
		1	2	3	4	5

1	Students study food in the context of food history, geography, culture and nutritional sciences.					
2	Students approache food and cooking as an art process and they are competent in the topics of design and visual presentation of food.					
3	Students have comprehensive information about food related concepts, techniques, and new product information.They have the ability to conduct research and develop ideas on these issues.					
4	Students have knowledge about the basic principles of nutrition and food science, and they apply their knowledge in the field of gastronomy.					
5	Students know and apply the international standards of food hygiene and safety.					
6	Students know all the processes related to the production of food and beverage, from the production stage to the stage of presentation. They can understand food production systems and the new approaches in this field. They have an in-depth understanding of the subject and they can identify and solve problems that may arise at this stage. They can design the physical environment, and has an understanding of the materials and technologies related to the fild of gastronomy. They can take part in development of innovations in this context.					
7	Students gain knowledge about national and international cuisines. In this context, they know basic cooking techniques,they implement and develop them.					
8	They know the historical, geographical and cultural background of alcoholic and non-alcoholic beverages and they know the stages of production. They can use these information in menu planning, food production, etc.					
9	Students can develop a new food product, standardize it and execute the registration process in a scientific context.					
10	Students know the the national and international regulations, professional standards and professional ethics around food and they apply them.					
11	Students know the basic concepts, theories and principles about business, economics and marketing, and they apply them. Accordance with the principles of menu planning, they can make food and beverage cost analysis, controlling and pricing, and develops a variety of menus. They can effectively manage the operations of food related businesses by applying management theories, and staff recruitment and evaluation processes.					
12	They can engage in independent studies and team work. They can communicate effectively through verbal and in written communication, and they develop good presentation skills.					*
13	Students understand the effects of food on human health and society, and in this context they follow the press and media organizations and contribute to them.					

14	Students understand and manage food-related events.					
15	They know world food trade, globalization, patterns of production and consumption. They knows the importance of the food policies for the country's economy.					
16	Students know how to bake and prepare cakes and other pastries, breads, sponge and dough pastry bases, creamy sauces, fruit sauces, jellies, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, sugar works, decorations, decoration and presentation. They are competent in making chocolate.					
17	Students have theoretical and practical knowledge about the production techniques of vegetables and fresh herbs used in kitchen practices and food production.					

ECTS ALLOCATED BASED ON STUDENT WORKLOAD BY THE COURSE DESCRIPTION			
Activities	Quantity	Duration (Hour)	Total Workload (Hour)
Course Duration (Including the exam week: 16x Total course hours)	14	3	42
Hours for off-the-classroom study (Pre-study, practice)	14	3	42
Mid-terms	1	3	3
Homeworks	14	3	42
Final examination	1	3	3
Total Work Load			132
Total Work Load / 30 (hours)			4,4
ECTS Credit of the Course			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
MUTFAK UYGULAMA-3	CULA 321	GÜZ	2+4	4	8

Ön Koşul Dersleri	

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Staff

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar

Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Şarküteri, tütsülenmiş ürünler,pate ve terinlerin yapımı ile soğuk servis edilen yemeklerin öğretilmesi; Hassas ve kaliteli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin ve kısa zamanda gerçek müşteriye servis edilmesinin öğretilmesi
Dersin İçeriği	Şarküteri,soğuk yemek uygulamaları ile hazırlanması detaylı ve hassas yemeklerin hazırlanması ve sunumu.Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları.

Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: Deney C: Ödev

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Ayrıntılı reçeteyi okur anlar ve uygular.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Hassas ve kaliteli malzemeleri uygun teknikle hazırlar.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Zamanı iyi yönetir ve yemeği uygun ısıda ve o lması istenen biçimde servis eder	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C

	Purpose Technical	**Recipes**	**Date**	**Week**
1	Force meat,curring marinade pan frying glaze liver cleaning clarıfied butter	Mousse de foie Gra vla x Foie gras terrine Beef pastrami 1.kısım Seafood paté en croûte		
2	Fenurek covering paste Chicken force meat Galantine rooling technıc Fish brining cheesecloth wrapping poaching mayonnaise sauce tech. vegetable historing court bouillon	Chicken galantine Marinated mackerel with lemon smoked salmon Beef pastrami 2.kısım Foie gras au Torchon Parisian lobster		
3	court bouillon Aoili sauce ,vegetables cutting tech.poaching boiling,stock reduction mayonnaise tech.vegetable cutting vinaigrette dressing shallow fry ,deep frying mushroom sauce	Salmon bellevue Vichyssoise cold soup aspic poached eggs Macedoine de Legumes Nicoise Salad ,strogonof Quinoa salad,panzanella Ceasar salad		
4	**Preparation of a menü using fine producs**	**İngredients**	**Date**	**Week**
		Fillet of beef black truffle dry porcini mushroom foie gra s toast bread ,cauliflower ,onion sauce espagnole,lobster medallion chocolate ,pistachios		

		hazelnut , candied chesnuts	
5	**Preparation of a menü** **using fine producs**	Lobster shell scallops,chanterelle mushrooms mushroom ,whole chicken chicken brown stock patatoes ,pearl onion fresh fig, bitter chocolate	
6	**Preparation of a menü** **using fine producs**	seabass ,jerusalem artichoke pomegranate,almond flour pear,bitter sweet chocolate tahini, molasses	
7	**Midterm**	**Midterm**	**Midterm**
8	Creation of recipes with amounts and procedure of combınation plate shared for 2 people	İngredients King crab alaska,mango, micro greens (beets,leeks) Quail eggs,frisée, champagne vinegar, chives,Halibut,potatoes,celery root baby carrots,purple patatoes, baby arugula pearl onion,black olives,curry paste baby rocket quince,orange,grapefruit	
9	Creation of recipes with amounts and procedure of combınation plate shared for 4 people	Lamb shoulder ,crepinette jus lié, dry plum fresh ginger,cinnamon sticks friki pilav pınenut,tomatoes sunflower seeds	

		chives ,chicken stock Granny smith apple white cabbage,fruits,carrots ,pastrami	
10	Creation of recipes with amounts and procedure of Hors d'oeuvre for 4 people	(small portions) brown stock,cray fish minced meat,tomatoes,tarragon fillet of beef, black trumpet,fresh truffle endive ,emmental,potatoes bittersweet chocolate,cardamon, vanilla stick,mapple syrup,oats ,raisin pecan,sunflower seeds,almond,honey	
11	Creation of recipes for a classical dinner for 4 people	miso paste ,chicken stock dashi,rice noodles ,sea bass fillet, fillet of beef carpaccio soy sauce ,celery ,turnips, green onion,white cabbage nori sheets ,sushi rice,cote de boeuf lardon ,demi glace,eggs,flour, dry bean paste ,chocolate candied chesnut,black sesame green tea powder,cream, marzipan	
12	Creation of recipes for a Regional theme dinner	mussels/calamar/shrimp tomatoes/ pimentos /thyme, dry tomatoes,chicken legs ,rice valencia,bell pepper ,lard, chocolate,chorizo,green peas, saffron	

		rice,flour,carrot duck confit with pommes sarladaise,	
13	Creation of recipes for a Regional theme dinner	beluga caviar,turbot fish ,asparagus, eatable flower violettes,raspberry baked alaska,candied fruits, vanilla ice cream	
14	Garde Manger Charcuterie	Country style pâte Rill ette s Gre nier Tricandille Andouillette	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Professional chef ((Publisher: Wiley, 2006 ISBN 10: 0764557343 ISBN 13: 9780764557347)

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Uygulama (Takım Çalışması,Davranış)		%20
Derse devam katılım		%15

Toplam	**100**
Finalin Başarıya Oranı	40
Yıl içinin Başarıya Oranı	60
Toplam	**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersleri
Ders Kategorileri	
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma		2			

	yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.		
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular	5	
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	5	
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.		
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.		
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.		
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.		
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.		
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.		
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için		

	önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	3
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	6	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	28	28
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 25 (s)			6
Dersin AKTS Kredisi			8

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
MUTFAK UYGULAMA-4	CULA 322	BAHAR	2+4	4	8

Ön Koşul Dersleri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Yaratıcılık ve maliyet dikkate alınarak; mevcut malzemelerle doğru yemekler seçilerek günün öğle ve akşam menülerini oluşturmak ve bunları uygulamak.
Dersin İçeriği	Menülerin hazırlanması ve maliyet hesaplanarak uygulanması. Modern teknik uygulamalarının klasik uygulamalarla birleştirilerek yaratıcı sunum ve hazırlama tekniklerinin teorik ve pratik uygulamasI

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Amaca uygun menüler hazırlar.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Uygun reçeteyi bulur,okur anlar ve uygular.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Yiyeceklerin hazırlanmasında nem ve ısının önemini bilir ve uygular.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Maliyetleri hesaplar.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C

Hassas ve kaliteli malzemeleri uygun teknikle hazırlar.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C
Zamanı iyi yönetir ve yemeği uygun ısıda ve olması istenen biçimde servis eder.	3,5,7,16	1,2,,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: Deney C: Ödev

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Seçilecek uygun gıdalarla yemeklerin oluşturulması ve uygulanması	
2	Seçilecek uygun gıdalarla yemeklerin oluşturulması ve uygulanması	
3	Seçilecek uygun gıdalarla yemeklerin oluşturulması ve uygulanması	
4	Menü oluşturulması ve uygulanması	
5	Menü oluşturulması ve uygulanması	
6	Mutfak terminolojisi ile menü yazılmasının öğrenilmesi ve uygulanması	
7	Mutfak terminolojisi ile menü yazılmasının öğrenilmesi ve uygulanması	
8	Ara sınav	
9	Pazara yönelik bütçesi tanımlanmış menülerin oluşturulması	
10	Pazara yönelik bütçesi tanımlanmış menülerin oluşturulması	
11	Pazara yönelik bütçesi tanımlanmış menülerin oluşturulması	
12	Önceden bilinmeyen malzemelerle kısa sürede menü oluşturulması	
13	Önceden bilinmeyen malzemelerle kısa sürede menü oluşturulması	
14	Final Projelerinin sunulması	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Practical professional cookery (H.L Cracknell and R.J Kaufmann) 3 Th edition (ISBN 1-86152-873-6)
Diğer Kaynaklar	Practical cookery (Victor Ceserani and Ronald Kinton) 7 Th edition (ISBN 0-340-53907-0)

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Uygulama (Takım Çalışması,Davranış)ve Proje		%20
Derse devam ve Katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel meslekDersleri
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.	3
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular	5
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	5
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.	
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.	
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve	

	yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	3
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
Ara Sınav	1	6	6
Proje	1	36	36
Sunum	1	6	6
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 30 (s)			6
Dersin AKTS Kredisi			

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ	CULA 323	GÜZ	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Dersin temel amacı karlı bir restoran geliştirme ve işletme alanında profesyonel güven inşa etmektir.
Dersin İçeriği	Fizibilite çalışmaları, mönü planlama ve tasarımı, çalışma usulleri geliştirme ve standartlaştırma.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Restoran ve Gıda Hizmet ve Tarihi	3	1, 2	A,B,C
Restoranlarda Fizibilite Çalışması	6	1, 2	A,B,C
Marka ve Franchising	10	1, 2	A,B,C
Operasyonel prosedürler geliştirilmesi	10, 11	1, 2	A,B,C
Sağlık ve güvenlik araştırmaları	5	1, 3	A,B,C
Pazarlama ve tanıtım	11	1, 2, 3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Restoran sektörüne giriş	
2	Restoran tarihçesi ve kavramı	Ödev 1
3	Restoranlarda fizibilite çalışması	Ödev 2
4	Restoran finansmanı	Ödev 3
5	Konsepte uygun mönü oluşturma	
6	Markalaşma & franchising	
7	Tasarım süreci	Ödev 4
8	Kadrolaşma	Ödev 5
9	Hizmet standartlarının belirlenmesi	Ödev 6
10	Restoran pazarlaması	Ödev 7
11	Mali yönetim ve kontrol	Ödev 8
12	İnceleme	
13	Sınıf sunumları & satış mönüsü	Ödev 9
14	Sınıf sunumları & satış mönüsü	Ödev 10

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Çalışma Kitabı. Dr Anthony Betts tarafından Restoran Yönetimi E-posta ile Dinleyici notlar
Diğer Kaynaklar	1.Jack Ninemeier Göre Yiyecek ve İçecek Yönetimi 3rd Edition 2. Davis, Lockwood tarafından Yiyecek ve İçecek Yönetim 5th Edition 3.Menüler: Dr Anthony Betts tarafından Planlama ve Tasarım 4.Douglas Smith Hotel & Restaurant Tasarımı 5.Öğün Deneyim Pazarlama. G. Campbell-Smith 6. Paul J. McVety, Susan D, Marshall, Bradley J. Ware tarafından Menü ve Maliyet Kontrolü 3rd Edition Döngüsü 7. Jack D. Ninemeier tarafından Planlama ve Yiyecek & İçecek Operasyon Kontrolü

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav		
Ödev	9	%100
Uygulama		
Derse devam ve katılım		
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		
Yıl içinin Başarıya Oranı		%100
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersler

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi					

	konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.			x		
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular			x		
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			x		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.				x	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.				x	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve					

	soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	7	98
Ara Sınav			
Ödev	9	3	27
Final			
Toplam İş Yükü			153
Toplam İş Yükü / 30 (s)			5.56
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Yiyecek Alaninda Özel Etkinlikler ve İletişim	CULA 343	GÜZ	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	Ingilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Derya Nil Budak
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Başarılı bir gıda etkinliğinin yönetilerek, organize edilmesinin öğretilmesi
Dersin İçeriği	İletişim aracı olarak gıda etkinliğinin arkasındaki mekanizmaların işlevlerinin anlaşılması

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Gıda etkinliğinin öneminin pazarlama aracı olarak anlaşılması	12,14	1,2,3	A,B,C
Gıda etkinliği planlamak, yönetebilmek, organize edebilmek	12,14	1,2,3	A,B,C
Gıda etkinliklerinde farklı fırsatların yaratılabilmesini sağlamak	12,14	1,2,3	A,B,C
Bütçe ve fon oluşturabilmek	12,14	1,2,2	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar

Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	İletişim nedir	
2	Araç olarak iletişim	
3	İletişimde araç olarak gastronomi	
4	Gastronomide gıda etkinlikleri	
5	Gıda etkinliği planlanması	
6	Gıda etkinliği planlanması	
7	Gıda etkinliği planlanması	
8	Gıda etkinliği planlanması	
9	Midterm	
10	Gıda etkinliği ve hedef kitle	
11	Gıda etkinliği ve hedef kitle	
12	Örnek olay incelemesi	
13	Örnek olay incelemesi	
14	Örnek olay incelemesi	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	
Diğer Kaynaklar	

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav		30
Devamlılık		10
Ödev		10
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		50
Yıl içinin Başarıya Oranı		50
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri *
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					

6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					*
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					*
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi	Toplam

		(Saat)	İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	84
Ara Sınav	1	3	3
Kısa Sınav			
Ödev	14	3	42
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			174
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,8
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	CULA 376	2	2+4	4	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Gıda sektöründe yeni ürün formülasyonunun başlangıcından son ürüne kadar olan aşamaları; ürünün tanımı, ürünün piyasadaki talebinin araştırılması, formülasyonda kullanılacak gıda maddelerinin bileşimleri ve yapıları göz önünde bulundurularak seçimi, yasalar ve gıda kodeksi çerçevesinde laboratuvarda gıda işleme teknikleri kullanılarak geliştirilmesi, duyusal testi ve son ürünün sunumu. Son ürünün görünüşü, tat, koku ve dokunmayla algılanan özellikleri olan duyusal niteliklerinin kabul edilebilirliği, eğitici duyusal panellerle test edilip, istatistiksel yöntemlerle açıklananması dersin amaçları arasındadır
Dersin İçeriği	Yeni ürün geliştirmenin gıda endüstrisindeki önemi ve yeni ürün geliştirmede izlenmesi gereken pratik ve teorik temel yöntemler

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
1- Yeni ürün geliştirmede izlenecek yöntemin aşamalarını anlar	2,3,4,5,6,9,10,11,12,13	A,B,C	1,2,3,4
2- Geliştirmeyi planladığı yeni ürünü laboratuar ortamında küçük ölçekte hazırlayabilir	9,12	A,B,C	1,2,3,4
3- Bir anket çalışması için gerekli olan yöntemleri anlayıp uygulayabilir ve	9	A,B,C	1,2,3

	sonuçlarını analiz edebilir düzeye gelir			
4-	Yeni ürün geliştirmenin ön koşulu olan market araştırması yöntemlerini anlar ve uygular	11	A,B,C	1,2,3

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Giriş- Gıda endüstrisinde yeni ürün geliştirmenin önemi	
2	Yeni ürün geliştirmenin basamaklarına genel bakış	
3	Yeni ürün geliştirmede market araştırması yöntemleri- anket geliştirmenin ve sonuçlarını analiz etmenin temelleri, Gap analizi, Risk analizi, Perceptual map	
4	Prototip geliştirmenin önemi ve prototip geliştirmekte izlenecek yöntemler	
5	Duyusal analiz yöntemlerinin sınıflandırılması ve her bir yöntemin temellerinin anlatılması	
6	Ara sınav	
7	Grupların oluşturulması ve geliştirilecek ürünlerin öğrenciler tarafından belirlenmesi	Market araştırması
8	Belirlenen ürünler doğrultusunda öğrenciler tarafından market araştırma yönteminin belirlenip, araştırmanın tamamlanması	
9	Market araştırması sonuçlarına göre belirlenen ürünün ilk formülasyonun hazırlanması	
10	Prototip denemeleri (Laboratuar)	
11	Duyusal analiz testleri	Duyusal analiz formlarının hazırlanması

12	Test sonuçları doğrultusunda ikinci Prototip denemesi (Laboratuar)	
13	Son ürünün duyusal analiz testleri	Duyusal analiz formlarının hazırlanması
14	Ürünlerin tanıtım sunumları	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Dersin Powerpoint sunum notları
Diğer Kaynaklar	1- Gordon W F, New food product Development: From concept to market place, CRC press, 2004 2- O'Mahony M**, Sensory evaluation of food : statistical methods and procedures,** New York, Marcel Dekker, 1986 3- McGee H**, On food and cooking : the science and lore of the kitchen,** New York, Scribner, 2004 4- Fellow P**, Food processing technology : principles and practice,** 3. ed., Cambridge, Woodhead, 2009 5- Gaman P M, Sherrington K B, **The science of food,** 4. ed., Oxford, Butterworth-Heinemann, 1996

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	Türk Gıda Kodeksi
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	3	70
Kısa Sınav		
Ödev	3	30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.		x			
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					x
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					x
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular				x	
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.				x	
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					x

10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					x
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.		x			
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.				x	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.			x		
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	9	3	27
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	3	10	30
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			150

Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
OTELLERDE YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ	CULA 392	BAHAR	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Dersin temel amacı otellerde karlı yiyecek ve içecek yönetimi alanında profesyonel güven inşa etmektir.
Dersin İçeriği	Otel Yiyecek ve İçecek Tarihi, Tesis: Kavram ve tarihsel gelişimi, Yiyecek ve İçecek Politikaları, Bar & İçecek Servis ve Kontrol, Mali Kontrol

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Otel ve tatil köylerinde plan ve geliştirmeyi bilir.	11	1, 2	A,B,C
Yönetim sürecine dahil adımları açıklar ve birincil ve ikincil gruplar ile bir yöneticinin etkileşimleri bilir.	11	1, 2	A,B,C
Menü fiyatlandırması stilleri, menü programları, menü tipleri ve menü planlama sürecini öğrenir.	6	1, 2, 3	A,B,C
Yiyecek ve içecek operasyonları tarafından kullanılan çeşitli finansal tablolar ve rasyolar açıklar ve tanımlar.	11	1, 2	A,B,C
Gıda servis işlemlerinde kullanılan çeşitli gıda ürünleri için önemli bir üretim yöntemlerini bilir.	10, 11	1, 2, 3	A,B,C
Otellerin özellikleri arasındaki farklılıkları bilir.	10	1, 3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Otel kavramı	
2	Resort otellere giriş	
3	Yiyecek içecek departmanında mönü planlanması	
4	Yiyecek ve içecek politikaları	
5	Resort otellerde yiyecek içecek planlanması	
6	Yönetim teorisi	Ödev 1
7	Yönetim ve insan kaynakları	Ödev 2
8	İkram fonksiyonlarının incelenmesi	
9	Otel ziyaretleri	
10	Bar ve içecek bölümü planlanması ve kontrolleri	
11	Finans ve kontrolü	
12	Yeni gelişmeler üzerinde çalışma	
13	Proje inceleme	Ödev 3
14	Proje inceleme	Ödev 4

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Notlar ilgili (e-posta ve dinleyici) olarak her konu üzerinde verilecektir.
Diğer Kaynaklar	Davis, Lockwood & Stone tarafından Yiyecek ve İçecek Yönetimi Öğün Deneyim Pazarlama. G. Campbell-Smith Paul J. McVety, Susan D, Marshall, Bradley J. Ware tarafından Menü ve Maliyet

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav		
Ödev	3	%100
Uygulama		
Derse devam ve katılım		
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		
Yıl içinin Başarıya Oranı		%100
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					

3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		x			
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.				x	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.				x	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler,					

	dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	84
Ara Sınav			
Ödev	3	10	30
Final			
Toplam İş Yükü			156
Toplam İş Yükü / 30 (s)			5,2
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
İLERİ PASTACILIK	CULA 401	GÜZ	2+2	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	SEÇMELİ
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Nicolas H.C Cartier
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Pastacılığın temel ve ileri tekniklerinin öğretilmesi ve uygulanması
Dersin İçeriği	Pastacılığın temel ve ileri teknikleri,teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Pastacılığın temel ve ileri tekniklerini bilir ve uygular.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteyi analiz eder ve uygular.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Kek dekorasyon tekniklerini bilir ve uygular.	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Kek ve tatlı porsiyonlamayı ve sunumlarını bilir ve uygular	3,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: Deney C: Ödev

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Sacher turta	
2	Muzlu kek ve krema ve peynir dolgusu yapımı	
3	Beyaz çikolatalı mousse kek ,çikolatadan, şekerden ve hamurdan dekor çalışması	
4	Peynirli kek, meyve sosu ve hamur dekorasyonu	
5	Opera kek	
6	Royale kek	
7	ARA SINAV	
8	Çikolata ve çam fıstıklı kek	
9	Panna cotta, limon sufle,pot de cream	
10	Porsiyonluk baked alaska,çilek sosu	
11	Şeker hamuru ile düğün pastası kaplaması	
12	Şeker hamuru ile düğün pastası dekorasyonu	
13	Fransız makaronu	
14	Yılbaşı keki	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Faitres votre patisserie – Gaston Lenotre
Diğer Kaynaklar	The Professional Pastry Chef – Bo Friberg

MATERYAL PAYLAŞIMI

Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Uygulama (Takım Çalışması,Davranış)		%20
Derse devam ve Katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve				4	

	geliştirme becerisine sahiptir.	
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular	5
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	5
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.	
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.	
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum,	5

çikolata yapımı konusunda yetkindir.

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	84
Ara Sınav	1	3	3
Kısa Sınav			
Ödev	1	18	18
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			150
Toplam İş Yükü / 30 (s)			5
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
YİYECEK & İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	CULA 407	GÜZ	3+0	3	5

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Staff
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Yiyecek, içecek, işçilik, satış geliri ve birincil kaynakların kontrol karmaşıklığı hakkında çalışma sağlar, misafirperverliğin üzerinde durulan mönü kontrol temel elemanı üzerinde çalışılır.
Dersin İçeriği	Bugünün yemek sektörü, konsept geliştirme, satış mönüsü geliştirme, satın alma kontrolleri ve gelir tabloları.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Kontrol prosedürleri ve yöneticilerin operasyonel sonuçlarını değerlendirmeyi bilir.	11	1, 2	A,B,C
Gıda ürünleri için standart verimleri bilir.	2, 5	1	A,B,C
Bir planlama ve kontrol aracı olarak işletim bütçe önemini ve işlevini öğrenir.	11	1, 2	A,B,C
Envanter ürünlerinin değerini hesaplamak için FIFO, LIFO, fiili maliyet ve ağırlıklı ortalama yöntemlerini öğrenir.	11	1, 3	A,B,C
Yiyecek ve içecek operasyonları ile ilgili olarak sabit ve değişken giderler arasındaki ayrımı öğrenir.	10, 11	1, 2, 3	A,B,C

Gıda ürünleri satın alırken, gıda ve içecek yöneticilerini değerlendirmeyi öğrenir.	4, 10	1, 2, 3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Gıda Hizmet Sektörü	
2	Konsept Geliştirme	
3	Satış Menü Geliştirme	
4	Mönü Düzen ve Tasarım	
5	Gelir Tablosu	
6	Porsiyon Maliyeti Belirleme ve Satış Fiyatları	
7	Satın alma ve Kontroller	
8	ARA SINAV	
9	Depolama ve Envanter	
10	Günlük Üretim Kontrolü ve Analizi	
11	Satış Kontrolleri ve Analiz	
12	Güncel yiyecek ve içecek maliyetleri	
13	İşgücü Maliyeti Kontrolleri ve Yönetimi	
14	Takım Yarışması	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Paul J McVety, Susan Desmond Marshall, Bradley J Ware tarafından Menüsü ve Maliyet Kontrol Çevrimi
Diğer Kaynaklar	Planlama & Jack D Ninemeier PhD Yiyecek ve İçecek Operasyon Kontrol. CHA Hrayr Berberoğlu Komple Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Kitap

	Davis & Lockwood (5th Edition) tarafından Yiyecek ve İçecek Yönetimi

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%50
Proje	1	%50
Uygulama		
Derse devam ve katılım		
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		%60
Yıl içinin Başarıya Oranı		%40
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Temel Mesleki Dersler

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri					

	çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.			x		
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular			x		
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular		x			
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					x
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					x
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					

15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	6	84
Ara Sınav	1	3	3
Proje	1	12	12
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			147
Toplam İş Yükü / 30 (s)			4,9
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Mutfak Akımları	CULA 436	8	2+2	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Dersin amacı yiyecek içecek sektörüne yön veren farklı yaklaşım ve akımları ve bu akımların nasıl, neden ve ne zaman oluştuğunu öğrenmek; farklı mutfak akımlarını ayırt ederek mutfak sanatlarına yön veren ya da verecek olan dinamikleri anlamak.
Dersin İçeriği	Mutfak akımlarının tarih, ekonomi, tüketici beklentisi, mutfak profesyonelleri, medya gibi etkenlerle oluştuğu; mutfak akımı ve mutfak modası arasındaki fark; Fransız gastronomi sanatının uluslar arası mutfak diline nasıl dönüştüğü; Fransız yeni mutfak anlayışı ve bölgesel mutfak anlayışlarının doğuşu; globalleşme ve fast food akımının doğuşu; Akdeniz beslenme sistemi ve mutfak anlayışının model oluşturması; sağlık ve beslenme ilişkisiyle ortaya çıkan mutfak akımları; sürdürebilir yemek kültürü; fusion ve moleküler mutfak akımları.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**

	Çıktıları		
Mutfak akımlarının tarih, ekonomi, tüketici beklentisi, mutfak profesyonelleri, medya gibi etkenlerle oluştuğunu anlar	1,12	1,2,3,4	A,B,C
Yiyecek-içecek sektöründe geçmişte ve günümüzde etken olan mutfak akımlarını ayırt eder ve analiz eder	1,3,4,6,7,13,15	1,2,3,4	A,B,C
Mutfak akımlarını ayırt ederek mutfak sanatlarına yön veren dinamikleri tespit eder	1,3,4,15	1,2,3,4	A,B,C
Mutfak akımlarını temsil eden mönüler oluşturur ve uygular	1,3,4,5,6,7,9,11,12	1,2,3,4	A,B,C
Yiyecek-içecek sektörüne yön veren ya da verecek olan tüketici beklentilerini anlar ve uygular	1,3,4,6,12,15	1,2,3,4	A,B,C
Mutfak sanatları alanında kendini geliştirir	1,3,6,7,15	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Mutfak akımlarını oluşturan etkenler. Mutfak akımı ve mutfak modası arasındaki farklar.	
2	Klasik Fransız Gastronomi Sanatının Doğuşu	Cailein Gillespie, *European Gastronomy into the 21st Century*, p. 37-66. -P. Ferguson. "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th century France" *The American Journal of Sociology*, vol. 104. no.3. 1998, p. 597-

		641.
3	Fransa'da "Yeni Mutfak" akımı	H. Rao. P. Monin. "Border Crossing: Bricolage and the Erosion of the Categorical Boundaries in French Gastronomy", *American Sociological Review*, vol.70. no.6. 2005, p.968-991.
4	Mutfak Pratik: Klasik Fransız Mutfak Sanatı ve Yeni Mutfak Anlayışı	Recipes from 17th century, 19th century French Cuisine & recipes of Nouvelle cuisine
5	Yöresel Mutfak Akımlarının Doğuşu; Coğrafi İşaretleme	Julia Csergo, "The Emergence of Regional Cuisine", *Food: A culinary History*, p. 500-518.
6	Mutfak Pratik: Yöresel Mutfaklar	
7	Fast Food akımı: tanımı, doğuşu ve yaygınlaşması	"Fast Food", *Encylopedia of Food & Culture*. Ed. S. Kats, 2003, vol.1 p.606-609.
8	Mutfak Akımı: Fast Food uygulamaları	Recipes of fast foods
9	Akdeniz Beslenme Modeli, Akdeniz Mutfak Anlayışı ve Akımı; Sağlıklı Mutfak Anlayışı Mutfak Uygulamaları	Diaz-Mendez. "Nutrition and the Mediterranean diet", *Food Policy 35.* Carol Helstonsky. *Food Culture in the Mediterranean World,*

		Greenwood Press, 2009.
10	Etnik Mutfaklar; Tanım, örnekler ve uygulamalar	"Ethnic Food", *Encylopedia of Food & Culture*. Ed. S. Kats, 2003.
11	Füzyon Mutfak Anlayışı	Dara Glodstein. "Fusion Food Fusion Creation," *Gastronomica,* "Fusion Cuisine" *Encylopedia of Food & Culture*. Ed. S. Kats, 2003, vol.2, p. 90-91
12	Mutfak Pratik: Füzyon Mutfak mönü uygulamaları;	Recipes analyze; recipe creation
13	Slow Food; Organik gıda; sürdürebilir mutfak anlayışı	Carlo Petrini and Alice Waters *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, And Fair,* 2007.
14	Moleküler Mutfak Anlayışı	Herve This. "Food for tomorrow", *European Molecular Biology Organization*, vol.7., no.11.2006.
KAYNAKLAR		
Ders Notu	Cailein Gillespie, *European Gastronomy into the 21st Century,* Butterworth-Heinemann (October 24, 2001).	
Diğer Kaynaklar	P. Ferguson. "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th century France" *The American Journal of Sociology*, vol. 104. no.3. 1998, p. 597-641. H. Rao. P. Monin. "Border Crossing: Bricolage and the Erosion of the Categorical Boundaries in French Gastronomy", *American*	

Sociological Review, vol.70. no.6. 2005, p.968-991.

Julia Csergo, "The Emergence of Regional Cuisine", *Food: A culinary History*, p. 500-518.

Diaz-Mendez. "Nutrition and the Mediterranean diet", *Food Policy 35.*

Herve This. "Food for tomorrow", *European Molecular Biology Organization*, vol.7., no.11.2006.

Carol Helstonsky. *Food Culture in the Mediterranean World,* Greenwood Press, 2009.

Encylopedia of Food & Culture. Ed. S. Kats, 2003.

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	Power Point Presentations; recipes; documentaries
Ödevler	Menu planning; recipe writings; presentations; kitchen practice
Sınavlar	1 midterm 1 final

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	25
Mutfak Pratik	6	20
Kısa Ödev	11	20
Toplam		**65**
Finalin Başarıya Oranı		35
Yıl içinin Başarıya Oranı		65
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri

Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					5
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.			3		
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular			3		
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular			3		
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			3		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.				4	
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.		2			
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme	1				1

	süreçlerini bilir ve uygular.		
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		4
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	2	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.		
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.		4
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.		
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.		

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	5	70
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
Ara Sınav	1	5	5
Ödev	11	3	33
Final	1	5	5
Toplam İş Yükü			155
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,16
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Yiyecek sistemleri	Cula 441	1	3+0	3	5

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr.Sibel Özilgen
Dersi Verenler	Doç.Dr.Sibel Özilgen
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Farklı yiyecek servis sistemlerinin özelliklerinin ve bu sistemlerde kaliteyi etkileyen faktörlerin anlaşılması
Dersin İçeriği	Yiyecek sistemlerinde bulunan yönetimsel ve yapısal organizasyonlar: iş akışı, kalifiye ve kalifiye olmayan çalışan gereksinimi, üretimde kullanılan alet ve ekipman gereksinimi ve üretim alanında yerleşimleri. Farklı yiyecek servis sistemlerinin özelliklerinin ve bu sistemlerde kaliteyi etkileyen faktörler.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Dört farlı servis sistemini tanımlar	5,6	1,2,3	A,B,C
Sistem konseptini anlar	6	1,2,3	A,B,C

Farklı servis sistemlerinin özelliklerini ve nasıl kurulduklarını anlar	5,6,10	1,2,3	A,B,C
Hastane, otel, restoran, üniversiteler gibi toplu yemek üreten yerlerin servis sitemlerinin özelliklerini ve işleyişlerini anlar	5,6,10	1,2,3	A,B,C
Kurulacak sistemde kullanılması gereken ekipman ve işleyiş ile ilgili kritik kararları verebilir	5,6,10,12	1,2,3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Giriş	
2	Yiyecek servis sistemlerinin temel özellikleri- yiyecek akışı ve hammadde özellikleri	İlgili kitap bölümünün okunması
3	Sistem nedir?	İlgili kitap bölümünün okunması
4	Konvansiyonel yiyecek sistemleri	İlgili kitap bölümünün okunması
5	Özel durum çalışması (case study)- Konvansiyonel yiyecek sistemleri	
6	Toplu yemek (catering) sistemi	İlgili kitap bölümünün okunması
7	Vize sınavı	
8	Özel durum çalışması (case study): Toplu yemek (catering) sistemi	
9	Hazır yemek sistemleri (ready prepared)	İlgili kitap bölümünün okunması
10	Özel durum çalışması (case study): Hazır yemek sistemleri	
11	Vize sınavı	
12	Asembile yiyecek sistemleri	İlgili kitap bölümünün okunması
13	Özel durum çalışması (case study): asembile yiyecek sistemleri	

14	sunumlar	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	June Payne-Palacio and Monica Theis. West and Wood's Introduction to Foodservice (2001). Prentice Hall; 9th edition
Diğer Kaynaklar	Kitchen layouts of different facilities

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	Powerpoint presentations
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav ve final	3	70
Kısa Sınav		
Ödev	1	30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		60
Yıl içinin Başarıya Oranı		40
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular				x	
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					x
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.			x		
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					x

13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	25	3	75
Ara Sınav	2	3	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	30	30
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			156
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5.2
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gıda ve Medya	CULA 456	BAHAR	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	İletişim, kitle iletişimi ve kitle iletişim araçlarını tanımak, yemeğin bu mecralarda nasıl yer aldığını görmek.
Dersin İçeriği	İletişim ve kitle iletişimini anlayarak, kitle iletişim araçlarında yemek konusunun işlenmesi ve konuk katılımcılar ile mecraları tartışmak

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Dünyada kitle iletişiminin nasıl yürüdüğüne dair fikirlerin gelişmesi sağlanır	12	1,2,3	A,B,C
Yemek programları için nelerin yapılmasının gerekli olduğuna dair bilgiler verilir	12	1,2,3	A,B,C
Profesyonel olarak medya ve gıda bağlamında nasıl başarı elde edebileceğine dair fikirlerinin gelişmelerini sağlanır	12	1,2,3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	İletişime giriş	
2	İletişime giriş	
3	Kitle iletişimi nedir ve kitle iletişim araçları nelerdir?	
4	Radyoda yemek programları	
5	Yemek köşe yazarı	
6	Yemek köşe yazarı	
7	Vize sınavı	
8	Dergilerde yemek	
9	Dergilerde yemek	
10	Dergilerde yemek	
11	Yemek kitapları	
12	TV'de yemek programları	
13	Yemek belgeselleri ve kültür programları	
14	Yemek blogları ve internet	
KAYNAKLAR		
Ders Notu		

Diğer Kaynaklar	Rousseau, Signe (2012). *Food and Social Media*, United Kingdom: Alta Mira Press

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav		30
Kısa Sınav		20
Ödev		50
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		50
Yıl içinin Başarıya Oranı		50
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri	
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	*
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri					

	çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					*
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					

15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
Ara Sınav	1	3	3
Ödev	14	3	42
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			132
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			4,4
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Dünya Mutfakları	CULA 458	2	2+4	4	7

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Coğrafi, tarihsel, ekonomik ve kültürel özelliklerin Afrika, Asya ve Amerika kıtalarındaki ülkelerin mutfak kültürlerini nasıl meydana getirdiği anlamak ve bu mutfakları öğrenmek
Dersin İçeriği	Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika kıtalarında coğrafya, tarih ve farklı kültürlerin etkisiyle oluşan mutfakları ve özelliklerini öğretir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Avrupa kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir	1,7	1,2,3,4	A,B,C
Asya kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir	1,7	1,2,3,4	A,B,C

Amerika kıtasının (ABD- Güney, Orta Amerika, Meksika) mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir	1,7	1,2,3,4	A,B,C
Avrupa, Afrika ve Asya mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir	4,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Güney, kuzey ve orta Amerika mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir	4,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Avrupa, Afrika ve Asya mutfaklarına özgü mönüler oluşturur	1,4,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Amerika kıtasına özgü mönüler oluşturur	1,4,5,7,16	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI

Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Derse giriş ve proje konularının dağıtımı	
2	Avrupa Mutfak Kültürleri (Fransa, İtalya, İspanya)	
3	Doğu ve Orta Avrupa Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama: Fransa, İtalya, İspanya	
4	İskandinavya ve Britanya Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama: Doğu ve Orta Avrupa Mutfak Kültürü	
5	Orta Doğu Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama: İskandinavya ve Britanya Mutfak Kültürü	
6	Afrika mutfak kültürleri (Mağrip- Etiyopya- Orta-Batı ve Güney Afrika) Mutfak Uygulama: Ortadoğu Mutfağı	
7	Hindistan ve Güney Doğu Asya mutfak kültürleri Mutfak Uygulama: Afrika mutfak kültürleri (Mağrip-Etiyopya- Orta- Batı ve Güney Afrika)	
8	Arasınav	
9	Çin, Japonya ve Kore mutfak kültürleri Güney Doğu Asya mutfaklarına özgü mönü uygulamaları	
10	Rusya ve Orta Asya mutfak kültürleri Çin, Japon ve Kore mutfaklarına özgü mönü	

	uygulamaları
11	Güney Amerika Mutfak Kültürleri Rus ve Orta Asya mutfaklarına özgü mönü uygulamaları
12	Meksika ve Orta Amerika mutfak kültürleri Güney Amerika Mutfak Uygulamaları
13	Amerika Birleşik Devletleri mutfak kültürü Meksika ve Orta Amerika mutfak uygulamaları
14	ABD mutfaklarına özgü mönü uygulamaları

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Margaret McWilliams. *Food around the World a Cultural Perspective (3rd Edition),* Pearson, 2010. *Encylopedia of Food & Culture*. Ed. S. Kats, 2003.
Diğer Kaynaklar	*Food Culture of the World Ency*. Ed. Ken Albala, 2011

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	İlgili konularla ilgili yemek kitapları ve reçeteler
Ödevler	Haftalık konuların öğrenciler arasında paylaştırılıp konuyla ilgili sunum ve mönü hazırlıkları yapılması
Sınavlar	1 ara sınav 1 final

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SIRA	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		33.3
Derse Katılım		16,6
Ödev		25
Laboratuar (uygulama)		25
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri *
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					5
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.			3		
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.			3		
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		2			
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular		2			
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					5
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					

10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	4
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	3	3
Ödev	1	15	15
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			161
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,3
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Gıda Politikaları ve Düzenlemeler	Cula462	BAHAR	3+0	3	5

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Gıda üretimi ve ticareti sırasında dünyada ve ülkemizde uygulanan kanun ve mevzuatların anlatılması
Dersin İçeriği	Türkiye'ye ve dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve düzenlemeleri. Ayrıca genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve kanuni yükümlülükler dersin bünyesinde işlenmektedir

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Ulusal ve uluslarası gıda mevzuatı,gıda kalite ve hijyen standartları ve uygulamalarını öğretmek	1,10,13,15	1,2,3	A,B,C

Uluslarası gıda ticaretinde izlenecek yasal yöntemleri açıklamak	1,10,13,15	1,2,3	A,B,C
Codex Alimentarius Komisyonu ve işleyişini öğretmek	1,10,13,15	1,2,3	A,B,C
Avrupa Birliği düzenlemelerini kavratmak	1,10,13,15	1,2,3	A,B,C
Gıda üretimi ve/veya satışı yapılan işletmelerin açılmasında izlenilecek yasal prosedürü öğretmek	1,10,13,15	1,2,3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: ödev C: sunum

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Giriş- Gastronomi ve mutfak sanatları ve gıda mühendisliği bölümünde ulusal ve uluslarası gıda kanunları ve mevzuatlarını öğrenmenin amacı	
2	Ülkemizde ve dünyada gıda kanunları ve mevzuatlarının tarihsel gelişimi	
3	Türk gıda kodeksi yönetmeliği	
4	Gıda mevzuatının temel prensipleri	
5	Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik	
6	Ara sınav	
7	İş yeri açılması ve denetlenmesine dair yönetmelik	
8	Organik tarım, genetiği değiştirilmiş organizmaları düzenleyen ve denetleyen yönetmelikler	
9	Codex Alimentarius Komisyonu temel yapısı	
10	Codex Alimentariusun temel presipleri ve dış ticarette önemi	

11	Ara sınav
12	Avrupa Birliği düzenlemeleri
13	Öğrenci sunumları
14	Öğrenci sunumları

KAYNAKLAR	
Ders Notu	1. Anon., 2003. Türk Gıda Mevzuatı, Globus Dünya Basımevi, İstanbul. 2. Codex Alimentarius Understandıng the Codex Alimentarius- FAO Information Division- FAO/WHO 1999
Diğer Kaynaklar	1- Foodlaws-University of Reading- Dr. David Jukes- available on http://www.foodlaws.rdg.ac.uk 2- www.fda.gov 3- www.usda.gov 4- www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg Concepts in International relations- Teaching İnternational Laws. C. Starbird, J.Pettit, L ingleton. CTIR publications, 2004

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	2	30
Kısa Sınav		
Ödev,Sunum	1	30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			3		
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					5
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.					

12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	5
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	3
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	3	3
Kısa Sınav			
Ödev	1	46	46
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			150
Toplam İş Yükü / 30 (s)			5
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Menü Planlama ve Tasarımı	ANT 464	GÜZ	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Doç. Dr.Sibel Özilgen
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıdanın ve yemeğin kültür, toplum, çevre ve ekonomi üzerindeki rolününü okumalar ve tartışmalar yolu ile irdelemektir.
Dersin İçeriği	Bu derste gıda ve tüketim alışkanlıkları tarihsel arka planı ve toplumların gıda davranış şeklilerini etkileyen kültürel faktörler incelenmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**

Öğrenciler gıdanın kültürel, ekonomik ve çevresel yönleri üzerine detaylı ve kapsamlı bilgiye sahiptir	1,3,6,15	1,2,3	A,B,C
Öğrenciler tarım ürünlerinin kökeni ve yayılımı ve iklim, coğrafya ve kültür ile ilişkileri hakkında detaylı ve kapsamlı bilgiye sahiptir	1,3,15	1,2,3	A,B,C
Öğrenciler kültürel sistemler ve sosyal pratikler bağlamında gıdanın önemini bilir	1,15	1,2,3	A,B,C
Öğrenciler tarımsal üretim tarzlarını bilir ve bunları ekonomik kalkınma ile ilişkilendirebilir	1,3,6	1,2,3	A,B,C
Öğrenciler, açlık, gıda yardımı, gıda güvenliği gibi küresel sorunlar hakkında detaylı bilgiye sahiptir	1,15	1,2,3	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Gıda ve beslenme ve gastronomiye tarihsel ve kültürel yaklaşımlar: tarih öncesi dönemde gıda ve beslenme, Neolitik dönemde gıda ve beslenme, modern zamanlarda gıda ve beslenme	
2	Yemek ve Coğrafya: kolonizasyon, göç, gıda ve kapitalizm	
3	Yemek ve Kültür: beslenme şekillerinin sosyo-kültürel altyapısı	
4	Yemek ve sosyo-ekonomik statü	
5	Yemek ve Kimlik	
6	Yemek ve Cinsiyet	
7	Ara Sınav	
8	Gıda ve Dini İnanışlar, Tabular/Kısıtlamalar	
9	Yemek ve Küreselleşme	
10	Slow Food, Organik Gıdalar ve Alternatif Gıda Hareketleri	

11	Yemek ve Beden, Yeme Bozuklukları	
12	Yiyecek Politikaları: Üretim ve Tüketim	
13	Gıda ve Sağlık Kaygıları: Gıda korkuları, Fonksiyonel Gıdalar, GDO'lar	
14	Gelecek ve Gıdalar	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Counihan, C. And Van Esterik, P. 2013. *Food and Culture: a reader*. (third ed). Routledge. NY.
Diğer Kaynaklar	Diamond, J. 2005. *Guns, Germs and Steel: the fates of human societies*. W.W. Norton & Company. NY. Beardsworth, A. And Keil, T. 1997. *Sociology on the Menu: a reader*. Routledge. NY.

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	Diğer okumalar ders sırasında sağlanacaktır.
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	30
Ödev	1	30
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri

Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.				X	
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.				x	
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			x		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini					

	bilir ve uygular.					
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.					
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.					
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.					x
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.					
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.					

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	5	70
Ara Sınav	1	7	7
Ödev	1	5	5
Final	1	15	15
Toplam İş Yükü			139
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			4,63
Dersin AKTS Kredisi			**5**

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
ÇİKOLATA SANATI	CULA 471	GÜZ	2+2	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	SEÇMELİ
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Nicolas H.C.Cartier
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Çikolata yapımının temel ve ileri tekniklerinin öğretilmesi ve uygulanması
Dersin İçeriği	Çikolata yapımının temel ve ileri teknikleri,teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**

Çikolata yapımının temel ve ileri tekniklerini bilir ve uygular.	5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteyi analiz eder ve uygular	5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru tekniği bilir ve uygular.	5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Jöle ve şekerleme yapım tekniklerini bilir ve uygular. bilir ve uygular.	5,7,16	1,2,3,4	A,B,C
Çeşitli çikolataların özelliklerini ve kalite şartlarını bilir, anlar ve uygular	5,7,16	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: ödev C: sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Kakaonun menşei ve çikolata üretimi	
2	Çikolata temperage ve plastik kalıp ile şekillendirme	
3	Çikolata temperage ve plastik kalıp ile şekillendirme	
4	İçi dolgulu çikolata yapımı	
5	İçi meyve dolgulu çikolata yapımı	
6	İçi fındık dolgulu çikolata yapımı	
7	ARA SINAV	
8	Marshmallow, marzipan ve nugat dolgusu yapımı	
9	Marshmallow, marzipan ve nugat dolgusu ile çikolata yapımı	

10	Fondan,karamel ve toffee yapımı
11	Fondan,karamel ve toffee ile çikolata yapımı
12	Yumuşak ve sert şekerlerin yapımı
13	Likörlü çikolata ve truffle yapımı
14	Likörlü çikolata ve truffle yapımı

KAYNAKLAR	
Ders Notu	Chocolate and confection,formula technique for the artisan confectioner
Diğer Kaynaklar	Peter P.Grewelling, CMB The Culinary Institute of America ISBN978-0-7645-8840

MATERYAL PAYLAŞIMI
Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Uygulama (Takım Çalışması,Davranış)		%20
Derse devam ve Katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	

Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri
Aktarılabilir Beceri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.					
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					5
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					5
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					

11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	5
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14x toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	7	98
Ara Sınav	1	3	3
Kısa Sınav			
Ödev			
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			150
Toplam İş Yükü / 30 (s)			5

Dersin AKTS Kredisi	5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	CULA 474	BAHAR	2+2	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İNGİLİZCE
Dersin Seviyesi	LİSANS
Dersin Türü	SEÇMELİ
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Yemek Stilistliği ve Yemek Fotoğrafçılığı'nı teorik ve uygulamalı olarak öğretmek.
Dersin İçeriği	**Ders, günümüzde mutfak alanında ayrı birer profesyonel meslek alanı haline gelmiş olan Yemek Stilistliği ve Yemek Fotoğrafçılığı kavramlarını teorik ve**

uygulamalı olarak öğrenciye aktarmayı hedefler

Dersin Öğrenme Çıktıları	Program Öğrenme Çıktıları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Araştırma becerisi: Yemek stilistliği ve Yemek Fotoğrafçılığı meslekleriyle ilgili bilgileri elde etme, değerlendirme, kayıt etme ve uygulama **becerisi**	2,3	1,2,3,4,	A,B,C,
Fotoğraf Çekim becerisi: Dersi alan öğrenci temel düzeyde fotoğraf çekim tekniklerini öğrenir	2,3	1,2,3,4,	A,B,C,
Mutfak uygulama becerisi: Hazırlanan yemeğin profesyonel anlamda sofra sunumuna uygun şekilde tasarımlanması becerisi	2,3	1,2,3,4,	A,B,C,

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	**Fotoğrafa Giriş**	
2	Fotoğraf Makinesinin tanıtımı, makine ve makine ayarları	
3	**Fotoğraf Işığı Ayarları**	
4	**Fotoğrafta Kompozisyon**	
5	**Stüdyo Fotoğrafçılığı I: Tek ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi**	
6	Stüdyo Fotoğrafçılığı II: İki ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi	
7	Yemek Stilistliğine Giriş	
8	Salata ve sebzelerde tabak tasarımı ve sunum kuralları	
9	Ara Sınav	
10	Şarküteri ürünleri ve kahvaltılık ürünlerde tabak tasarımı ve sunum kuralları	
11	Et yemeklerinde tabak tasarımı ve sunum kuralları	
12	Balık ve deniz ürünlerinde tabak tasarımı ve sunum kuralları	
13	Tatlılar, soslarda tabak tasarımı ve sunum kuralları	

14	**İçeceklerin görsel tasarımı**

KAYNAKLAR	
Ders Notu	1-Fotoğraf, Roger Bellone, Dost Kitabevi, 2010 2-Fotoğraf Sanatında Kompozisyon, Sabit Kalfagil, Fotoğrafevi, 2006
Diğer Kaynaklar	1-Digital Food Photography and Styling, Helene Dujardin, Wiley, 2011 2-Food Photography, Nicole Young, Peachpit Press, 2011 3-The Art of Preparing food for the camera, Delores Custer, Wiley, 2010 4-Food Stylist Handbook, Denise Vivaldo, Gibbs Smith Pres., 2010 5-Food Presentation Secrets, Cara Hobday, Firefly Books, 2010

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	
Ödevler	
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	% 50
Kısa Sınav		
Ödev	1	% 50
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		%40
Yıl içinin Başarıya Oranı		%60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri

Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					*
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.				*	
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.					
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim					

	teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	16	5	80
Ara Sınav	1	6	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	12	12
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			152
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,1
Dersin AKTS Kredisi			5

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
TÜRK YÖRE MUTFAKLARI	CULA 491	GÜZ	2+4	4	8

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Geleneksel Türk mutfağı reçetelerinin günümüzün modern şartlarında uygulanması

Dersin İçeriği	Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Türk mutfağının kültürel temellerini ve bilir ve anlar.	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Türk yemek alışkanlıkları hakkında bilgi sahibidir	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Ayrıntılı reçeteyi okur anlar ve uygular. Gerekli bilgileri laboratuar defterine not eder.	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Yerel özelliği olan malzemeyi tanır ve kaynağını bilir. Hassas ve kaliteli malzemeleri uygun teknikle hazırlar.	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Zamanı iyi yönetir ve yemeği uygun ısıda ve olması istenen biçimde servis eder	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Maliyet hesabı yapar.	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C
Geleneksel,yöresel Türk yemeklerinin çağdaş sunumlarını bilir ve uygular.	2,5,7, 2,16	1,2,3,4	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav , B: ödev C: sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Oryantasyon	
2	Türk yöre mutfaklarına giriş	
3	İç Anadolu Bölgesi	
4	Marmara Bölgesi	
5	Akdeniz Bölgesi	
6	Karadeniz Bölgesi	
7	Bölgesel Mutfaklar	
8	Ara sınav	
9	Doğu anadolu Bölgesi	
10	Güney doğu anadolu Bölgesi	
11	Mezeler	
12	Mezeler	
13	Köfteler	
14	Köfteler	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	The Turkish Cuisine in Historical Perspective - Deniz Gürsoy /Oğlak Yay
Diğer Kaynaklar	Ramazan Geldi Hoş geldi, Baklava Tepsisi Boş gelmedi - Deniz Gürsoy / Oğlak yay. -Çilingir Sofrasnda Rakı Mezeleri - Deniz Gürsoy / Oğlak Yay. -Tok Karnına Dokuz Topak Köfte - Gürsoy Deniz / Oğlak Yay. -Midenin Cilası Çorba - Gürsoy Deniz / Oğlak Yay.

MATERYAL PAYLAŞIMI

Dökümanlar
Ödevler
Sınavlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SIRA**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	%65
Uygulama (Takım Çalışması,Davranış) Ödev		%20
Derse devam ve Katılım		%15
Toplam		**100**
Finalin Başarıya Oranı		40
Yıl içinin Başarıya Oranı		60
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri
Destek Dersleri	
Temel Mesleki Dersleri	
Uzmanlık / Alan Dersleri	
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	
Aktarılabilir Beceri Dersleri	

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.			3		
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve					

	geliştirme becerisine sahiptir.	
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular	5
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	5
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.	
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.	
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.	
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	4
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum,	2

	çikolata yapımı konusunda yetkindir.
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirle

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	6	84
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
Ara Sınav	1	6	6
Kısa Sınav			
Ödev	1	28	28
Final	1	6	6
Toplam İş Yükü			180
Toplam İş Yükü / 30 (s)			6
Dersin AKTS Kredisi			6

DERS BİLGİLERİ					
Ders	*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
Anadolu Folklorunda Yemek İnanış ve Ritüelleri	CULA 499	1	3+0	3	6

Ön Koşul Dersleri	-

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	Yrd.Doç. Dr. Arzu Durukan
Dersi Verenler	Yrd.Doç. Dr. Arzu Durukan
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Dersin amacı Anadolu folklorunda yaşayan yemekle ilgili inanış, ritüel ve uygulamaları öğrenmek ve anlamak; yemeğin sembolik

	anlamlarla sosyal yaşamdaki birleştiriciliğini kavramak; özgün reçeteler toplayarak bu reçeteleri kayıt altına almak ve uygulamak
Dersin İçeriği	Anadolu folklorunda önemli bir yer tutan farklı cemaatlere ait yemek inanış ve ritüelleri ve sembolik anlamları; Doğum, sünnet, düğün, ölüm gibi geçiş törenlerinde, dini bayram ve oruç dönemlerinde; mevsimsel döngülerle ilgili Hıdrellez Nevruz gibi günlerde yemeğin rolü ve yemekle ilgili inanış ve uygulamalar. Yemekle ilgili ritüellerin tarihsel geçmişi ve anlamı. Ekmek, tuz gibi temel gıda maddelerinin sembolik anlamları ve sağaltma, nazar gibi alanlarda kullanılışı. Doğum günü pastası, yeni yıl yemeği gibi Batı kökenli modern yemek ritüellerinin ortaya çıkışı.

Dersin Öğrenme Çıktıları	**Program Öğrenme Çıktıları**	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
Anadolu folklorunda yemek inanış ve ritüellerini bilir.	1,3	1,2,3	A,B,C
Anadolu yemek kültüründe simgesel anlama sahip yemek, tatlı ve içecekleri tanır ve uygular	1,3,7,16	1,2,3	A,B,C
Türk kültüründe yemeğin sosyal anlam ve önemini kavrar	1	1,2,3	A,B,C
Anadolu yemek ritüelleriyle ilgili tematik mönüler oluşturur ve uygular	1,3,7,12,14	1,2,3	A,B,C
Özgün reçeteler araştırır ve kayıt altına alır	1,3,12,14,16	1,2,3	A,B,C
Akademik araştırma yapar ve makale yazar	1,3,12	1,2,3,14	A,B,C

Öğretim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma 4: Laboratuar
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sunum

DERS AKIŞI		
Hafta	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Ritüelin tanımı ve anlamı; inanış ve ritüellerde yemeğin anlamı	L. M. Long . "Food as Symbol", in *Encylopedia of Food & Culture,* p.376-378

2	Ritüellerin sosyal fonksiyonu; yiyecekle ilgili rituel ve inanışlar	E. Artun. "Sosyal Normlar", *Türk Halk Bilimi*, Kitabevi 2005. "Feasts, Festivals and Fasts", in E*ncylopedia of Food & Culture*, p. 626- 629
3	Anadolu'da geçiş törenlerinde yemeğin rolü ve önemi: 1- Doğum ("Lohusa sherbet; paluze/ pelte) 2- Diş buğdayı- Diş Hediği 3- Sünnet 4-Askere Uğurlama	E. Artun. "Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri", *Türk Halk Bilimi*, Kitabevi 2005. N. Halıcı. "Doğum- Sünnet", *Ege Bölgesi Yemekleri*, 1981 N. Halıcı. "Geçiş Dönemleriyle İlgili İkram ve Yiyecekler", *Karadeniz Bölgesi Yemekleri, K*onya 2001, s.45-95. M. Üçer, "Doğum, Diş Hediği, Sünnet", *Anamın Aşı Tandırın Başı*, İstanbul 2006, p. 318-320
4	Anadolu'da geçiş törenlerinde yemeğin rolü ve önemi: 6- Söz, nişan, kına gecesi, düğün hamamı, düğün 7- Mevlüt, Helva, Ölü yemeği, Koliva..	E. Artun. "Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri", *Türk Halk Bilimi*, Kitabevi 2005. N. Halıcı. "Geçiş Dönemleriyle İlgili İkram ve Yiyecekler", *Karadeniz Bölgesi Yemekleri, K*onya 2001, s.45-95. N. Halıcı. "Söz Kesme- Nişan- Düğün- Ölüm", *Ege Bölgesi Yemekleri*, 1981 M. Üçer, "Söz Yemeği, Nişan, Kına, Ölü Yemeği", *Anamın Aşı Tandırın Başı*, İstanbul 2006, p. 321-324 Harun Yıldız. "Alevi Geleneğinde Ölüm ve Ölüm Sonrası Tören ve Ritüeller", *25-26 Kasım 2004 Uluslararası Türk Kültüründe Ölüm Sempozyumu*, Marmara Üniversitesi. M. Dağdeviren" Keşkek Ağzımız Tadı", *Yemek ve Kültür*, sayı 12 M. Dağdeviren, "Ca (İskilip Dolması)", *Yemek ve Kültür*,

		sayı 4
5	Dini günler ve yemek: 1- Kandiller 2-Ramazn (Oruç- İftar- Sahur) 3-Aşure günü (Aşure- Anuş abur ve Koliva'nın karşılaştıyın sembolik anlamı)	M. H. Sauner, "Temel Ezginin Üç Örneği: Aşure, Anuşabur,Koliva » *Yemek ve Kültür*, sayı, 13 Ö. Samancı, "Aşure", *Yemek ve Kültür,* sayı, 13 Ö. Samancı, "19. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan Sofraları", *Yemek ve Kültür*, sayı 14 N. Berkok. K. Toygar. *Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, Ankara 1996. N. Halici. "Kutsal Günlere Ait Yiyecek ve İnanışlar", *Ege Bölgesi Yemekleri*, 1981 N. Halıcı, "Kutsal Günlerle İlgili İkram ve Yiyecekler", *Karadeniz Bölgesi Yemekleri, K*onya 2001, p. 96-115.
6	Dini Bayramlar 1- Ramazan Bayramı 2- Kurban Bayramı 3- Noel 4- Paskalya 5- Hamursuz Bayramı	N. Halıcı, "Paskalya Bayramı-", *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri*. İ. Eksen. "Bayramlarımız", *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı*, İstanbul 2001. S. Bozis. "Noel ve Yılbaşı Hazırlıkları, Karnaval Ayı, Büyük Oruç ve Sonrası*" İstanbul Lezzeti*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları. M. Üçer. "Dini Bayramlar ve Özel Günler, *Anamın Aşı Tandırın Başı*, İstanbul 2006,s. 303- 308. N. Halici. "Kutsal Günlere Ait Yiyecek ve İnanışlar", *Ege Bölgesi Yemekleri*, 1981 N. Halıcı, "Kutsal Günlerle İlgili İkram ve Yiyecekler", *Karadeniz*

		*Bölgesi Yemekleri, K*onya 2001, p. 96-115. "Bayramlar- Pesah", İzmir Sefarad Mutfağı, 2004, p. 110-125
7	**Midterm**	
8	Mevsimsel döngülerle ilgili kutlamalar: Nevruz - Hıdrellez- Hasat kutlamaları	E. Artun. "Türk Halk Kültüründe Nevruz", E. Artun. "Türk Halk Kültüründe Hıdrellez" M. Dağdeviren. "Hıdrellez ve Dortulu Pilav", *Yemek ve Kültür*, Sayı 6. M. Üçer. "Sultan Nevruz ve Hıdrellez", A*namın Aşı Tandırın Başı*, İstanbul 2006, p. 326-334.
9	Adak ve inaışlar *1-* Yağmur Duası *2- Acele Bacı Helvası* 3- *Zekeriya Sofrası* 4- Kurban	"Sacrifice", *Encylopedia of Food & Culture,* p. 223-224 M. Üçer. "Helva İle İlgili Gelenekler", *Anamın Aşı Tandırın Başı*, İstanbul 2006, p. 211 N. Halici."Neşeli Günlerle İlgili İkram ve Sofralar" "İstek Dilek Sofralarıyla İlgili", *Karadeniz Bölgesi Yemekleri, K*onya 2001, p.96-122.
10	Müze gezisi: Sadberk Hanım	
11	Yemeğin sembolik anlamı: Ekmek Tuz Helva Baklava	« Helva» *İstanbul Ansiklopedisi,,* Tarih Vakfı Yurt Yayınları, vol. 4 .p. 47-48 V. Günay. "Türk Sosyo-Kültürel Hayatında Tuzun Yeri Üzerine", *Tuz Kitabı*, Kitabevi, 2004, p. 105- 112 A. Ünsal. "İnançlarda Dinlerde v

		e Anadolu Folkorunda Ekmek", *Nimet Geldi Ekine*, İst. p. 81-98. İ. Ortaylı. "Baklava Alayı", *İstanbul Ansk.,* Tarih Vakfı , vol. 2 .p. 5
12	Sufi inanışlarda yiyecek ritüelleri: Mevlevilik ve Bektaşilik	Asuman Bektaş. "Mevlevilikte Matbah Terbiyesi", *Yemek ve Kültür*, no 5. N. Halıcı, *Sufi Cuisine,* London 2005. S. Soysal. *Derviş Sofraları*, İstanbul 2007.
13	Türk kültürüne uyarlanan modern yemek ritüelleri: Doğum günü kutlaması Yeni Yıl kutlaması Düğün pastası	"Birthday Foods", *Encylopedia of Food & Culture,* p. 212-214 "Wedding Cakes", *Encylopedia of Food & Culture,* p. 521-523
14	Öğrenci sunumları	
	KAYNAKLAR	
Ders Notu	*Encylopedia of Food & Culture*. Ed. S. Kats, 2003. (ilgili bölümler) E. Artun. *Türk Halk Bilimi*, Kitabevi 2005.	
Diğer Kaynaklar	*Yemek ve Kültür,* Çiya Yayınları	

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	Kısa Belgeseller; Power point sunumlar; reçeteler; görsel belgeler
Ödevler	Makale hazırlama
Sınavlar	1 Arasınav 1 Final

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SIRA	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	25
Tartışma	13	15
Ödev	1	25
Toplam		**65**
Finalin Başarıya Oranı		35
Yıl içinin Başarıya Oranı		65
Toplam		**100**

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri

Ders Kategorileri
Destek Dersleri
Temel Mesleki Dersleri
Uzmanlık / Alan Dersleri
Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.					5
2	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
3	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir.		2			
4	Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
5	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular					
6	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni					

	yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		
7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.		4
8	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.		
9	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.		
10	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.		
11	İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamarını, personel alım ve değerlenderme süreçlerini bilir ve uygular.		
12	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		5
13	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.		
14	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.		3
15	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.		
16	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	1	
17	Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler.		

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)

Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	14	3	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	7	98
Ara Sınav	1	3	3
Ödev	1	25	15
Final	1	3	3
Toplam İş Yükü			151
Toplam İş Yükü / 30 (saat)			5,03
Dersin AKTS Kredisi			5

COURSE INFORMATON					
Course Title	*Code*	*Semester*	*L+P Hour*	*Credits*	*ECTS*
Turkish Cooking Techniques	CULA 319	Fall	2+2	3	8

Prerequisites	

Language of Instruction	English
Course Level	Bachelor's Degree (First Cycle Programmes)
Course Type	Required
Course Coordinator	
Instructors	
Assistants	
Goals	To learn basic traditional culinary techniques in Turkish cuisine; to identify special cooking techniques and pastry skills of Turkish

	cuisine.
Content	Apply of basic traditional Turkish cooking & pastry recipes; learn Turkish cooking techniques in the preparation of meat, poultry, fish, offal, seafood, vegetables, legumes, fruits, sweet dishes.

COURSE CONTENT		
Week	**Topics**	**Study Materials**
1	Introduction to the traditional Turkish cooking techniques; Stocks & Soups Techniques: Stock Making, Puree Soup, Soup Based on yoghurt liaison, Liaison with lemon Juice, Boiling, Simmering, Saute	
2	Salads & Mezes Techniques: Charcoal Grilling, Chopping, Slicing, Pan Frying, Deep Frying	
3	"Zeytinyağlılar" Techniques: Cutting, Deep Frying, Braising, Pan Frying	
4	Pilafs Techniques: Boiling, Sauté and Boiling, Simmering	
5	Vegetable Techniques: Trimming, Cutting, Pan Frying Braising	
6	"Dolma and Sarma" Techniques: Cutting, Chopping, Stuffing, Braising / Steaming, Pan Frying	
7	Meat Techniques: Cutting, Stewing, Pan Frying Simmering, Grilling, Force meat	

8	Kebab and Fish Techniques: Cutting, Ground-meat preparation for kebab, Marinade, Grilling Frying, Poaching (Pilaki), Deep Fry	
9	Mid – Term	
10	Legume Techniques: Soaking, Saute, Simmering	
11	Dough & Bread Techniques: Simple dough, Yeast Dough, Kneading, Fermenting, Rolling Out / Grilling (a la plancha), Dry Cooking	
12	Dough & "Börek" Techniques: Simple Dough, Rolling out, Grilling, Baking	
13	Desserts Techniques: Poaching, Boiling, Baking Soaking	
14	Desserts Techniques: Pan Roasting, Simmering Roll out, Baking, Soaking	

RECOMMENDED SOURCES	
Textbook	Nevin Halıcı, 2009, *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayınları. Necip Ertürk, 2015, *Türk Mutfağı,* Remzi Kitabevi.
Additional Resources	Ekrem Muhittin Yeğen, 1955, *Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi*, İnkılap Yayınevi.

ASSESSMENT		
IN-TERM STUDIES	**NUMBER**	**PERCENTAGE**
Midterm	1	65
Assignment	1	20
Project		
Attendance and participation	1	15

Total		**100**
CONTRIBUTION OF FINAL EXAMINATION TO OVERALL GRADE		40
CONTRIBUTION OF IN-TERM STUDIES TO OVERALL GRADE		60
Total		**100**

COURSE INFORMATON					
Course Title	*Code*	*Semester*	*L+P Hour*	*Credits*	*ECTS*
Marketing Management	BBA 261	Spring	3 + 0	3	6

Prerequisites	**-**

Language of Instruction	English
Course Level	Undergraduate
Course Type	Required
Course Coordinator	

Instructors	
Assistants	-
Goals	This course examines the core marketing concepts from a strategic perspective as well as applying these concepts to the organizations.
Content	The course considers tools and methods used to examine the marketing strategy from product, price, and place and promotion strategies as well as enabling students to integrate these topics with the previous introductory marketing course.

Learning Outcomes	**Program Learning Outcomes**	**Teaching Methods**	**Assessment Methods**
1) Explains anaysis of the marketing strategy decisions	1, 2, 91,2,3		A,B,C
2) Knows product / service / branding strategies		1, 21,2,3	A,B,C
3) Explains pricing and price adjustment strategies		1, 21,2,3	A,B,C
4) Knows Place and promotions strategies		1, 21,2,3	A,B,C

Teaching Methods:	1: Lecture, 2: Question-Answer, 3: Discussion
Assessment Methods:	A: Exam , B: Assignment, C: Student Presentations

COURSE CONTENT		
Week	**Topics**	**Study Materials**
1	Review of the introductory marketing concepts	Related

		Chapters
2	Marketing Strategy	Related Chapters
3	Product / service / branding strategies	Related Chapters
4	New product development and product life cycle strategies	Related Chapters
5	Pricing strategies and pricing approaches	Related Chapters
6	Price adjustment strategies	Related Chapters
7	Midterm Exam	Related Chapters
8	Place strategies	Related Chapters
9	Retailers / whoesalers / supply chain	Related Chapters
10	Integrated marketing communications	Related Chapters
11	Advertising / PR / Direct Selling	Related Chapters
12	Social Media and New Communication Channels	Related Chapters
13	Project Presentations	Related Chapters
14	Project Presentations	Related Chapters
15	Review	
16	Final Exam	

RECOMMENDED SOURCES	
Textbook	Kotler P. & G.Armstrong (2013) Principles of Marketing Prentice-Hall International, Inc.
Additional Resources	

MATERIAL SHARING	
Documents	Power point presentation related to all concepts discussed in the class.

Assignments	Preparing a marketing plan on a product or service that the student has innovatively proposed to introduce to the market.
Exams	One midterm, one final exam

ASSESSMENT		
IN-TERM STUDIES	**NUMBER**	**PERCENTAGE**
Mid-term	1	70
Assignments and Class Participation	2	10
Presentation	1	20
	Total	**100**
CONTRIBUTION OF FINAL EXAMINATION TO OVERALL GRADE		35
CONTRIBUTION OF IN-TERM STUDIES TO OVERALL GRADE		65
	Total	**100**

COURSE CATEGORY	Expertise/Field Courses

COURSE'S CONTRIBUTION TO PROGRAM						
No	Program Learning Outcomes	Contribution				
		1	2	3	4	5
1	Students should demonstrate their knowledge of the essential body of knowledge in business management (functions of management: organization theory: policy and strategy: information, technology and operations management; human capital management; accounting; finance; marketing; economics; and an integrated perspective).		x			
2	Students should demonstrate their ability to construct strategy, make organizational decisions and define the required processes to execute these decisions by utilizing the concept and knowledge in business management and by considering cultural and ethical values.		**x**			
3	Students should demonstrate the ability to understand the dynamics of global business environment; follow the changes and improvements and understanding the importance of flexibility and creativity in the changing global business world				**X**	
4	Students should demonstrate their comprehension of basic economics, law	x				

	and social sciences which shape the global business environment and their ability to make decisions via these knowledge.		
5	Students should demonstrate their ability to communicate effectively and work in harmony with members from different disciplines.	**X**	
6	Students should be able to effectively communicate in writing or orally in global business environment.		**X**
7	Students should be able to appreciate and recognize contributions of individuals from diverse cultures, and should be able to effectively communicate, positively contribute and work as a team member.	**X**	
8	Students should be able to use common information and communication technologies employed in business management.	x	
9	Students should be able to define problems related with business processes, gather data, choose the required methods to analyze the data, evaluate the results and identify the necessary practices and communicate their ideas effectively.		x
10	Students should be able to demonstrate their ability to make contributions in business team or project groups, take responsibility and take the leadership role.	**X**	
11	Students should demonstrate their understanding of business ethics and social responsibility concepts and motivation to take active role in these subjects.	x	
12	Students should have required English proficiency to follow the current events and improvements in their professional area and to communicate their ideas in international business arena.		x
13	Students should understand the importance of lifelong learning to maintain personal and professional development.		x
14	Students should demonstrate that they have the discipline and responsibility to conduct and independent study, project, research.		x

ECTS ALLOCATED BASED ON STUDENT WORKLOAD BY THE COURSE DESCRIPTION			
Activities	Quantity	Duration (Hour)	Total Workload (Hour)
Course Duration (Including the exam week: 16x Total course hours)	16	3	48
Hours for off-the-classroom study (Pre-study, practice)	16	4	64
Mid-terms	2	4	8
Assignment	1	4	4
Presentation	1	5	5
Final			
Total Work Load			132
Total Work Load / 25 (h)			5,28
ECTS Credit of the Course			5

COURSE INFORMATON					
Course Title	*Code*	*Semester*	*L+P Hour*	*Credits*	*ECTS*
Culinary Herbs	CULA 418	Spring	2+2	3	6

Prerequisites	

Language of Instruction	English
Course Level	Bachelor's Degree (First Cycle Programmes)
Course Type	Area Elective
Course Coordinator	
Instructors	
Assistants	

Goals	This course aimed to increase the knowledge of students in basic principles of culinary herbs with lectures and complementary greenhouse applications.
Content	This course aimed to increase the knowledge of students on basic principles of how to grow edible herbs. The students will experimentally be involved in growing simple herbs in a greenhouse and then the grown herbs will be used during cooking application in laboratory kitchen.

COURSE CONTENT		
Week	**Topics**	**Study Materials**
1	Introduction to culinary herbs	
2	Ecologic factors for herbs	
3	Soil Structure, basic soil types	
4	Fertilizer and irrigation of herbs	
5	Designing and planning a herb garden and container garden	
6	Most commonly grown varieties	
7	Midterm	
8	Most commonly grown varieties	
9	Technical Trip	
10	Greenhouse practice	
11	Greenhouse practice	
12	Identify common types of culinary herbs and botanical names of herbs	
13	Identify common types of culinary herbs and botanical names of herbs	
14	Term Project	

RECOMMENDED SOURCES	
Textbook	Handouts
Additional Resources	1. Jekka Mcvicar, 2004, Herbs London: Dorling Kindersley Limited,.

2. James A. Fizzell, 2001, The Midwest Fruit and Vegetable Book. United Stades Of America:Cool Spring Press
3. Richard Bird, 2007, The Fruits & Vegetable Gardener., London

ASSESSMENT		
IN-TERM STUDIES	**NUMBER**	**PERCENTAGE**
Mid-terms	1	25
Assignment	1	25
Total		**50**
CONTRIBUTION OF FINAL EXAMINATION TO OVERALL GRADE		50
CONTRIBUTION OF IN-TERM STUDIES TO OVERALL GRADE		50
Total		**100**