|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Meslek Yüksekokulu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | Aşçılık Programı | | | | | | | | | | | | | | *Seçmeli* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | ASC 213 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Yemek Tarihi* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ön Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | | **Lab: 0** | | | | **Uygulama 0** | | | | | | | | | | **Diğer: 0** | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin gelişimini tarihsel süreç içinde prehistorik dönemden ortaçağ dönemine kadar öğrenmek. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | Tarih öncesi çağlardan Orta Çağ dönemine kadar dünyada yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Yemek Tarihi ve tarihçiliğini kavrar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde irdeler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer- Hitit), Akdeniz’de ( Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu’da Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak çalışır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve içeceklerin tarihini ve yayılma sürecini öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | | **ÖÇ2** | | | | | **ÖÇ3** | | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | |  | | |  | | **X** |  | | **X** |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | **X** | |  |  | |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | **X** | |  |  | | **X** |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | |  | | | | | **X** | | |  | |  | **X** | |  |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  | **X** | |  |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | | **ÖÇ2** | | | | | **ÖÇ3** | | | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | | | | Yemek Tarihi ve tarihçiliği nedir? Yemek tarihi çalışmaları gastronomi ve mutfak sanatlarına nasıl açılımlar getirir. | | | | D1,D2 | | |  | | | | |  | | | | |  | |  | | D4 |
| **K2** | *2* | | | | Tarih öncesi çağda yiyecek | | | |  | | D1, D2 | | | | D1, D2 | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K3** | *3* | | | | Neolitik devrim, tarımın başlangıcı | | | |  | |  | | | | D1, D2 | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K4** | 4 | | | | Yakın Doğu’da ilk medeniyetler : Sümer ve Mısır’ da Yemek | | | |  | |  | | | |  | | | | | | | D1, D2 | |  | | D4 |
| **K5** | 5 | | | | Yakın Doğu’da ilk medeniyetler : Yahudi Mutfağı & Hittitler | | | |  | | D1, D2 | | | |  | | | | | | | D1, D2 | |  | | D4 |
| **K6** | 6 | | | | Erken Hint & Çin Yemekleri | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K7** | 7 | | | | Ara Sınav (1.) | | | | D1 | | D1 | | | | D1 | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K8** | 8 | | | | Klasik Yunan mutfağı Buğday, pirinç ve mısır tarihi | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K9** | 9 | | | | Romam İparatorluk mutfağı Şarap, zeytin, kahve, çay ve çikolata tarihi | | | |  | | D1, D2 | | | |  | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K10** | 10 | | | | Orta Asya'da Türk Mutfağı ve Anadolu Selçuklu Mutfağı | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K11** | 11 | | | | Ara Sınav (2) | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K12** | 12 | | | | Ortaçağ Arap Mutfağı Baharatlar Tarihi | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | |  | | D4 |
| **K13** | 13 | | | | Bizans Mutfağı | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | D1, D2 | | D4 |
| **K14** | 14 | | | | Ortaçağ Avrupa Mutfağı | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | D1, D2 | | D4 |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *60% (her biri 30%)* | | *2 Ara sınav* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *10%* | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | - | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | 30% | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | | - | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | - | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | - | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | - | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | | - | | | | | | | | | | - | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersdeki tartışmalarla (öğrencinin argüman yaratabilme ve bunu kanıtlarla destekleme yetisi), sınavlar, öğrenci sunumları, dönem ödevi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 100-90 | 89-87 | 86.-84 | 83-80 | 79-77 | 76-74 | 73-70 | 69.-67 | 66.-64 | 63-60 | 59-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Değer | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | | Ders notları, slayt vb. hazırlanması | | | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 5x3=15 | |
| **8** | | | | **Ödev** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **9** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **10** | | | | **Ders Tekrarı** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | |
| **11** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **12** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| *TOPLAM* | | | | | | | | * *69* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik sahtekârlık, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Form No: ÜY-FR-1048 Yayın Tarihi 01.04.2021 Değ. No 0 Değ. Tarihi-**