|  |  |
| --- | --- |
| **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-**