|  |  |
| --- | --- |
| **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 Bölümü  |
| **Dersi Alan Program (lar)** | Aşçılık Programı  | *Zorunlu* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | ASC 204  |
| **Ders Adı** | *Osmanlı Mutfağı* |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe*  |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans*  |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | **Lab:**  | **Uygulama: 3** | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 4 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* |
| **Yan koşul/lar** | *-* |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* |
| **Dersin Amacı**  | *Öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmalarını ve bu bilgiyi akademik ve mesleki yaşamlarına uyarlamalarını hedefler.* |
| **Ders İçeriği**  | *Öğrenciler Klasik Osmanlı kroniklerini dersin sonuna doğru okumayı amaçlayarak, daha basit bir tarzda yazılmış ve çoğunlukla Türkçe kelimelerden oluşan daha önceki dönem tarihsel belgelerine temel olarak odaklanılır.*  |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | *Osmanlı mutfak kültürünü açıklama* |
| **ÖÇ2** | *Osmanlı mutfağında kullanılan pişirme yöntemlerini tanımlama* |
| **ÖÇ2** | *Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımlama* |
| **ÖÇ4** | *Döneme uygun bir şekilde Osmanlı yemeklerini hazırlama ve sunma* |
| **ÖÇ5** | *Çorbalardan içeceklere Osmanlı yemeklerini uygulama ve açıklama* |
| **ÖÇ6** |  |
| **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* | *X* |  |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  | *X* | *X* | *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* |  |  | *X* | *X* |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | *X* |  |  |  | *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* | *Osmanlı mutfağı* | D1,D4 | D1,D4 | D1,D4 |  |  |  |
| **K2** | *2* | *Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri* | D1,D4 | D1,D4 | D1,D4 |  |  |  |
| **K3** | *3* | *Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler* | D1,D4 | D1,D4 | D1,D4 |  |  |  |
| **K4** | *4* | *Osmanlı dönemine uyumlu yemekler hazırlama* | D1,D4 | D1,D4 | D1,D4 |  |  |  |
| **K5** | *5* | *Osmanlı dönemine uyumlu yemekler hazırlama* | D1,D4 | D1,D4 | D1,D4 |  |  |  |
| **K6** | *6* | *Uygulamalar:çorbalar, başlangıçlar* |  |  |  | D4,D7 | D4,D7 |  |
| **K7** | *7* | *Uygulamalar:etler sakatatlar, ara sınav* |  |  |  | D1, D7 | D1, D7 |  |
| **K8** | *8* | *Uygulamalar: kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri* |  |  |  | D4,D7 | D4,D7 |  |
| **K9** | *9* | *Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilav ve makarna* |  |  |  | D4,D7 | D4,D7 |  |
| **K10** | *10* | *Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilav ve makarna* |  |  |  | D4,D7 | D4,D7 |  |
| **K11** | *11* | *Uygulamalar: süt, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyve tatlıları* |  |  |  | D4,D7 | D4,D7 |  |
| **K12** | *12* | *Uygulamalar: süt, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyve tatlıları* |  |  |  | D4,D7 | D4, D7 |  |
| **K13** | *13* | *Uygulamalar: içecek* |  |  |  |  |  |  |
| **K14** | *14* | *Uygulamalar: içecek* |  |  |  | D4,D7 | D4,D7 |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** |  *20%* *40%* | *Ara Sınav**Final Sınavı* |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** |  *-* |  |  |
| **D3** | **Ödev** |  *-* |  |  |
| **D4** | **Proje** |  *30%* |  |  |
| **D5** | **Rapor** |  |  | *.* |
| **D6** | **Sunum** |  |  |  |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | *10%* |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  |  |  |  |
| **D9** | **Diğer** |  - |  |  |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersler boyunca tartışma yoluyla (öğrencilerin bir tartışma geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrenci sunumları, öğrenci dönemi kağıtları |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 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 notlarının hazırlanması, slaytlar vb. | 14x2 = 28 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** |  | 0 |
| **3** | **Problem Dersi**  |  | 0 |
| **4** | **Laboratuvar**  |  | 14x3=42 |
| **5** | **Uygulama** |  | 0 |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | 0 |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre |
| **6** | **Proje** | Konular hakkında proje | 4x5=20 |
| **7** | **Ödev** |  |  |
| **8** | **Derse Hazırlık**  |  |  |
| **9** | **Ders Tekrarı** |  | 14x3=42 |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** |  |  |
| *TOPLAM* |  | 132 |
| IV. BÖLÜM |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** |  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Herhangi bir şekilde akademik aldatma, hile, kopyalama veya intihal yasaktır |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** |  |

Form No: ÜY-FR-0164 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-