

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	TRK101		
Ders İsmi:	Türk Dili 1		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 2		
Öğretim Dili:	Turkish		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. FEYZİ ÇİMEN		
Dersi Veren(ler):	Doç. Dr. FEYZİ ÇİMEN Öğr. Gör. TUĞÇE YILDIRIM		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Dil bilinci oluşturmak, öğrencileri okumaya teşvik etmek, Türkçenin zenginliklerini, kurallarını ve özelliklerini tanıtmak; öğrencilerin ilgi alanlarını genişletmek ve anlama (dinleme anlama, okuma anlama), anlatma (konuşma, yazma) becerilerini geliştirmek, eleştirel düşünceye ve araştırmaya yönlendirmektir.
Dersin İçeriği:	Dil-düşünce ilişkisi, dil-kültür ilişkisi, dilin toplumsal hayattaki önemi, dünya dilleri ve Türkçenin bu

İçeriği:	diller arasındaki yeri, özellikleri; günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları; Türkçe yazım kuralları; etkin okuma ve dinleme; yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları; düşünsel düzen, paragraf ve anlatım biçimleri; resmî yazışmalar.
----------	---

Öğrenme Kazanımları

- Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;
- 1) Yazı dilinin özelliklerini tanıyabilir
 - 2) Noktalama işaretlerini doğru kullanabilir
 - 3) Bir yazının planını, ana fikri ve yardımcı fikirlerini oluşturabilir
 - 4) Paragrafın bölümlerinin incelemesi yapabilir
 - 5) Anlatım bozukluklarını düzeltebilir

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Türk dili dersinin içeriğinin ve dersle ilgili kaynakların tanıtılması	Kaynakların gözden geçirilmesi
2)	Dilin tanımı, dil-düşünce ilişkisi, dil-kültür ilişkisi, dilin toplumsal hayattaki önemi Dünya dilleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri, özellikleri	Her Yönüyle Dil s. 50-68
3)	Günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları	Türkçe Sorunları Kılavuzu'ndan ilgili yerler ve Ders notları I
4)	Günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları	Türkçe Sorunları Kılavuzu 'ndan ilgili yerler ve Ders notları I
5)	Türkçe yazım kuralları	Türkçe Sorunları Kılavuzu
6)	Türkçe yazım kuralları	Türkçe Sorunları Kılavuzu
7)	Türkçe yazım kuralları	Türkçe Sorunları Kılavuzu
8)	Vize	Sınava hazırlık
9)	Etkin okuma ve dinleme	Modern Araştırmacı s. 45-87, Ders notları II
10)	Yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları	Modern Araştırmacı 2., 5. ve 6. bölümler
11)	Yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları	Modern Araştırmacı 7. ve 8.

		Bölümler
12)	Düşünsel düzen, paragraf ve anlatım biçimleri	Modern Araştırmacı 9. bölüm
13)	Resmî yazışmalar: Dilekçe, öz geçmiş, iş mektubu, rapor, tutanak	Ders notları III
14)	Konularla ilgili uygulama çalışmaları	Verilen örnekler üzerinde alıştırmalar
15)	Konularla ilgili uygulama çalışmaları	Verilen örnekler üzerinde alıştırmalar
16)	Final	Sınava hazırlık

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Alpay, Necmiye, Türkçe Sorunları Kılavuzu, İstanbul: Metis Yayınları, 2004. Alpay, Necmiye. Dilimiz, Dillerimiz, İstanbul: Metis Yayınları, 2007.
Diğer Kaynaklar:	Barzun, Jacques ve Henry F. Graff. Modern Araştırmacı. Çev. Fatoş Dilber. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 2001. Hepçilingirler, Feyza. Öğretenlere ve Öğrenenlere Türkçe Dilbilgisi. İstanbul: Remzi Kitabevi, 2005. Her Yönüyle Dil: Ana Çizgileriyle Dilbilim, Ankara: TDK Yayınları, 2003. Yazım Kılavuzu, Türk Dil Kurumu. Ankara, 2005. Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu. Ankara, 2009.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
Program Kazanımları					
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar					
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.					
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.					
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.					
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.					

Constructive Learning Outcome	1	2	3	4	5
7) Gastronominin Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.					
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.					
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.					
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.					
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.					
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.					
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.					
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.					
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.					
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.					

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	3
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	3

3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	2
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	2
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	2
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	2
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	2
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	3
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	3
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	3
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	3
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	2
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	2

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı

Ödev	7	% 20
Ara Sınavlar	1	% 20
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	16			224
Ödevler	7	0			0
Ara Sınavlar	1	0			0
Final	1	0			0
Toplam İş Yüğü					224