

Hemşirelik (İngilizce)			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI141		
Ders İsmi:	Basic Knowledge in Gastronomy		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS		
	5		
Öğretim Dili:	İngilizce		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey
			EQF-LLL:6. Düzey
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. FRANCK GERARD BRUWIER		
Dersi Veren(ler):	Öğr. Gör. FRANCK GERARD BRUWIER		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	It is aimed to ensure that students learn the basic concepts of gastronomy applications and to provide a certain infrastructure for the courses they will take in other semesters.
Dersin İçeriği:	Gastronomi, yiyecek hazırlama ve insan beslenmesinin duysal özelliklerini tatmayı, keşfetmeyi, araştırmayı, deneyimlemeyi, yazmayı, anlamayı içeren bir sanattır. Bununla birlikte, aynı zamanda çeşitli kültürlerle beslenmenin incelenmesini de içerir. Gastronomi pişirmede kimyasal ve biyolojik bilginin uygulanması moleküler gastronomi olarak bilinmeye başlandı

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Introduction-I • What is Gastronomy? • Culinary Science • Molecular Gastronomy • Culinary Basic Knowledge of History • Cuisine Classification • Sauces	Wayne Gisslen- Professional Cooking
3)	3- Understanding Pastry • History • Platted Desserts • Traditional Cuisine Chef Desserts • Side Table Service Desserts • Pastry Boutique • Today's Pastry	
3)	Introduction -II • Classic Kitchen Cutting Techniques-I • Classic Kitchen Cutting Techniques-II • Stocks • History • Meat Cutting Techniques • Fish Cuts • Classic/Tradition/Modern	
4)	Liquid and Solid • Basic Understanding of Liquid and Solid • Application of Liquid and Solid in Food • Food and Drink Pairing • Food and Drink Pairing in Turkish Cuisine • Food and Drink Pairing in Cuisine	
5)	The Five Senses • Understanding the Five Senses • Eyes, Touch, Smell, Hear, Taste	
6)	Understanding Meat and Poultry • Meat and Poultry Types	
7)	Understanding Fish • Round Fish • Flat Fish • Cooking Methods • Fish Base Sauces	
8)	MIDTERM	
9)	How to Create a Dish	
10)	Table Dynamic • Before Plating • Quantity, Volume and Proportions • Dining	
11)	Synthesys • From the Kitchen to the Table • Food and Your Perceptions • The Basics	
12)	Project presentations	
13)	Project presentations	
14)	Project presentations	
15)	Project presentations	
16)	Project presentations	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Wayne Gisslen-Professional Cooking
Diğer Kaynaklar:	Wayne Gisslen-Professional Cooking

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes
Program Kazanımları
1) Sağlık alanı ile ilgili kavram ve kavramları lisans düzeyinde anlamak ve sağlık alanında ders kitapları, uygulama araçları ve diğer güncel bilgi kaynakları ile desteklenen ileri düzeyde teorik ve pratik bilgiye sahip olmak.
2) Bilginin doğası, kaynağı, sınırları, doğruluğu, güvenilirliği ve geçerliliği bilgisi.
3) Lisans düzeyinde edindiği ileri düzeyde kuramsal ve olgusal bilgileri kullanma
4) Sağlık alanında edindiği ileri düzey bilgi ve becerileri kullanarak bilimsel olarak kanıtlanmış verilerle yorumlar, değerlendirir, tanımlar, analiz eder, bilgileri paylaşır ve ekip çalışması yapar.
5) Sağlık alanında bilgisayar programlarını, ilgili teknolojileri ve eğitim araçlarını kullanır.
6) Sağlık alanındaki ileri düzeydeki bilgi birikimini kullanarak bağımsız bir çalışma yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek gruplarıyla işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
7) Sağlık alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan öngörülemeyen karmaşık sorunların çözümünde bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8) Bir proje sorumluluğunda faaliyetleri planlar, yönetir, izler ve değerlendirir.
9) Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.
10) Öğrenme ihtiyaçlarını ve öğrenme kaynaklarını belirler, kaynakları etkin kullanarak öğrenme işlevini yönlendirir.
11) Yaşam boyu öğrenmeye yönelik olumlu tutum geliştirir ve davranışa dönüştürür.
12) Sağlık alanı hakkında ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir; düşünce ve çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak iletir, ilgili kişi ve kurumların görüş, istek ve beklentilerini alır.
13) Sosyal sorumluluk bilinciyle, yaşadığı sosyal çevre için diğer meslek gruplarıyla işbirliği içinde proje ve etkinlikler düzenler ve uygular.
14) Alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde bir yabancı dil kullanarak iletişim kurar.
15) Sözlü ve yazılı olarak kendilerini etkili bir şekilde ifade eder.

16) Alanının gerektirdiği bilgisayar yazılımları ile birlikte bilgi ve iletişim teknolojilerini en az İleri Düzeyinde kullanır.

17) Sağlık alanında toplumun ve dünyanın gündemindeki olay/gelişmeleri izler ve değerlendirir.

18) Kalite Yönetimi ve Süreçlerine uygun hareket eder ve katılır.

19) Sağlık alanı ile ilgili sonuçların toplanması, yorumlanması, uygulanması ve duyurulması aşamalarında ilgili disiplinlerden kişilerle işbirliği yapar ve sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.

20) Birey ve toplum sağlığı, çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak.

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Sağlık alanı ile ilgili kavram ve kavramları lisans düzeyinde anlamak ve sağlık alanında ders kitapları, uygulama araçları ve diğer güncel bilgi kaynakları ile desteklenen ileri düzeyde teorik ve pratik bilgiye sahip olmak.	
2)	Bilginin doğası, kaynağı, sınırları, doğruluğu, güvenilirliği ve geçerliliği bilgisi.	
3)	Lisans düzeyinde edindiği ileri düzeyde kuramsal ve olgusal bilgileri kullanma	
4)	Sağlık alanında edindiği ileri düzey bilgi ve becerileri kullanarak bilimsel olarak kanıtlanmış verilerle yorumlar, değerlendirir, tanımlar, analiz eder, bilgileri paylaşır ve ekip çalışması yapar.	
5)	Sağlık alanında bilgisayar programlarını, ilgili teknolojileri ve eğitim araçlarını kullanır.	
6)	Sağlık alanındaki ileri düzeydeki bilgi birikimini kullanarak bağımsız bir çalışma yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek gruplarıyla işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
7)	Sağlık alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan öngörülemez karmaşık sorunların çözümünde bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
8)	Bir proje sorumluluğunda faaliyetleri planlar, yönetir, izler ve değerlendirir.	
9)	Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	
10)	Öğrenme ihtiyaçlarını ve öğrenme kaynaklarını belirler, kaynakları etkin kullanarak öğrenme işlevini yönlendirir.	
11)	Yaşam boyu öğrenmeye yönelik olumlu tutum geliştirir ve davranışa dönüştürür.	

12)	Sağlık alanı hakkında ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir; düşünce ve çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak iletir, ilgili kişi ve kurumların görüş, istek ve beklentilerini alır.	
13)	Sosyal sorumluluk bilinciyle, yaşadığı sosyal çevre için diğer meslek gruplarıyla işbirliği içinde proje ve etkinlikler düzenler ve uygular.	
14)	Alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde bir yabancı dil kullanarak iletişim kurar.	
15)	Sözlü ve yazılı olarak kendilerini etkili bir şekilde ifade eder.	
16)	Alanının gerektirdiği bilgisayar yazılımları ile birlikte bilgi ve iletişim teknolojilerini en az İleri Düzeyinde kullanır.	
17)	Sağlık alanında toplumun ve dünyanın gündemindeki olay/gelişmeleri izler ve değerlendirir.	
18)	Kalite Yönetimi ve Süreçlerine uygun hareket eder ve katılır.	
19)	Sağlık alanı ile ilgili sonuçların toplanması, yorumlanması, uygulanması ve duyurulması aşamalarında ilgili disiplinlerden kişilerle işbirliği yapar ve sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	
20)	Birey ve toplum sağlığı, çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Uygulama	1	% 40
Ara Sınavlar	1	% 20
Final	1	% 40
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 60
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 40
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	14	42

Uygulama	6	21
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	14
Ödevler	14	14
Ara Sınavlar	3	21
Final	11	28
Toplam İş Yüğü		140