

Radyo, Televizyon ve Sinema (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 başland

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) Hem kuramsal hem de uygulamalı eğitim sunarak öğrencileri akademik ve iş hayatına hazır eder.
2) Kitle iletişim araçlarına eleştirel bir bakış açısı kazandırır.
3) İngilizce müfredat ile öğrencilerin uluslararası boyutta piyasayı ve akademik çalışmaları orijinal kaynaklardan takip etmelerini sağlar.
4) Kamera önü, kamera arkası, reji, haber merkezi, ışık, ses, kurgu, yönetmenlik, görüntü yönetmenliği, senaryo yazarlığı gibi mesleklerde uzmandır.
5) Ders veren medya profesyonelleri sayesinde öğrenciler sektöre hazır hale gelir.
6) Kısa ve orta metrajlı filmler, senaryo, belgeseller ve TV programları gibi üretim becerileri edinir.
7) Görüntü teknolojilerine ait temel bilgi ve deneyime sahip olur.
8) Sektörel işbirlikleri sayesinde profesyonel iş hayatına atılır.
9) Uygulanan müfredat sayesinde farklı medya çalışmalarına disiplinlerarası bir bakış açısı kazanır.
10) Stüdyo ortamında alınacak teknik eğitimle birlikte öğrenciler deneyim sahibi olarak sektörde kendine yer edinir.
11) Grup çalışmalarıyla birlikte müzakere etme, inisiyatif alma gibi becerilere sahiptir.
12) Medya etiği ve iş ahlakı ile ilgili temel değerler edinir.
13) Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı ileri düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Hem kuramsal hem de uygulamalı eğitim sunarak öğrencileri akademik ve iş hayatına hazır eder.	
2)	Kitle iletişim araçlarına eleştirel bir bakış açısı kazandırır.	
3)	İngilizce müfredat ile öğrencilerin uluslararası boyutta piyasayı ve akademik çalışmaları orijinal kaynaklardan takip etmelerini sağlar.	
4)	Kamera önü, kamera arkası, rejisi, haber merkezi, ışık, ses, kurgu, yönetmenlik, görüntü yönetmenliği, senaryo yazarlığı gibi mesleklerde uzmandır.	
5)	Ders veren medya profesyonelleri sayesinde öğrenciler sektöre hazır hale gelir.	
6)	Kısa ve orta metrajlı filmler, senaryo, belgeseller ve TV programları gibi üretim becerileri edinir.	
7)	Görüntü teknolojilerine ait temel bilgi ve deneyime sahip olur.	
8)	Sektörel işbirlikleri sayesinde profesyonel iş hayatına atılır.	
9)	Uygulanan müfredat sayesinde farklı medya çalışmalarına disiplinlerarası bir bakış açısı kazanır.	
10)	Stüdyo ortamında alınacak teknik eğitimle birlikte öğrenciler deneyim sahibi olarak sektörde kendine yer edinir.	
11)	Grup çalışmalarıyla birlikte müzakere etme, inisiyatif alma gibi becerilere sahiptir.	
12)	Medya etiği ve iş ahlakı ile ilgili temel değerler edinir.	
13)	Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı ileri düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	

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