GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar	
Ders Kodu / Course Code	1116B1004	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Mutfaklarda kullanılan aromatik otlar, baharatlar ve karışımların öneminin kavranması amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımaya ve tanımlamaya yönelik uygulamalar yapmaktadır.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Bilimsel gerçekler ışığında gıdalar ve sağlıklı beslenme / Mehmetoğlu, İdris, Konya: Yelken, 2006 Sağlıklı nesiller için önce sağlıklı tohum / Aydın, Halim, İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2012 Şifalı bitkiler ve baharatlar ansiklopedisi / Mustafa Kırıcı, Öncü Basım evi Baharatlar: soframızın lezzeti, sğzımızın tadı / Oktay Mete, ALFA Basım Yayım Dağıtım, 2017 Profesyonel aşçılık / Wayne Gisslen, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Aşçılık mesleğinde aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi açıklayabilecektir.	-
2	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların elde edilişini ve kullanımını yapabilecektir.	-
3	A’dan Z’ye aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımlayabilecektir.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat dünyası				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarih boyunca baharat				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat ve aromatik otların insan hayatındaki önemi				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfaklarda aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabani bitkiler veya bunlardan elde edilen meyvelerin kullanım şekilleri				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların sağlıkla ilişkisi				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aromatik otlar ve baharatlar				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aromatik otlar ve baharatlar				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımaya ve tanımlamaya yönelik uygulamalar				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımaya ve tanımlamaya yönelik uygulamalar				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat karışımları				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat karışımları				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat karışımları				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharat karışımı uygulaması	Baharat karışımı uygulaması			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5,00	25,00
Bireysel Çalışma / Self Study	13	2,00	26,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	6,00	30,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Toplam / Total:	39	17,00	111,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 111,00/30,00 = 3,70 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 111,00 / 30,00 = 3,70 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Aşçılık mesleğinde aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi açıklayabilecektir. / -												3	3	3
2.Aromatik otlar, baharatlar ve karışımların elde edilişini ve kullanımını yapabilecektir. / -										2		3	3	3
3.A'dan Z'ye aromatik otlar, baharatlar ve karışımları tanımlayabilecektir. / -												3	3	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high