

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitchen Applications II / Kitchen Applications II	
Ders Kodu / Course Code	OASC267	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	4.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK - Ders için ön koşul olmaması sebebiyle YOK yazılmıştır.	NO - NO written due to lack prerequisite for the course.
Amacı / Purpose	Dersimizde öğrencilerimizin bu döneme kadar gördükleri teorik ve uygulama bilgilerinin pekiştirilmesi. Pişirme teknikleri ve Ürün kullanımı ile ilgili pratik edinme, tekniklerini geliştirme ve mutfak deneyimi kazandırmak için yapılan uygulama çalışmaları yer almaktadır.	The reinforcement of the theoretical and practical knowledge of our students that they have seen until this period in our course There are application studies about cooking techniques and product usage, to get practical, improve techniques and gain kitchen experience.
İçeriği / Content	Dersimiz öğrencilerimizin bugüne kadar uygulamalarda görmediği temel pişirme yöntemlerini tamamlama ve ana ürün olarak kullanmadıkları diğer malzemeleri kullanma, işleme ve pişirme yöntemlerini öğretmeyi amaçlar.	Our course aims to complete the basic cooking methods that our students have not seen in practice until today, and to teach the use, processing and cooking methods of other materials that they have not used as main products.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kaynak Kitaplar ve Öğretim Elemanı Ders Notları	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Selçuk KARAÇAM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfakta uyulması gereken güvenlik, hijyen ve ilk yardım kuralları hakkında bilgi sahibi olma.	To have knowledge about safety, hygiene and first aid rules that must be followed in the kitchen.
2	Mutfak ekipmanlarını tanımak, kullanımları hakkında bilgi sahibi olmak ve ekipman kullanımı sırasında oluşabilecek sorunlar hakkında bilgi edinmek.	To know the kitchen equipment, to have information about their use and to learn about the problems that may occur while using the equipment.
3	Bıçak kullanımı hakkında da deneyim kazanmak ve bıçak yaralanmalarına nasıl müdahale edileceğini öğrenme.	To gain experience in the use of knives and learn how to intervene in knife injuries.
4	Proteinlerin işlenmesi, saklanma koşulları, tedarik ve pişirme teknikleri ile ilgili bilgilerin öğrenilmesi.	Learning about the processing, storage conditions, supply and cooking techniques of proteins.
5	Reçetelerin okunması, reçete uygulama teknikleri ve nasıl reçete oluşturulacağını öğrenilmesi.	Learning prescriptions, prescription application techniques and how to create prescriptions.
6	Tabak oluşturulurken porsiyon miktarının hesaplanması, tabaktaki ana ürün ve yan ürün miktarlarının nasıl ayarlanması gerektiğinin öğrenilmesi.	Calculating the portion amount while creating the plate, learning how to adjust the amount of main and by-products in the plate.
7	Tabak sunum tekniklerinin geliştirilmesi ve tabak sunumunun önceden nasıl tasarlandığı hakkında bilgi edinilmesi.	Learning about the development of plate presentation techniques and how the plate presentation is designed beforehand.
8	Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.	Professionally applying the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.
9	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek.	To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen and complex problems in practice in the field of Culinary Arts and Management.
10	Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek.	To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak uygulamaları I tekrarı.	Mutfak uygulamaları I tekrarı.			
	Culinary practice I review.	Culinary practice I review.			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme teknikleri.	Pişirme teknikleri.			
	Cooking techniques.	Cooking techniques.			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanatlıların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme tekniklerinin uygulanması.			
	Explanation of poultry product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques that can be applied.	Application of cooking techniques.			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyükbaş hayvanların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of bovine animals.	Cooking techniques.			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küçükbaş hayvanların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of ovine animals.	Cooking techniques.			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küçük balıkların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of small fish product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques that can be applied.	Cooking techniques.			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyük balıkların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques applicable to big fish.	Cooking techniques.			
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
	Deniz kabuklularının ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of sea crustaceans.	Cooking techniques.			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Deniz yumuşakçalarının ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of sea mollusks.	Cooking techniques.			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Av hayvanlarının ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques applicable to game animals.	Cooking techniques.			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stir-frying pişirme tekniğinin özellikleri, uyulması gereken önemli noktalar ve püf noktalarının anlatımı.	Pişirme tekniğinin uygulanması.			
	Explanation of the features of the stir-frying cooking technique, important points and tricks to follow.	Application of cooking technique.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Poşhe / Buharda pişirme tekniğinin özellikleri, uyulması gereken önemli noktalar ve püf noktalarının anlatımı.	Pişirme tekniğinin uygulanması.			
	Description of the features of Porsche / Steaming technique, important points to be followed and tips.	Application of the cooking technique.			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Confit pişirme tekniğinin özellikleri, uyulması gereken önemli noktalar ve püf noktalarının anlatımı.	Pişirme tekniğinin uygulanması.			
	Explanation of the features of confit cooking technique, important points to be followed and tips.	Application of cooking technique.			
15	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 Yüğü (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	1	10.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Okuma / Reading	1	80.00	80.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	60.00	60.00
Toplam / Total:	6	162.00	162.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 162.00/25.00 = 6.48 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 162.00 / 25.00 = 6.48 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	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	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Mutfakta uyulması gereken güvenlik, hijyen ve ilk yardım kuralları hakkında bilgi sahibi olma. / To have knowledge about safety, hygiene and first aid rules that must be followed in the kitchen.	5	5	5	3	3	4	3	4	4	5	2	2	2	2	2
2.Mutfak ekipmanlarını tanımak, kullanımları hakkında bilgi sahibi olmak ve ekipman kullanımı sırasında oluşabilecek sorunlar hakkında bilgi edinmek. / To know the kitchen equipment, to have information about their use and to learn about the problems that may occur while using the equipment.	5	5	5	3	3	4	3	4	4	2	2	2	2	2	2
3.Bıçak kullanımı hakkında da deneyim kazanmak ve bıçak yaralanmalarına nasıl müdahale edileceğini öğrenme. / To gain experience in the use of knives and learn how to intervene in knife injuries.	5	5	5	3	3	4	3	4	4	2	2	2	2	2	2
4.Proteinlerin işlenmesi, saklanma koşulları, tedarik ve pişirme teknikleri ile ilgili bilgilerin öğrenilmesi. / Learning about the processing, storage conditions, supply and cooking techniques of proteins.	5	5	5	2	2	3	3	2	2	2	4	4	4	1	1
5.Reçetelerin okunması, reçete uygulama teknikleri ve nasıl reçete oluşturulacağının öğrenilmesi. / Learning prescriptions, prescription application techniques and how to create prescriptions.	5	5	5	2	2	3	3	2	2	2	4	4	4	1	1

6.Tabak oluşturulurken porsiyon miktarının hesaplanması, tabaktaki ana ürün ve yan ürün miktarlarının nasıl ayarlanması gerektiğinin öğrenilmesi. / Calculating the portion amount while creating the plate, learning how to adjust the amount of main and by-products in the plate.	5	5	5	2	2	3	3	2	2	2	4	4	4	1	1
7.Tabak sunum tekniklerinin geliştirilmesi ve tabak sunumunun önceden nasıl tasarlandığı hakkında bilgi edinilmesi. / Learning about the development of plate presentation techniques and how the plate presentation is designed beforehand.	2	2	2	4	4	2	3	3	1	4	5	5	5	5	5
8.Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek. / Professionally applying the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.	2	2	2	4	4	2	3	3	1	4	5	5	5	5	5
9.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek. / To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen and complex problems in practice in the field of Culinary Arts and Management.	2	2	2	4	4	2	3	3	1	4	5	5	5	5	5
10.Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek. / To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively.	2	2	2	4	4	2	3	3	1	4	5	5	5	5	5

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