

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Kitchen Applications / Introduction to Kitchen Applications	
Ders Kodu / Course Code	EGST104	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Dersin Ön Koşulu Bulunmamaktadır.	There is no prerequisite for the course.
Amacı / Purpose	Uygulamalı ve teorik olarak temel mutfak kuralları ve teknikleri anlatılacak. Öğrenciler bunları uygulayabilir seviyeye ulaşacaklardır.	Practical and theoretical basic kitchen rules and techniques will be explained. Students will reach a level where they can apply them.
İçeriği / Content	1-) Mutfak kurallarını öğrenir ve uygular. 2-) Mutfaktaki araç ve gereçlerin kullanımını ve bunların nasıl temizlenmesi gerektiğini bilir. 3-) Temel kesim tekniklerini öğrenir ve uygular. 4-) Yemek için gerekli malzemelerin nasıl hazırlanmasını gerektiğini öğrenir. 5-) Yemek hazırlanırken çok kullanılan malzemeler ile ilgili bilgi sahibidir, bunların nasıl ve nerelerde kullanılacağını bilir.	1-) Learn and apply the kitchen rules. 2-) Knows the use of tools and equipment in the kitchen and how to clean them. 3-) Learns and applies basic cutting techniques. 4-) Learns how to prepare the necessary ingredients for food. 5-) Has information about the most commonly used ingredients in food preparation, and knows how and where to use them.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Staj Durumu Bulunmamaktadır.	There is no Internship Status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Semra Akar ŞAHİNGÖZ& Tufan SÜREN / Mutfak Uygulamaları	Semra Akar ŞAHİNGÖZ& Tufan SÜREN / Kitchen Applications
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör.Didem ENDEROGLU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir.	She has knowledge of management, marketing, production and finance in the field of gastronomy and culinary arts.
2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar.	Students can put their knowledge in the field of gastronomy and culinary arts into practice, develop them, and with the help of these, define, analyze and propose solutions.
3	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir	Designs and operates the investment phase of a new business to be established within the scope of gastronomy and culinary arts.
4	Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır.	Takes part in projects that will contribute to the development of gastronomy and culinary arts.
5	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.	It evaluates concepts, ideas and data in the field of gastronomy and culinary arts with scientific methods, identifies and analyzes complex problems and issues, makes discussions and develops suggestions based on evidence and research.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	IS GUVENLIGI				
	WORK SAFETY				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	HIJYEN VE GIDA GUVENLIGI				
	HYGEN AND FOOD SAFETY				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	MUTFAK EKIPMANLARI				
	KITCHEN EQUIPMENTS				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel kesim teknikleri				
	Basic cutting techniques				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	STOKLAR				
	STOCKS				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	CORBALAR				
	SOUPS				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	BAGLAYICILAR				
	CONNECTORS				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soslar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları				
	Theoretical information and applications about sauces				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YUMURTALAR				
	EGGS				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	BAKLAGILLER				
	LEGUMES				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	PATATESLER				
	POTATOES				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	SANDVICLER				
	SANDWICHES				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nişastalar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları				
	Theoretical information and applications about starches				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

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	40.00	40.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	60.00	60.00
Gösterme / Demonstration	1	30.00	30.00
Gözlem / Observation	1	17.00	17.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	2.00	2.00
Toplam / Total:	6	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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.Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. / She has knowledge of management, marketing, production and finance in the field of gastronomy and culinary arts.	4	3	5	3	4	4	2	4	4	4	3	3	3	2	5
2.Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. / Students can put their knowledge in the field of gastronomy and culinary arts into practice, develop them, and with the help of these, define, analyze and propose solutions.	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4	3
3.Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir / Designs and operates the investment phase of a new business to be established within the scope of gastronomy and culinary arts.	5	5	3	5	5	4	3	3	3	5	4	4	5	3	4
4.Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. / Takes part in projects that will contribute to the development of gastronomy and culinary arts.	2	4	5	3	5	3	4	5	4	3	4	3	5	4	5

5.Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. / It evaluates concepts, ideas and data in the field of gastronomy and culinary arts with scientific methods, identifies and analyzes complex problems and issues, makes discussions and develops suggestions based on evidence and research.	3	3	4	4	2	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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