GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Professional Cooking and Culinary Applications I / Professional Cooking and Culinary Applications I	
Ders Kodu / Course Code	EGST221	
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)	4.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Bu derste ürünler tanıtılıp kullanım alanları anlatılacaktır. Pişirme teknikleri ile birlikte Klasik tarifler öğretilerek öğrenciler bunları uygulamalı olarak yapabileceklerdir	In this course, the products will be introduced and their usage areas will be explained. Classical recipes will be taught along with cooking techniques and students will be able to do them practically.
İçeriği / Content	Pişirme Teknikleri, Kesim Teknikleri, Sebze, Tavuk Eti, Kırmızı Et, Balık Eti, Av Hayvanları Eti Ve Tahılların Kullanım Alanları, Garnitür Çalışmaları	Cooking Techniques, Cutting Techniques, Vegetables, Poultry Meat, Red Meat, Fish Meat, Game Animal Meat and Usage Areas of Grains, Garnish Studies
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status		70 WORKDAYS, IN ACTION PRACTICE COURSE
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öğretim görevlisine ait reçeteteler ve notlar	Lecturer'S recipes and notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	MUSTAFA TEZEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir.	They have knowledge in 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 alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır.	Takes part in projects that will contribute to the development of gastronomy and culinary arts.
4	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	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 the concepts, ideas and data in the field of gastronomy and culinary arts with scientific methods, determines and analyzes complex problems and issues, makes discussions and develops suggestions based on evidence and research.
6	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir.	Determines and plans organizational goals and objectives by having the opportunity to evaluate and evaluate the current conditions and future foresight of enterprises within the scope of gastronomy and culinary arts; produces solutions by taking responsibility in unforeseen complex situations.
7	Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir	It manages and organizes activities for the professional development of employees under their responsibility
8	Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştıkları sorunların çözümünde eleştirel düşünmeyi harekete geçirerek durum analizi yaparlar ve hatalardan ders çıkarırlar.	As an individual who has learned to learn, they make situation analysis by activating critical thinking in solving the problems they encounter and learn from mistakes.
9	İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir.	Strategic, tactical and operational dimensions of business management; Understands the local, national, international and global dimensions and evaluates a tourism business using the tools that can analyze it with its internal and external environment.
10	Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır.	It informs the people who are related or not related to the subjects related to gastronomy and culinary arts, and conveys their thoughts, problems and solution methods clearly in written and oral form.
11	Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	Uses information and communication technologies together with computer software and hardware knowledge required by the field of gastronomy and culinary arts.
12	Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir.	Knows English and German languages, which are valid in the field of tourism, at a level to communicate well and at least at the level of European Language Portfolio B1. Can use at least two of the languages such as Spanish, Russian, Japanese and French as third and fourth foreign languages.
13	Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir.	Understands the socio-economic structure of the field of tourism, gastronomy and culinary arts and its importance for the country within the scope of this structure. In this context, he / she has sufficient knowledge and awareness on issues that concern society, such as occupational safety, worker health, social security rights, quality control and management, protection of the natural and cultural environment, and business ethics.
14	Turizm alanı hakkında bilgi sahibidirler, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmışlardır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir.	They are knowledgeable about the field of tourism, especially specialized in gastronomy and culinary arts, and have sufficient knowledge about departments other than this department.

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği ve hijyen, ısı transferi, yemek servisi endüstrisi.	Teorik			
	Food safety and hygiene, heat transfer, food Service Industry	Theoric			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	•Ana soslar / türev soslar 1 •Çorbalar / Çorba türleri -İnce (Thin) çorbalar -Kalın (Thick) çorbalar -Soğuk / Uluslararası çorbalar	Pratik uygulama			
	• Mother sauce / derivative sauces 1 •Soups/ Sotup type - Thin soups -Thick soups -İnternational soups	practical application			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Profesyonel Mutfaklarda Sanitasyon	Teorik			
	Sanitation in Professional Kitchens	Theoric			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stocklar	Sınıfta Uygulama			
	Stocks	Practice in the classroom			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çorbalar	Sınıfta Uygulama			
	Soups	Preactice in the classroom			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salatalar Ve Soslar	Sınıfta Uygulama			
	Salads And Sauces	Practice in the classroom			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sandviçler	Sınıfta Uygulama			
	Sandwiches	Practice in the Classroom			
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
	Deniz Mahsülleri I	Sınıfta Uygulama			
	Sea Foods I	Practice in the Classroom			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Deniz Mahsülleri II	Sınıfta Uygulama			
	Sea Food II	Practice in the Classroom			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Oluşturma	Ödev			
	Creating a Menu	Homework			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balıklar	Sınıfta Uygulama			
	Fish	Practice in the Classroom			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırmızı Etler (Kuzu)	Sınıfta Uygulama			
	Red Meat (Lamb)	Practice in the Classroom			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırmızı Etler (Dana)	Sınıfta Uygulama			
	Red Meat (Beef)	Practice in the Classroom			
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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Derse Katılım / Attending Lectures	5	5.00	25.00
Ev Ödevi / Homework	2	2.00	4.00
Laboratuvar / Laboratory	14	4.00	56.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	1.00	14.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	65	20.00	159.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 159.00/25.00 = 6.36 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 159.00 / 25.00 = 6.36 ~			

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. / They have knowledge in management, marketing, production and finance in the field of gastronomy and culinary arts.	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														
3.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														
4.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														
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 the concepts, ideas and data in the field of gastronomy and culinary arts with scientific methods, determines and analyzes complex problems and issues, makes discussions and develops suggestions based on evidence and research.	5														

6.Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. / Determines and plans organizational goals and objectives by having the opportunity to evaluate and evaluate the current conditions and future foresight of enterprises within the scope of gastronomy and culinary arts; produces solutions by taking responsibility in unforeseen complex situations.	5														
7.Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir / It manages and organizes activities for the professional development of employees under their responsibility	5														
8.Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştıkları sorunların çözümünde eleştirel düşünmeyi harekete geçirerek durum analizi yaparlar ve hatalardan ders çıkarırlar. / As an individual who has learned to learn, they make situation analysis by activating critical thinking in solving the problems they encounter and learn from mistakes.	5														

9.İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. / Strategic, tactical and operational dimensions of business management; Understands the local, national, international and global dimensions and evaluates a tourism business using the tools that can analyze it with its internal and external environment.	5														
10.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. / It informs the people who are related or not related to the subjects related to gastronomy and culinary arts, and conveys their thoughts, problems and solution methods clearly in written and oral form.	5														
11.Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır. / Uses information and communication technologies together with computer software and hardware knowledge required by the field of gastronomy and culinary arts.	5														

12.Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir. / Knows English and German languages, which are valid in the field of tourism, at a level to communicate well and at least at the level of European Language Portfolio B1. Can use at least two of the languages such as Spanish, Russian, Japanese and French as third and fourth foreign languages.	5														
13.Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. / Understands the socio-economic structure of the field of tourism, gastronomy and culinary arts and its importance for the country within the scope of this structure. In this context, he / she has sufficient knowledge and awareness on issues that concern society, such as occupational safety, worker health, social security rights, quality control and management, protection of the natural and cultural environment, and business ethics.	5														

14.Turizm alanı hakkında bilgi sahibidirler, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmışlardır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. / They are knowledgeable about the field of tourism, especially specialized in gastronomy and culinary arts, and have sufficient knowledge about departments other than this department.	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