

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Professional Cooking and Culinary Applications II / Professional Cooking and Culinary Applications II	
Ders Kodu / Course Code	EGST220	
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	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There is no prerequisite for the course.
Amacı / Purpose	Bu derste temel pişirme teknikleri tam anlamıyla pekiştirilip farklı ürünlerde farklı tekniklerin kullanımı anlatılacaktır. Tabak standartları oluşturulup doğru ürün sunumları yapılacaktır.	In this course, basic cooking techniques will be fully reinforced and the use of different techniques in different products will be explained. Plate standards will be established and correct product presentations will be made.
İçeriği / Content	1-). Ürün kontrol ve malzeme bilgisi gelişir. 2-) Fırında, Izgarada, Tavada pişirme tekniklerini öğrenir ve uygular. 3-) Farklı ısı teknikleriyle pişirme yöntemlerini öğrenir ve uygular. 4-) Farklı tabak sunumları öğrenir ve uygular.	1-) Product control and material knowledge improves. 2-) Learns and applies the techniques of cooking in the oven, grill, pan. 3-) Learns and applies different heat techniques and cooking methods. 4-) Learns and applies different plate presentations.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Staj Durumu Bulunmamaktadır.	There is no Internship Status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Wayne Gisslen / Profesyonel Aşçılık	Wayne Gisslen / Professional Cooking
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Didem ENDEROGLU	Öğr. Gör. Didem ENDEROGLU

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ürün kontrol ve malzeme bilgisi gelişir.	Product control and material knowledge improves.
2	Fırında, Izgarada, Tavada pişirme tekniklerini öğrenir ve uygular.	Learns and applies the techniques of cooking in the oven, grill and pan.
3	Farklı ısı teknikleriyle pişirme yöntemlerini öğrenir ve uygular.	Learns and applies different heat techniques and cooking methods.
4	Farklı tabak sunumları öğrenir ve uygular.	Learns and applies different plate presentations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Maliyet hesaplama yöntemleri				
	Cost Calculation methods				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kırmızı etler 2 - Stewing & Braising			
		Red meats- Stewing & Braising			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Küçükbaş hayvanlar - Stewing - Braising			
		Small cattle Stewing braising			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kabuklu deniz ürünleri - Kafadan bacaklılar			
		Shellfish - Cephalodops			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yassı ve yuvarlak balıklar			
		Flat and round fish			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Roasting uygulamaları			
		Roasting applications			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Offals 1 - Red offals			
		Offals 2- Red offals			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Beyaz sakatatlar			
		Offals 2 - White offals			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Vize Sinavi			
		Midterm			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek sunumu teknikleri				
	Food presentation techniques				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asya mutfağı				
	Asian cuisine				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz mutfağı				
	Mediterranean cuisine				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküler gastronomi				
	Molecular gastronomy				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vegan ve vejetaryen yemekler				
	Vegan and vegetarian dishes				

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	2.00	2.00
Ev Ödevi / Homework	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	80.00	80.00
Proje Sunma / Project Presentation	1	5.00	5.00
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.Ürün kontrol ve malzeme bilgisi gelişir. / Product control and material knowledge improves.															
2.Fırında, Izgarada, Tavada pişirme tekniklerini öğrenir ve uygular. / Learns and applies the techniques of cooking in the oven, grill and pan.															
3.Farklı ısı teknikleriyle pişirme yöntemlerini öğrenir ve uygular. / Learns and applies different heat techniques and cooking methods.															
4.Farklı tabak sunumları öğrenir ve uygular. / Learns and applies different plate presentations.															

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