

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	EGST423	
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	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Öğrencilerin meslek hayatlarına iyi bir katkısı yapmak, mutfak bilgi ve becerilerini çok fazla pratik yaparak en iyi duruma getirmeyi ve reel sektörde karşısına çıkabilecek olası problemleri çözme yeteneğini geliştirmeyi amaçlar.	This lesson make a good contribution to the professional life of students, to optimize their culinary knowledge and skills by practicing a lot, and to develop their ability to solve possible problems that may arise in the real sector.
İçeriği / Content	Bu ders öğrencilere daha önceki derslerde almış bilgileri pekiştirerek, profesyonel mutfak maliyet hesaplama, satın alma, tedarik etme ve saklama prensiplerini ve A la carte münülerin standart reçetelerini planlama, geliştirme ve sunum fırsatı yapmayı içerir.	This course reinforces the knowledge that students have taken in previous courses, its includes purchasing, procurement and storage principles and A la carte menus standard recipes writes,planning, development and presentation opportunity.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	A La Carte1 Apr 2005 by Maria Villegas, Cuisine a la Carte2 Jun 1983 by Anton Mosimann and Quentin Crewe, John Wiley & Sons Inc 2006 The Culinary Institute of America P. Montagné (Ed) 1938 Larousse gastronomique Pedersen, L.B. (2012). Creativity In Gastronomy. Copenhagen Business School. Robuchon, J. (2005). Larousse Gastronomique. Paris, İstanbul: Oğlak Yayınları. Waldee, L. M. (2002). Cooking e French Way. Minneapolis: Lerner Publications Company. Institut Paul Bocuse (2016) - Institut Paul Bocuse Gastronomique Bérard, L., Marchenay, P., 2004, Les produits de terroir, entre cultures et règlements,	A La Carte1 Apr 2005 by Maria Villegas, Cuisine a la Carte2 Jun 1983 by Anton Mosimann and Quentin Crewe, John Wiley & Sons Inc 2006 The Culinary Institute of America P. Montagné (Ed) 1938 Larousse gastronomique Pedersen, L.B. (2012). Creativity In Gastronomy. Copenhagen Business School. Robuchon, J. (2005). Larousse Gastronomique. Paris, İstanbul: Oğlak Yayınları. Waldee, L. M. (2002). Cooking e French Way. Minneapolis: Lerner Publications Company. Institut Paul Bocuse (2016) - Institut Paul Bocuse Gastronomique Bérard, L., Marchenay, P., 2004, Les produits de terroir, entre cultures et règlements,

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Mustafa TEZEL	
--	---------------	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ala Carte menülerini yazmayı öğrenir ve uygular	Llearn write and apply A La Carte menu writes
2	A la carte menü reçetelerini yazmayı, hesaplamayı ve menü fiyatlandırma yöntemlerini öğrenir ve uygular.	Learn writes and applies a la carte menu recipes, calculation and menu pricing methods
3	A la carte mice en place ve a lâ minute tekniklerini pratik yapmayı öğrenir ve uygular.	Learn and apply A la care mice en place and a lâ minute technique.
4	A la carte menüye uygun malzeme talep etme, satın alma, depolama ve hazırlama süreçlerin uygular	Applies the processes of requesting, purchasing, storing and preparing materials suitable for the à la carte menu.
5	Yapılan yemeğe göre kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır.	Knows and learns the contents of the materials and equipment used according to the type of food made.
6	A la carte mutfak teknik ve methodları öğrenir ve uygular	Learn and apply A la carte kitchen techniques and methods

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Derse giriş, Menü türleri ve A la carte menü tanımı, menü planlama ,reçete yazımı ve fiyatlandırma yöntemleri				
	Introduction to the lesson, menu and A la carte menu definition, menu planning recipe writing and pricing methods				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte tabak prezentasyonu çalışmaları	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	A la carte plate presentation studies	Lecturer's recipes			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte sıcak ve soğuk başlangıç tabak teknikleri	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	A la carte hot and cold starter plate techniques	Lecturer's recipe			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A La carte menü ara sıcak ve garnitür pratik uygulama çalışmaları	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	A la carte menu appetizers and side dishes practical application studies	Lecturer's recipes			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A La carte ana yemek ve garnitür uyumu eşleştirme çalışmaları	Öğretim görevlisie ait reçeteler			
	A La carte main course and side dish pairing and stuides	Lecturer's recipes			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A La carte tatlı çalışmaları	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	A la carte dessert studies	Lecturer's recipes			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte menü planlama ve uygulama	Öğretim görevlisine ait reçeteler			
	A la carte menu planning and execution studies	Lecturer's recipes			
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
	A la carte Ürün geliştirme ve standardizasyon çalışmaları	Öğrenciye ait reçeteler			
	A la carte product development and standardization studies	student's recipes			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte Ürün geliştirme ve standardizasyon çalışmaları	Öğrenciye ait reçeteler			
	A la carte product development and standardization studies	Student's recipes			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte menü mice en place and a lâ minute çalışmaları	Öğrenciye ait reçeteler			
	A la carte menu mice en place and a lâ minute studies	Student's recipes			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte menü mice en place and a lâ minute çalışmaları	Öğrenciye ait reçeteler			
	A la carte menu mice en place and a lâ minute studies	Student's recipes			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte menü mice en place and a lâ minute çalışmaları	Öğrenciye ait reçeteler			
	A la carte menu mice en place and a lâ minute studies	Student's recipes			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	A la carte menu mice en place and a lâ minute studies	Öğrenciye ait reçeteler			
	A la carte menu mice en place and a lâ minute studies	Student's recipes			
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	2	100
Toplam / Total:	2	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)
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	7	15.00	105.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	4.00	4.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	9	2.00	18.00
Final Sınavı / Final Examination	1	4.00	4.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	2.00	20.00
Toplam / Total:	28	27.00	151.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 151.00/25.00 = 6.04 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 151.00 / 25.00 = 6.04 ~			

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.Ala Carte menülerini yazmayı öğrenir ve uygular / Learn write and apply A La Carte menu writes	4	3	5	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
2.A la carte menü reçetelerini yazmayı, hesaplamayı ve menü fiyatlandırma yöntemlerini öğrenir ve uygular. / Learn writes and applies a la carte menu recipes, calculation and menu pricing methods	5	3	5	4	5	5	4	3	4	5	4	4	3	5	4
3.A la carte mice en place ve a lâ minute tekniklerini pratik yapmayı öğrenir ve uygular. / Learn and apply A la care mice en place and a lâ minute technique.	3	4	3	3	4	3	5	4	4	4	3	3	5	5	4
4.A la carte menüye uygun malzeme talep etme, satın alma, depolama ve hazırlama süreçlerin uygular / Applies the processes of requesting, purchasing, storing and preparing materials suitable for the à la carte menu.	5	5	5	4	3	4	4	4	5	4	5	5	4	5	3
5.Yapılan yemeğe göre kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır. / Knows and learns the contents of the materials and equipment used according to the type of food made.	2	5	5	3	3	5	4	4	4	5	4	5	5	3	4
6.A la carte mutfak teknik ve methodları öğrenir ve uygular / Learn and apply A la carte kitchen techniques and methods	1	5	2	4	4	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4

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