

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cooking Methods / Cooking Methods	
Ders Kodu / Course Code	AŞ113B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
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	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.	According to the hierarchical structure, it is aimed to gain the competencies of making the job descriptions of kitchen workers and preparing various dishes by using international cooking methods.
İçeriği / Content	Lezzet verici karışımları hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme) olarak pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak pişirme.	Preparing delicious blends, Preparing Basic White stock stock, Preparing Basic brown stock, Preparing food for Blanching in water, Preparing food for Blanching in water, Preparing food for Boiling cooking, Preparing food for Boiling, Preparing food for Stewing Cooking, Stewing Foods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	ERASLAN, Nevzat, (2012), Pişirme Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık. GÖKDEMİR, Ayhan, (2012), Pişirme Yöntemleri I-II. Ankara: Detay Yayıncılık.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfağın ve hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapabilir.	According to the hierarchical structure of the kitchen and kitchen workers can define the job descriptions.
2	8 farklı pişirme tekniğini öğrenir. (AĞARTMA, HAŞLAMAK, KENDİ SUYUNDA PİŞİRME, IZGARA YAPMA, BUHARDA PİŞİRME, TAVADA PİŞİRME, SIĞ YAĞDA KIZARTMA, DERİN BOL YAĞDA KIZARTMA)	Learns 8 different cooking techniques. (BLANCHING, BOILING, STEWING, GRILLING, STEAMING, SAUTING, SHALLOW FAT FRYING, DEEP FAT FRYING)
3	Mutfakta kullanılan sebze ve baklagilleri tanır.	Recognizes vegetables and legumes used in the kitchen.
4	Mutfakta kullanılan et, balık ve av kanatlılarını bilir.	Knows the meat, fish and game poultry used in the kitchen.
5	Mutfakta kullanılan yağ çeşitlerini bilir.	Knows the types of oils used in the kitchen.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfanın hiyerarşik yapısına göre yönetim şeması				
	Management scheme according to the hierarchical structure of the kitchen				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfanın hiyerarşik yapısına göre yönetim şeması				
	Management scheme according to the hierarchical structure of the kitchen				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfanın tanımı, mutfakla ilgili temel kavramlar				
	Definition of kitchen, basic concepts about kitchen				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları				
	Work and job descriptions of kitchen employees				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta sağlık, temizlik, hijyen ve gıda güvenliği				
	Kitchen health, cleaning, hygiene and food safety				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyeceklerin yapımında kullanılacak maddelerin temizliği ve hazırlanması				
	Cleaning and preparation of food ingredients				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basic brown stock (temel kahverengi et suyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması				
	Basic brown stock definition, importance, where they are used, preparation and storage				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Basic white stock (temel beyaz etsuyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması			
		Basic white stock definition, importance, where they are used, preparation and storage			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Basic Fish Stock (temel balık et suyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması			
		Basic Fish Stock definition, importance, where they are used, preparation and storage			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Remulage (Yeniden Değerlendirme) tanımı, önemi, hazırlanması ve saklanması			
		Definition, importance, preparation and storage of Remulage			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yiyecekleri boiling (bol suda pişirme)pişirme işlemi tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması			
		Definition of boiling cooking process, importance of food processing, preparation and storage			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yiyecekleri stewing (kendi suyunda pişirme)işlemi tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması			
		Definition of food stewing process, its importance, places of use, preparation and storage			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yiyecekleri suda blanching (ön pişirme/ağartma) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması			
		Definition of food blanching in water, importance, usage, preparation and storage			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Lezzet verici karışımların hazırlanması			
		Preparation of flavoring mixtures			

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	14	1.00	14.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	1.00	14.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	72	13.00	143.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Mutfağın ve hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapabilir. / According to the hierarchical structure of the kitchen and kitchen workers can define the job descriptions.	4	3	2	3	4	3	4	1	3	4
2.8 farklı pişirme tekniğini öğrenir. (AĞARTMA, HAŞLAMAK, KENDİ SUYUNDA PİŞİRME, IZGARA YAPMA, BUHARDA PİŞİRME, TAVADA PİŞİRME, SIĞ YAĞDA KIZARTMA, DERİN BOL YAĞDA KIZARTMA) / Learns 8 different cooking techniques. (BLANCHING, BOILING, STEWING, GRILLING, STEAMING, SAUTING, SHALLOW FAT FRYING, DEEP FAT FRYING)	2	3	4	3	1	2	2	4	4	3
3.Mutfakta kullanılan sebze ve baklagilleri tanır. / Recognizes vegetables and legumes used in the kitchen.	2	3	4	3	1	2	2	3	3	3
4.Mutfakta kullanılan et, balık ve av kanatlılarını bilir. / Knows the meat, fish and game poultry used in the kitchen.	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2
5.Mutfakta kullanılan yağ çeşitlerini bilir. / Knows the types of oils used in the kitchen.	3	3	4	4	2	2	2	4	3	2

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