

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cutting Joinery Techniques / Cutting Joinery Techniques	
Ders Kodu / Course Code	AŞ115B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
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	Mutfakta kullanılan araç-gereçlerin, kesim tekniklerinin ve genel pişirme yöntemlerinin uygulamalı olarak öğretimi amaçlanmaktadır.	The aim of the course is to teach the tools, tools, cutting techniques and general cooking methods used in the kitchen.
İçeriği / Content	Genel doğrama şekilleri, Meyve ve sebzeleri kesme teknikleri, Kasaplık hayvanları kesme teknikleri, Balık ve kabuklu deniz ürünleri kesme teknikleri.	General chopping methods, Cutting techniques of fruits and vegetables, Cutting techniques of slaughter animals, Cutting techniques of fish and shellfish.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kıtabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gisslen W., (2019) Profesyonel Aşçılık. Ankara: Nobel Yayıncılık	Gisslen W., (2019) Profesyonel Aşçılık. Ankara: Nobel Yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hami ÜNLÜ	Lecturer Hami ÜNLÜ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfak araç-gereçlerini bilir.	Knows kitchen tools.
2	Bıçakları ve kullanım alanlarını bilir.	Knives and knows the uses.
3	Kesme ve doğrama tekniklerini bilir.	Knows cutting and chopping techniques.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak giriş, profesyonel mutfak kurulumu				
	Kitchen access, professional kitchen installation				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak araç-gereçleri				
	Kitchen tools				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bıçakları tanıma				
	Recognizing knives				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel doğrama şekilleri				
	General joinery types				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebzeleri kesme teknikleri				
	Cutting techniques of fruits and vegetables				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balık ve kabuklu deniz ürünleri kesme teknikleri				
	Cutting techniques of fish and shellfish				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ölçme, karıştırma ve fırınlama teknikleri için el aletleri				
	Hand tools for measuring, mixing and baking techniques				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kasaplık hayvanları kesme teknikleri				
	Cutting techniques of butchery animals				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kümes hayvanları kesme teknikleri				
	Cutting techniques of poultry				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kesme teknikleri uygulama			
		Application of cutting techniques			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kesme teknikleri uygulama			
		Application of cutting techniques			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kesme teknikleri uygulama			
		Application of cutting techniques			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kesme teknikleri uygulama			
		Application of cutting techniques			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kesme tekniklerini uygulama			
		Application of cutting techniques			

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	1	15.00	15.00
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	10	1.00	10.00
Rapor / Report	10	1.00	10.00
Toplam / Total:	51	26.00	122.00

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.Mutfak araç-gereçlerini bilir. / Knows kitchen tools.	1	2	3	4	3	4	2	4	4	4
2.Bıçakları ve kullanım alanlarını bilir. / Knives and knows the uses.	1	1	1	4	3	4	2	4	3	2
3.Kesme ve doğrama tekniklerini bilir. / Knows cutting and chopping techniques.	1	2	1	3	3	4	2	4	4	2

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