

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitchen Tools / Kitchen Tools	
Ders Kodu / Course Code	AŞ211.3B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
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 her türlü ekipmanın kullanımlarının öğretilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to learn the use of all kinds of equipment used in the kitchen.
İçeriği / Content	Mutfak Ekipmanlarının Tanıtılması, Depolama ve Hazırlık Ekipmanları, Pişirme Ekipmanları, Pişir Soğut Teknolojisi, Pişirme Ekipmanları, Pişir Soğut Teknolojisi, Servis ve Dağıtım Ekipmanları, Bulaşık ve Atık Ekipmanları.	Introduction of Kitchen Equipment, Storage and Preparation Equipment, Cooking Equipment, Cooking and Cooling Technology, Cooking Equipment, Cooking and Cooling Technology, Service and Distribution Equipment, Dish and Waste Equipment.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	NASKALİ, Emine Gürsoy, (2017), Mutfak Gereçleri Kitabı. Kitabevi Yayınları. İstanbul	NASKALİ, Emine Gürsoy, (2017), Mutfak Gereçleri Kitabı. Kitabevi Publishing. İstanbul
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Halil İbrahim KAYA	Asst. Prof. Halil İbrahim KAYA

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfak ekipmanlarını tanıır.	Recognizes kitchen equipment.
2	Mutfak ekipmanlarını kullanabilir.	Can use kitchen equipment.
3	Mutfakta daha verimli olur.	The kitchen is more efficient.
4	Malzemeye uygun ekipman kullanımını bilir.	Knows the use of appropriate equipment for the material.

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 Ekipmanlarının Tarihsel Gelişimi				
	Historical Development of Kitchen Equipment				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni trendler ve yeni teknolojiler				
	New trends and new technologies				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekipman Üretiminde kullanılan malzeme ve ilgili standartlar				
	Materials used in Equipment Manufacturing and related standards				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanlarının Tanıtılması				
	Introduction of Kitchen Equipment				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama ve Hazırlık Ekipmanları				
	Storage and Preparation Equipment				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Piştirme Ekipmanları, Pişir Soğut Teknolojisi				
	Cooking Equipment, Cooking Cool Technology				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Piştirme Ekipmanları, Pişir Soğut Teknolojisi				
	Cooking Equipment, Cooking Cool Technology				
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
	Servis ve Dağıtım Ekipmanları				
	Service and Distribution Equipment				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bulaşık ve Atık Ekipmanları				
	Dishwashing and Waste Equipment				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Evsel Aletler, Açık büfe ekipmanları				
	Domestic Appliances, Buffet Equipment				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipman İhtiyacının Belirlenmesi				
	Determination of Kitchen Equipment Needs				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satın Alma Süreci, Kurulum				
	Purchasing Process, Installation				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bakım ve Koruma Prosedürleri				
	Maintenance and Protection Procedures				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Değerlendirme				
	General evaluation				

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	5	1.00	5.00
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	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	5	1.00	5.00
Toplam / Total:	45	12.00	102.00

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 ekipmanlarını tanıır. / Recognizes kitchen equipment.	1	1	1	2	1	1	1	2	3	1
2.Mutfak ekipmanlarını kullanabilir. / Can use kitchen equipment.	1	1	1	2	1	1	1	2	3	1
3.Mutfakta daha verimli olur. / The kitchen is more efficient.	1	1	1	2	1	1	1	2	3	1
4.Malzemeye uygun ekipman kullanımını bilir. / Knows the use of appropriate equipment for the material.	1	1	1	2	1	1	1	2	3	1

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