

## OASC270 - Kitchen Applications III / Kitchen Applications III

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitchen Applications III / Kitchen Applications III	
Ders Kodu / Course Code	OASC270	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	4.00	
Haftalık Laboratuvar 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	ön koşul yoktur	no prerequisites
Amacı / Purpose	Mutfak uygulamaları dersinin son aşaması, öğrencilerin Mutfak Uygulamaları I ve II derslerinde edindikleri becerileri pekiştirmelerine olanak tanır. Bu ders kapsamında gerçekleştirilecek a la carte uygulamaları, öğrencilerin gerçek iş ortamlarına en yakın deneyimi yaşamalarını sağlayarak, staj veya iş tecrübesi edinme süreçlerinde karşılaşılabilecekleri zorlukları aşmalarına yardımcı olacaktır. Amaç, öğrencilerin sektöre adım attıklarında kendilerine güvenmelerini sağlamak ve verilen görevleri başarıyla yerine getirmelerine zemin hazırlamaktır. Böylece, öğrencilerimiz hem mesleki becerilerini geliştirecek hem de gerçek hayatta uygulama yapma fırsatı bulacaklardır.	The final stage of the Culinary Practices course allows students to reinforce the skills they acquired in Culinary Practices I and II courses. The a la carte practices to be carried out within the scope of this course will help students overcome the difficulties they may encounter during the internship or work experience process by ensuring that they have the closest experience to real business environments. The aim is to ensure that students have self-confidence when they step into the sector and to prepare the ground for them to successfully fulfill their assigned duties. Thus, our students will both improve their professional skills and have the opportunity to practice in real life.
İçeriği / Content	Bu dersin içeriği, öğrencilere gerçek a la carte mutfak deneyimi kazandırmayı amaçlamaktadır. Öncelikle, öğrenciler set-up hazırlığı yaparak mutfak ortamına hazırlık sürecini öğrenirler. Ardından, gelen siparişler doğrultusunda şefin marşlama sürecini takip eder ve belirlenen süre içinde siparişleri hazırlayıp servis etme görevini üstlenirler. Bu yapı, dersin gerçek bir restoran işletim planına göre tasarlanmasını sağlar ve öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında karşılaşılabilecekleri durumları simüle ederek pratik becerilerini geliştirmelerine yardımcı olur. Sonuç olarak, öğrenciler sektöre daha donanımlı ve özgüvenle adım atma fırsatı bulurlar.	The content of this course aims to provide students with real a la carte culinary experience. First of all, students learn the process of preparing for the kitchen environment by making set-up preparations. Then, they follow the chef's starter process in line with the incoming orders and undertake the task of preparing and serving the orders within the specified time. This structure allows the course to be designed according to a real restaurant operating plan and helps students develop practical skills by simulating situations they will encounter in a professional kitchen environment. As a result, students have the opportunity to step into the sector with more equipment and self-confidence.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Haftalık ders içerikleri bölümünde yer alan kaynakların derse katılım sağlamadan önce okunması, derse hazırlık yapılarak gelmesi önerilmektedir.	It is recommended that you read the resources in the weekly course content section before participating in the course and come to the course prepared.
Staj Durumu / Internship Status		

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kaynak Kitaplar ve Öğretim Elemanı Ders Notları	Resource Books and Instructor Lecture Notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Selçuk Karaçam	Öğr. Gör. Selçuk Karaçam

### ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilecektir.	Will be able to apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts in a professional manner.
2	Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilecektir.	Be able to implement best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.
3	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri analiz edebilecektir.	Analyze data on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
4	Görsel düşünme becerilerine sahip olarak görsel kavramları tabak süsleme teknikleri üzerinde ustalıkla kullanabilecektir.	By having visual thinking skills, they will be able to use visual concepts skillfully on plate decoration techniques.
5	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk hissedecektir.	Will feel responsible, individually and as a group member, to solve complex and unforeseen problems encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management.
6	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bu projelerde liderlik davranışı benimseyebilecektir.	Be able to initiate projects related to Culinary Arts and Management and adopt leadership behavior in these projects.

### HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
7	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	ara sınav	ara sınav			
	midterm	midterm			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
9	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
10	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Ala Carte Menü Uygulama	Ala Carte Menü Uygulama			
	Ala Carte Menu Application	Ala Carte Menu Application			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
15	final sınavı	final sınavı			
	final exam	final exam			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary

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	24.00	24.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	80.00	80.00
Toplam / Total:	5	146.00	146.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 146.00/25.00 = 5.84 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 146.00 / 25.00 = 5.84 ~

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.Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilecektir. / Will be able to apply the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts in a professional manner.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
2.Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilecektir. / Be able to implement best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
3.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri analiz edebilecektir. / Analyze data on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
4.Görsel düşünme becerilerine sahip olarak görsel kavramları tabak süsleme teknikleri üzerinde ustalıkla kullanabilecektir. / By having visual thinking skills, they will be able to use visual concepts skillfully on plate decoration techniques.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3

5.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk hissedecektir. / Will feel responsible, individually and as a group member, to solve complex and unforeseen problems encountered in practice in the field of Culinary Arts and Management.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
6.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bu projelerde liderlik davranışı benimseyebilecektir. / Be able to initiate projects related to Culinary Arts and Management and adopt leadership behavior in these projects.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3

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