

OASC152 - Culinary Practices I / Culinary Practices I

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Culinary Practices I / Culinary Practices I	
Ders Kodu / Course Code	OASC152	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşul olan ders yoktur.	No prerequisite courses.
Amacı / Purpose	Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmalarını kapsar.	It includes workshops aimed at developing culinary knowledge and skills within the framework of the topics covered throughout the semester.
İçeriği / Content	Temel mutfak becerileri ve teknikleri.	Basic kitchen skills and techniques.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	<p>OGRENCİLER BUTUN DERSLERE ALINMA KOSULLARI :</p> <p>- Ders saatinde sınıf kapisinda hazir olarak beklemek zorundalar, seften sonra derse gelen ogrenci derse KABUL EDILMEYECEKTIR.</p> <p>- Kiyafetleri eksiksiz olarak derse gelmek zorundalar. Erkek ogrenciler en fazla 1 numara sakal ile derse kabul edilecek olup, sakalli geldikleri taktirde sakal maskesini kendi temin etmek kosuluyla derslere dahil edilecek ama ders suresi boyunca maskeleri cikartamayacaklardır. Kiz ogrenciler her hangi bir kozmetik urunu ciltlerinde olmadan, tirnaklarında herhangi bir sekilde urun olmadan gelmek zorundadır.</p> <p>- Genel kosullarda butun ogrenciler, kapali mutfak terligi, siyah dize kadar corap, siyah bol mutfak pantolonu (tayt, esofman vb. olamaz), Nisantasi Universitesi logolu sef ceketleri, siyah onlukleri, siyah kepleri, torsonlari ile derse gelmek zorundadırlar. Tirnaklar kısa, bir tane marker kalem, bir tane tukenmez kalem ve tadim kasigi sef ceketlerinin cebinde olmak zorundadır. Bu kosullari saglayaman hic bir ogrenci derse alınmayacaktır.</p>	<p>STUDENTS' CONDITIONS FOR ADMISSION TO ALL COURSES:</p> <p>- They must be ready and waiting at the classroom door during class hours, students who come to class after the chef WILL NOT BE ACCEPTED.</p> <p>- They must come to class with their clothes on. Male students will be accepted to class with a maximum of 1 number beard, and if they come with a beard, they will be included in the classes on condition that they provide their own beard mask, but they will not be able to remove the masks during the class. Female students must come without any cosmetic products on their skin and without any products on their nails.</p> <p>- In general, all students must come to class with closed kitchen slippers, black knee socks, black loose kitchen trousers (no tights, sweatpants, etc.), chef jackets with the Nisantasi University logo, black aprons, black caps, and tuxedos. Nails must be short, a marker pen, a ballpoint pen and a tasting spoon must be in the pocket of the chef's jacket. Any student who does not meet these conditions will not be admitted to the class.</p>
Staj Durumu / Internship Status		30 working days / project

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	The Professional Cooking, Wayne Gisslen The Science of Cooking , Dr. Stuart Farrimond The Food Lab, J. Kenji Lopez Garde Manger, The culinary Institute of America	The Professional Cooking, Wayne Gisslen The Science of Cooking , Dr. Stuart Farrimond The Food Lab, J. Kenji Lopez Garde Manger, The culinary Institute of America
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Didem Enderoğlu	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında temel bilgileri tanımlayabilecektir.	Will be able to define basic information on gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management.
2	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.
3	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.
4	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	Görsel düşünme becerilerine sahip olarak görsel kavramları uygulamada ustalıkla kullanabilecektir.	By having visual thinking skills, he/she will be able to use visual concepts skillfully in practice.
6	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.
7	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilecektir.	Will be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanisma ve Bölümle ilgili bilgi verme				
	Introduction and providing information about the department				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanları Kullanımı ve İş Güvenliği	Mutfak Ekipmanları Kullanımı ve İş Güvenliği			
	Use of Kitchen Equipment and Work Safety	Use of Kitchen Equipment and Work Safety			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bıçak Kullanım Teknikleri ve Uygulaması	Bıçak Kullanım Teknikleri ve Uygulaması			
	Knife Usage Techniques and Applications	Knife Usage Techniques and Applications			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stok ve Et Suları	Stok ve Et Suları			
	Stock and Meat Juices	Stock and Meat Juices			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ana Soslar ve Bağlayıcılar	Ana Soslar ve Bağlayıcılar			
	Main Sauces and Binders	Main Sauces and Binders			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Çorbalar ve Çorba Çeşitleri	Çorbalar ve Çorba Çeşitleri			
	Soups and Soup Varieties	Soups and Soup Varieties			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yumurta	Yumurta			
	Egg	Egg			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ara sınav	ara sınav			
	midterm	midterm			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salatalar ve Yağlar	salata cesitleri ve yag turevleri			
	Salads and Oils	types of salads and oils			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	sandvicler	Sandvic cesitleri Hazirlama			
	sandwiches	Preparing of Sandwiche Types			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurubaklagiller	Kurubaklagil cesitleri receteleri			
	Legumes	Types of Legumes recipes			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Pirinç ve Mutfaktaki Kullanımı	Pirinç ve Mutfaktaki Kullanımı			
	Rice and Its Use in Kitchen	Rice and Its Use in Kitchen			
13	Makarnalar	farkli makarna receteleri			
	pasta	types of pasta recipes			
14	konu tekrari				
	repeat of the topics				
15	final sınavı	final sınavı			
	final exam	final exam			

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
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	15.00	15.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	73.00	73.00
Toplam / Total:	5	105.00	105.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 105.00/25.00 = 4.20 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 105.00 / 25.00 = 4.20 ~

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.Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında temel bilgileri tanımlayabilecektir. / Will be able to define basic information on gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
2.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
3.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
4.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
5.Görsel düşünme becerilerine sahip olarak görsel kavramları uygulamada ustalıkla kullanabilecektir. / By having visual thinking skills, he/she will be able to use visual concepts skillfully in practice.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3

6.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
7.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilecektir. / Will be able to use technological tools related to Culinary Arts and Management effectively.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	3	3

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