

## OASC267 - Kitchen Applications II / Kitchen Applications II

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitchen Applications II / Kitchen Applications II	
Ders Kodu / Course Code	OASC267	
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	YOK - Ders için ön koşul olmaması sebebiyle YOK yazılmıştır.	NO - NO written due to lack prerequisite for the course.
Amacı / Purpose	Dersimizde öğrencilerimizin bu döneme kadar gördükleri teorik ve uygulama bilgilerinin pekiştirilmesi. Pişirme teknikleri ve Ürün kullanımı ile ilgili pratik edinme, tekniklerini geliştirme ve mutfak deneyimi kazandırmak için yapılan uygulama çalışmaları yer almaktadır.	The reinforcement of the theoretical and practical knowledge of our students that they have seen until this period in our course There are application studies about cooking techniques and product usage, to get practical, improve techniques and gain kitchen experience.
İçeriği / Content	Dersimiz öğrencilerimizin bugüne kadar uygulamalarda görmediği temel pişirme yöntemlerini tamamlama ve ana ürün olarak kullanmadıkları diğer malzemeleri kullanma, işleme ve pişirme yöntemlerini öğretmeyi amaçlar.	Our course aims to complete the basic cooking methods that our students have not seen in practice until today, and to teach the use, processing and cooking methods of other materials that they have not used as main products.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kaynak Kitaplar ve Öğretim Elemanı Ders Notları	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	DIDEM ENDEROGLU	

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfakta uyulması gereken güvenlik, hijyen ve ilk yardım kurallarını tanımlayabilecektir.	Be able to define the safety, hygiene and first aid rules to be followed in the kitchen.
2	Mutfak ekipmanlarını tanıyıp kullanımları hakkında bilgi sahibi olacak ve ekipman kullanımı sırasında oluşabilecek sorunları analiz edebilecektir.	Be able to recognize kitchen equipment, learn about their use, and analyze problems that may occur during equipment use.
3	Bıçak kullanımı hakkındada deneyim kazanmak ve bıçak yaralanmalarına gerekli müdahaleleri uygulayabilecektir.	Gain experience in knife use and be able to apply the necessary interventions in case of knife injuries.
4	Proteinlerin işlenmesi, saklanma koşulları, tedarik bilerek temel ve ileri pişirme tekniklerini uygulayabilecektir.	Learning about the processing, storage conditions, supply and cooking techniques of proteins.
5	Reçetelerin okunmasını, reçete uygulama tekniklerini ve nasıl reçete oluşturulacağını analiz edebilecektir.	Will be able to analyze how to read prescriptions, prescription application techniques and how to create a prescription.
6	Tabak oluşturulurken porsiyon miktarının hesaplanması, tabaktaki ana ürün ve yan ürün miktarlarının nasıl ayarlanması gerektiğini ilişkilendirebilecektir.	Calculating the portion size when creating a plate will be able to relate how the main product and side product amounts in the plate should be adjusted.
7	Tabak sunum tekniklerinin geliştirilmesi için tabak sunumunun nasıl tasarlanacağını seçebilecektir.	Will be able to choose how to design plate presentation to develop plate presentation 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 uygulamaları I tekrarı.	Mutfak uygulamaları I tekrarı.			
	Culinary practice I review.	Culinary practice I review.			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme teknikleri. Kanatlıların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Cooking techniques. Explanation of poultry product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques that can be applied.	Cooking techniques.			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme Teknikleri. Kanatlıların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme tekniklerinin uygulanması.			
	Cooking Techniques. Explanation of poultry product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques that can be applied.	Application of cooking techniques.			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyükbaş hayvanların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of bovine animals.	Cooking techniques.			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyükbaş hayvanların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of bovine animals.	Cooking techniques.			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Büyükbaş hayvanların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of bovine animals.	Cooking techniques.			
7	Küçükbaş hayvanların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of ovine animals.	Cooking techniques.			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav.				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küçük balıkların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of small fish product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques that can be applied.	Cooking techniques.			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyük balıkların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques applicable to big fish.	Cooking techniques.			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Deniz yumuşakçalarının ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme teknikleri.			
	Product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of sea mollusks.	Cooking techniques.			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Kafadan Bacaklıların ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme tekniğinin uygulanması.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of sea crustaceans.	Application of cooking technique.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Deniz kabuklularının ürün kabulü, saklama koşulları, işlenmesi ve uygulanabilecek pişirme tekniklerinin anlatımı.	Pişirme tekniğinin uygulanması.			
	Explanation of product acceptance, storage conditions, processing and cooking techniques of sea crustaceans.	Application of the cooking technique.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Konu Tekrarı	Pişirme tekniğinin uygulanması.			
		Topic Repetition.			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
15	Final sınavı.				

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	10.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Okuma / Reading	1	40.00	40.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	80.00	80.00
Toplam / Total:	6	142.00	142.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 142.00/25.00 = 5.68 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 142.00 / 25.00 = 5.68 ~

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.Mutfakta uyulması gereken güvenlik, hijyen ve ilk yardım kurallarını tanımlayabilecektir. / Be able to define the safety, hygiene and first aid rules to be followed in the kitchen.	4	2	4	2	3	2	5	2	2	4	5	3		3
2.Mutfak ekipmanlarını tanıyıp kullanımları hakkında bilgi sahibi olacak ve ekipman kullanımı sırasında oluşabilecek sorunları analiz edebilecektir. / Be able to recognize kitchen equipment, learn about their use, and analyze problems that may occur during equipment use.	2	4	5	3	2	4	5	2	2	5	4	4	3	2
3.Bıçak kullanımı hakkındada deneyim kazanmak ve bıçak yaralanmalarına gerekli müdahaleleri uygulayabilecektir. / Gain experience in knife use and be able to apply the necessary interventions in case of knife injuries.	5	3	2	5	3	3	2	4	5	2	3	3	5	2
4.Proteinlerin işlenmesi, saklanma koşulları, tedarik bilerek temel ve ileri pişirme tekniklerini uygulayabilecektir. / Learning about the processing, storage conditions, supply and cooking techniques of proteins.	4	2	3	2	5	2	4	5	3	3	3	3	3	3
5.Reçetelerin okunmasını, reçete uygulama tekniklerini ve nasıl reçete oluşturulacağını analiz edebilecektir. / Will be able to analyze how to read prescriptions, prescription application techniques and how to create a prescription.	3	2	5	4	2	5	4	2	5	2	3	5	2	3

6.Tabak oluşturulurken porsiyon miktarının hesaplanması, tabaktaki ana ürün ve yan ürün miktarlarının nasıl ayarlanması gerektiğini ilişkilendirebilecektir. / Calculating the portion size when creating a plate will be able to relate how the main product and side product amounts in the plate should be adjusted.	2	2	5	2	5	2	2	5	2	5	3	3	2	5
7.Tabak sunum tekniklerinin geliştirilmesi için tabak sunumunun nasıl tasarlanacağını seçebilecektir. / Will be able to choose how to design plate presentation to develop plate presentation techniques.	2	5	5	4	2	2	3	3	3	3	2	2	3	4

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