GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	CURING METHOD-II / CURING METHOD-II	
Ders Kodu / Course Code	ASP20920168310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.	According to this derste hierarchical structure, it is aimed to make the job descriptions of the kitchen workers and to gain the competencies of preparing various meals by using the international chopping and cooking methods.
İçeriği / Content	Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları,Jülienne, Brunoise, Jardiniére, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak Mire poix, Paysanne / Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak / Lezzet verici karışımları hazırlamak,Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlama,Yiyecekleri Suda Blanching Boiling, Stewing olarak Pişirme	Job descriptions of kitchen workers according to the hierarchical structure ,Chopping / cutting operations used in international kitchens Basic Stocks (flesh) and sauces, . Blanching (pre-baking / bleaching) process, Boiling (cooking with plenty of water) meals, Stewing (cooked in own water) meals
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Mehmet KABACIK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları / Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın)	Preparing the grilled meals
2	Jülienne, Brunoise, Jardiniére, Macedoine şekillerde doğrama yapmak	Steaming (Buharda) prepare / prepare meals cooked
3	Lezzet verici karışımları hazırlamak	To make / process the products in oil
4	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak	Preparing / preparing meals for poaching (cooking in hot water at 80-90 degrees)
5	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık	Braising cook meals prepared / prepared
6	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme	Preparing / preparing gratinating products
7	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme	Roti (cooking large pieces of meat)

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları / Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın)	x	x		
	Manifest diagram according to kitchen layout and job descriptions of employees in kitchen sections		x		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları / Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın	x	x		
	Manifest diagram according to kitchen layout and job descriptions of employees in kitchen sections		x		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Jülienne, Brunoise, Jardiniére, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak	x	x		
	Julienne, Brunoise, jardiniére, joinery / making macedonia		x		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mire poix, Paysanne / Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak / Lezzet verici karışımları hazırlamak	x	x		
	Mire poix, Paysanne, Woodworking / making in Batonnets, Vichy, and other forms		x		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lezzet verici karışımları hazırlamak	x	x		
	Preparing flavor blends		x		

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak	x	x		
	Basic White stock (Basic white meat) stock prepare / prepare		x		
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak	x	x		
	Basic brown (basic brown meat) prepare / prepare		x		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav	x	x		
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlı	x	x		
	Preparing food for blanching water (Blanching)		x		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme	x	x		
	Cooking food as water blanching (Pre-Cooking / Bleaching)		x		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık	x	x		
	Cooking food as water blanching (Pre-Cooking / Bleaching)		x		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme	x	x		
	Cooking food as boiling		x		
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık	x	x		
	Preparations for Stewing Food Stuffs		x		
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme	x	x		
	Preparations for Stewing Food Stuffs		x		
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
15	yiyecekleri poche olarak Pişirme	x	x		
	Preparations for Stewing Food Stuffs		x		
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
16	yiyecekleri poche olarak Pişirme	x	x		
	Final Exam		x		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for 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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	4.00	4.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	4.00	56.00
Laboratuvar / Laboratory	7	4.00	28.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4.00	4.00
Toplam / Total:	38	21.00	149.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 149.00/30.00 = 4.97 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 149.00 / 30.00 = 4.97 ~			

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	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları / Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın) / Preparing the grilled meals	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.Jülienne, Brunoise, Jardiniére, Macedoine şekillerde doğrama yapmak / Steaming (Buharda) prepare / prepare meals cooked	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.Lezzet verici karışımları hazırlamak / To make / process the products in oil	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4.Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak / Preparing / preparing meals for poaching (cooking in hot water at 80-90 degrees)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5.Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık / Braising cook meals prepared / prepared	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6.Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme / Preparing / preparing gratinating products	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7.Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme / Roti (cooking large pieces of meat)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

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