

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KITCHEN PLANNING / KITCHEN PLANNING	
Ders Kodu / Course Code	ASC11220228310	
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)	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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Mutfak ekipmanlarının tanıtımı ve özellikleri, Bıçak çeşitleri, Şef bıçağının anatomisi, Güvenli bıçak kullanımı, Uluslararası doğrama şekilleri ve çeşitli yemekler hazırlama, Mutfakta kullanılan ana ve ara soslar, Genel pişirme teknikleri, Sautering, boiling, deep fry, shallow fry pişirme yöntemleri bilgilerini kazandırmaktır.	Introduction and features of kitchen equipment, Knife types, Anatomy of chef's knives, Safe use of knives, International chopping styles and preparation of various dishes, Main and intermediate sauces used in the kitchen, General cooking techniques, Sautering, boiling, deep fry, shallow fry cooking methods.
İçeriği / Content	Mutfakta kullanılan temel soslar, çorbalar ve çeşitleri, sebzeler, patatesler, kırmızı ve beyaz etler, yumurtalar , stoklar, bahar ve baharat çeşitlerinin mutfaklardaki kullanım yerleri ve miktarları.	Basic sauces, soups and varieties used in the kitchen, vegetables, potatoes, red and white meats, eggs, stocks, places and quantities of spring and spice varieties in the kitchen.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öğretim Üyesi Ders Notları Pişirme Yöntemleri, Nevzat Erarslan, Nobel Yayıncılık	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Merve IŞKIN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfağın tanımı ve Mutfak tarihi bilgisine sahip olmak.	To have the knowledge of the definition of the kitchen and the history of the kitchen.
2	Mutfağın planlanması , bölümleri ve çalışma alanları tanımak, öğrenmek.	Planning the kitchen, getting to know the departments and working areas, learning.
3	Mutfak organizasyonu ve çalışanların iş tanımlarını yapabilmek.	To be able to make kitchen organization and job descriptions of employees.
4	Mutfağın kapasitesine gerekli donanım, ekipman ve araçları tanıyabilmek	To be able to recognize the necessary equipment, equipment and tools for the capacity of the kitchen
5	Temel Mutfak bilgilerini kavrayabilmek.(pişirme yöntem ve doğrama tekniklerini kavrayabilmek.)	To be able to comprehend the basic culinary knowledge (to be able to comprehend cooking methods and chopping techniques.)
6	Mutfakta kullanılan Roux' u kavrayabilmek, çeşitli çorbalar hazırlayabilmek.	To be able to understand the Roux used in the kitchen and to prepare various soups.
7	Stok , stok çeşitleri ,stok hazırlama metodlarını tanımlayabilmek.Et-tavuk-balık stokları hazırlayabilmek, stokların kullanım yerlerini kavramak.	To be able to define stock, stock types, stock preparation methods. To be able to prepare meat-chicken-fish stocks, to comprehend the usage areas of stocks.
8	Mutfaklarda kullanılan temel soslar ve bağlayıcıları öğrenmek.	To learn the basic sauces and binders used in the kitchen.
9	Et ve et ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak ve çeşitli uygulamalar yaparak pişirme tekniklerini uygulayarak, görmek ve öğrenmek.	To have knowledge about meat and meat products and to see and learn by applying cooking techniques by making various applications.
10	Meyve ve sebzelerin kısım ve kullanım yerlerini öğrenmek.	To learn the parts and uses of fruits and vegetables.
11	Mutfaklarda kullanılan aperatif ve garnitür bilgisine sahip olmak.	To have knowledge of snacks and side dishes used in kitchens.
12	Kurubaklagiller ve tahılların kullanım yerlerini ve pişirmesini öğrenmek.	To learn the usage and cooking of legumes and grains.
13	Yiyecek Ürün reçetesi hazırlama ve menü maliyet çalışmalarının nasıl hesaplandığını öğrenmek.	To learn how to calculate food bill of materials and menu cost studies.
14	Mutfağın diğer departmanlarla olan ilişkilerini kavrayabilmek.	To be able to comprehend the relations of the kitchen with other departments.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın tanımı ve mutfak tarihi				
	Definition of cuisine and culinary history				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın planlanması, Bölümleri ve çalışma alanları				
	Planning of the kitchen, its sections and work areas				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak organizasyonu ve çalışanların iş tanımları				
	Kitchen organization and job descriptions of employees				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta kullanılan ekipman araç ve gereçler				
	Equipment and tools used in the kitchen				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel Mutfak Bilgileri (Pişirme yöntemleri ve doğrama teknikleri)				
	Basic Kitchen Information (Cooking methods and chopping techniques)				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon				
	Hygiene and Sanitation in the Kitchen				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stoklar, stok çeşitleri ve stok hazırlama metodları				
	Stocks, stock types and stock preparation methods				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfaklarda kullanılan Temel Soslar ve Bağlayıcılar				
	Basic Sauces and Binders used in kitchens				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav ve Konuların tekrarı				
	Midterm exam and repetition of the topics				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kurubaklagiller ve Tahıllar			
		Legumes and Cereals			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Sebze ve Meyveler			
		Vegetables and fruits			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırmızı ve beyaz et bölme parçalama ve pişirme işlemleri				
	Red and white meat dividing and cooking processes				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kırmızı ve beyaz et bölme parçalama ve pişirme işlemleri			
		Red and white meat dividing and cooking processes			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Ürün Reçetesi hazırlama ve Cost control			
		BOM preparation and Cost control			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Ürün Reçetesi hazırlama ve Cost control			
		BOM preparation and Cost control			

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 / 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	10.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	14.00	14.00
Derse Katılım / Attending Lectures	16	4.00	64.00
Bireysel Çalışma / Self Study	16	5.00	80.00
	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	35	48.00	183.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 183.00/30.00 = 6.10 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 183.00 / 30.00 = 6.10 ~			

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 tanımı ve Mutfak tarihi bilgisine sahip olmak. / To have the knowledge of the definition of the kitchen and the history of the kitchen.	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1
2.Mutfağın planlanması , bölümleri ve çalışma alanları tanımak, öğrenmek. / Planning the kitchen, getting to know the departments and working areas, learning.	1	5	3	2	1	5	3	2	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
3.Mutfak organizasyonu ve çalışanların iş tanımlarını yapabilmek. / To be able to make kitchen organization and job descriptions of employees.	3	2	1	4	3	2	1	4	2	3	1	3	5	5	2	3	5	1	4	2
4.Mutfağın kapasitesine gerekli donanım, ekipman ve araçları tanıyabilmek / To be able to recognize the necessary equipment, equipment and tools for the capacity of the kitchen	2	3	5	1	2	3	5	1	4	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	1
5.Temel Mutfak bilgilerini kavrayabilmek.(pişirme yöntem ve doğrama tekniklerini kavrayabilmek.) / To be able to comprehend the basic culinary knowledge (to be able to comprehend cooking methods and chopping techniques.)	1	2	4	3	1	2	4	3	1	2	4	3	1	2	4	3	1	2	4	3
6.Mutfakta kullanılan Roux' u kavrayabilmek, çeşitli çorbalar hazırlayabilmek. / To be able to understand the Roux used in the kitchen and to prepare various soups.	5	4	3	2	4	5	2	5	2	1	5	4	3	1	3	5	4	3	2	1

7.Stok , stok çeşitleri ,stok hazırlama metodlarını tanımlayabilmek.Et-tavuk-balık stokları hazırlayabilmek, stokların kullanım yerlerini kavramak. / To be able to define stock, stock types, stock preparation methods. To be able to prepare meat-chicken-fish stocks, to comprehend the usage areas of stocks.	4	5	4	2	1	4	5	3	2	4	2	5	3	2	1	4	5	4	3	1
8.Mutfaklarda kullanılan temel soslar ve bağlayıcıları öğrenmek. / To learn the basic sauces and binders used in the kitchen.	1	2	3	4	5	1	2	4	3	5	1	2	4	5	3	1	2	3	4	5
9.Et ve et ürünleri hakkında bilgi sahibi olmak ve çeşitli uygulamalar yaparak pişirme tekniklerini uygulayarak, görmek ve öğrenmek. / To have knowledge about meat and meat products and to see and learn by applying cooking techniques by making various applications.	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	5	2	3	4	5	1
10.Meyve ve sebzelerin kısım ve kullanım yerlerini öğrenmek. / To learn the parts and uses of fruits and vegetables.	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	2	3	4	5	1	2	3
11.Mutfaklarda kullanılan aperiatif ve garnitür bilgisine sahip olmak. / To have knowledge of snacks and side dishes used in kitchens.	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
12.Kurubaklagiller ve tahılların kullanım yerlerini ve pişirmesini öğrenmek. / To learn the usage and cooking of legumes and grains.	5	4	2	3	1	5	4	2	3	1	5	4	2	3	1	5	4	2	3	1
13.Yiyecek Ürün reçetesi hazırlama ve menü maliyet çalışmalarının nasıl hesaplandığını öğrenmek. / To learn how to calculate food bill of materials and menu cost studies.	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

14.Mutfağın diğer departmanlarla olan ilişkilerini kavrayabilmek. / To be able to comprehend the relations of the kitchen with other departments.	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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