

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KITCHEN PLANNING / KITCHEN PLANNING	
Ders Kodu / Course Code	ASC11320228310	
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)	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		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliğini kazandırma.	According to the hierarchical structure, making the job descriptions of the kitchen workers, gaining the competence of preparing various dishes using international chopping and cooking methods.
İçeriği / Content	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımları Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemleri Temel stokları (et suları) ve sosları hazırlama Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapma Boiling (Bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlama Steving(Kendi suyunda Pişirme) pişen yemekleri hazırlamak	Job descriptions of kitchen workers according to the hierarchical structure Chopping/cutting processes used in international kitchens Preparing basic stocks (broths) and sauces Doing the blanching (pre-cooking/bleaching) process Preparing the dishes that are cooked by boiling (cooking in plenty of water) Preparing Steving (Self-Juice) cooked dishes
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II / Ayhan GÖKDEMİR İnternet yayınları Yemek kitapları	Cooking Methods and Techniques I-II / Ayhan GÖKDEMİR webcasts cookbooks
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Meryem SET	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak	To make job descriptions of kitchen workers according to the hierarchical structure
2	Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/ kesme işlemlerini yapmak	Carrying out the chopping / cutting processes used in international kitchens
3	Temel stokları (et suları) ve sosları hazırlamak	Preparing basic stocks (broths) and sauces
4	Blanching, boiling, stewing yöntemleri ile pişen yemekleri hazırlamak	Preparing dishes cooked with blanching, boiling, stewing methods
5		

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 hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması				
	Management scheme of the kitchen according to the hierarchical structure				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak bölümlerinde çalışanların iş ve görev tanımları				
	Job and job descriptions of employees in kitchen departments				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası doğrama şekilleri (Julienne, brunoise, jardiniere, macedon)	MUTFAK			
	International chopping shapes (Julienne, brunoise, jardiniere, macedon)	KITCHEN			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası doğrama şekilleri (Mire poix, paysanne, batonnets, vichy)	MUTFAK			
	International chopping styles (Mire poix, paysanne, batonnets, vichy)	KITCHEN			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lezzet verici karışımları hazırlamak				
	Preparing flavoring mixes				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel beyaz et suyu hazırlamak	MUTFAK			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel kahverengi et suyu hazırlamak	MUTFAK			
	Preparing the basic brown broth	KITCHEN			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Blanching pişirme işlemi için yiyeceklere ön hazırlık yapmak				
	Preparing food for the blanching cooking process				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecekleri Blenching yöntemiile pişirme	MUTFAK			
	Cooking food with the Blending method	KITCHEN			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Boiling pişirme işlemi için yiyeceklere ön hazırlık yapmak				
	Preparing food for the cooking process				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecekleri boiling pişirme yöntemi ile pişirmek	MUTFAK			
	Cooking food with the boiling method	KITCHEN			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stewing işlemi için yiyeceklere ön hazırlık yapmak				
	Preparing food for the Stewing process				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecekleri stewing yöntemi ile pişirmek	MUTFAK			
	Cooking food with the stewing method	KITCHEN			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosları yiyeceklerde kullanmak				
	Using sauces in food				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazırlanan stokları yiyeceklerde kullanmak	MUTFAK			
	Using prepared stocks in food	KITCHEN			

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	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	16	4.00	64.00
Bireysel Çalışma / Self Study	2	8.00	16.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	9.00	18.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	9.00	18.00
Toplam / Total:	24	32.00	118.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 118.00/30.00 = 3.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 118.00 / 30.00 = 3.93 ~			

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.Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak / To make job descriptions of kitchen workers according to the hierarchical structure	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2.Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/ kesme işlemlerini yapmak / Carrying out the chopping / cutting processes used in international kitchens	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	5	3	3	3
3.Temel stokları (et suları) ve sosları hazırlamak / Preparing basic stocks (broths) and sauces	3	3	4	4	5	5	5	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4
4.Blanching, boiling, stewing yöntemleri ile pişen yemekleri hazırlamak / Preparing dishes cooked with blanching, boiling, stewing methods	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4
5. /	3	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4

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