

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            | Culinary Techniques-I (Practical) / Culinary Techniques-I (Practical)                                                                                              |                                                                                                                                                          |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | GMS21022021341                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
| Ders Türü / Course Type                                                           |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
| Ders Seviyesi / Course Level                                                      | Bachelor's / Bachelor's                                                                                                                                            |                                                                                                                                                          |
| Ders Akts Kredi / ECTS                                                            | 5.00                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                          |
| 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                                                       | 2                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                          |
| Öğretim Sistemi / Teaching System                                                 | Formal Education / Formal Education                                                                                                                                |                                                                                                                                                          |
| Eğitim Dili / Education Language                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses                                   |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
| Amacı / Purpose                                                                   | Mutfakla alakalı (temel kesim teknikleri, soslar, çorbalar vb.) konularda temel oluşturmak.                                                                        | It is relevant for the kitchen (basic cutting techniques, sauces, soups, etc.) to create a basis for the subjects.                                       |
| İçeriği / Content                                                                 | Çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları gibi konuları yer almaktadır. | Topics such as applying the properties of ingredients and sauces, lectures and laboratory applications are included to detail soup or sauce derivatives. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations                        |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
| Staj Durumu / Internship Status                                                   |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ VE YÖNETİMİ. (2021). DETAY YAYINCILIK                                                                                                      |                                                                                                                                                          |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)                                |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                          |

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

|   |                                              |                                                |
|---|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 | Mutfakla Alakalı Temek Kavramları Öğrenme    | Learning Basic Concepts Related to the Kitchen |
| 2 | Mutfak ekipmanlarını öğrenme                 | Learning kitchen equipment                     |
| 3 | Mutfakta Hijyen ve Sanitasyonu Öğrenme       | Mutfakta Hijyen ve Sanitasyonu Öğrenme         |
| 4 | Besin İşleme ve Saklama Yöntemlerini Öğrenme | Learning Food Processing and Storage Methods   |
| 5 | Uluslararası Doğrama Yöntemlerini Öğrenme    | Learning International Joinery Methods         |

## 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 PLANLAMASI VE YÖNETİMİ                  |          |     |                                                          |                           |
|              | KITCHEN PLANNING AND MANAGEMENT                |          |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | MUTFAK EKİPMANLARI VE ÖZELLİKLERİ              |          |     |                                                          |                           |
|              | KITCHEN EQUIPMENT AND ITS CHARACTERISTICS      |          |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | HİJYEN VE SANİTASYON                           |          |     |                                                          |                           |
|              | HYGIENE AND SANITATION                         |          |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | MUTFAK MALİYETLERİNİN HESAPLANMASI VE KONTROLÜ |          |     |                                                          |                           |
|              | CALCULATION AND CONTROL OF KITCHEN COSTS       |          |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | BESİN İŞLEME VE SAKLAMA YÖNTEMLERİ             |          |     |                                                          |                           |
|              | METHODS OF FOOD PROCESSING AND STORAGE         |          |     |                                                          |                           |

|    |                                                |          |     |                                                          |                           |
|----|------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | INTERNATIONAL METHODS OF JOINERY               |          |     |                                                          |                           |
|    | ULUSLARARASI DOĞRAMA YÖNTEMLERİ                |          |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | ULUSLARARASI PİŞİRME YÖNTEMLERİ                |          |     |                                                          |                           |
|    | INTERNATIONAL COOKING METHODS                  |          |     |                                                          |                           |
| 8  | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Ara Sınav                                      |          |     |                                                          |                           |
|    | Midterm                                        |          |     |                                                          |                           |
| 9  | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | ET/SEBZE SUYU (FOND) TÜRLERİ VE ÇORBALAR       |          |     |                                                          |                           |
|    | TYPES OF MEAT/VEGETABLE BROTH (FOND) AND SOUPS |          |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Soslar                                         |          |     |                                                          |                           |
|    | saucers                                        |          |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | ET VE ET ÜRÜNLERİ                              |          |     |                                                          |                           |
|    | MEAT AND MEAT PRODUCTS                         |          |     |                                                          |                           |

|    |                              |          |     |                                                          |                           |
|----|------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | SEBZE VE MEYVELER            |          |     |                                                          |                           |
|    | VEGETABLES AND FRUITS        |          |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | APERATİFLER VE GARNİTÜRLER   |          |     |                                                          |                           |
|    | SNACKS AND SIDE DISHES       |          |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | KURUBAKLAGİLLER VE TAHILLAR  |          |     |                                                          |                           |
|    | LEGUMES AND CEREALS          |          |     |                                                          |                           |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | EKMEK VE UNLU MAMULLER       |          |     |                                                          |                           |
|    | BREAD AND BAKERY PRODUCTS    |          |     |                                                          |                           |
| 16 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Final Sınavı                 |          |     |                                                          |                           |
|    | Final Exam                   |          |     |                                                          |                           |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

|                                                                 | Sayı /<br>Number | Katkı Yüzdesi /<br>Percentage of<br>Contribution (%) |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                 | 1                | 100                                                  |
| Toplam / Total:                                                 | 1                | 100                                                  |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): |                  | 40                                                   |

  

|                                                                 | Sayı /<br>Number | Katkı Yüzdesi /<br>Percentage of<br>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 /<br>Number | Süresi<br>(Saat) /<br>Duration<br>(Hours) | Toplam İş Yüğü<br>(Saat) / Total<br>Work Load<br>(Hour) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                                                                                                                                      | 1                | 1.00                                      | 1.00                                                    |
| Final Sınavı / Final Examination                                                                                                                                                     | 1                | 1.00                                      | 1.00                                                    |
| Derse Katılım / Attending Lectures                                                                                                                                                   | 14               | 2.00                                      | 28.00                                                   |
| Bireysel Çalışma / Self Study                                                                                                                                                        | 10               | 5.00                                      | 50.00                                                   |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination                                                                                                          | 6                | 7.00                                      | 42.00                                                   |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination                                                                                                          | 5                | 5.00                                      | 25.00                                                   |
| Toplam / Total:                                                                                                                                                                      | 37               | 21.00                                     | 147.00                                                  |
| Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 147.00/30.00 = 4.90 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 147.00 / 30.00 = 4.90 ~ |                  |                                           |                                                         |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları /<br>Learning Outcomes                                                      | Program Çıktıları / Program |       |       |       |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                                               | 1.1.1                       | 2.1.1 | 3.1.1 | 3.2.1 | 3.3.1 | 3.4.1 |
| 1.Mutfakla Alakalı Temek Kavramları Öğrenme / Learning Basic Concepts Related to the Kitchen  | 5                           | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     |
| 2.Mutfak ekipmanlarını öğrenme / Learning kitchen equipment                                   | 5                           | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     |
| 3.Mutfakta Hijyen ve Sanitasyonu Öğrenme / Mutfakta Hijyen ve Sanitasyonu Öğrenme             | 5                           | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     |
| 4.Besin İşleme ve Saklama Yöntemlerini Öğrenme / Learning Food Processing and Storage Methods | 5                           | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     |
| 5.Uluslararası Doğrama Yöntemlerini Öğrenme / Learning International Joinery Methods          | 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