GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Culinary Techniques-II (Practical) / Culinary Techniques-II (Practical)	
Ders Kodu / Course Code	GMS22032021341	
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 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		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Çorbalar, Pilavlar, Makarnalar, Garnitür ve Soslar, Baharatlar, Et, Süt, Yumurta Türleri, Baklagil ve Tahıllar gibi konular hakkında ileri düzeyde bilgiler kazandırmak.	To gain advanced knowledge about Soups, Pilafs, Pastas, Side Dishes and Sauces, Spices, Meat, Milk, Egg Types, Legumes and Cereals.
İçeriği / Content	Çorbalar, Pilavlar, Makarnalar, Garnitür ve Soslar, Baharatlar, Et, Süt, Yumurta Türleri, Baklagil ve Tahıllar	Soups, Pilafs, Pastas, Side Dishes and Sauces, Spices, Meat, Milk, Egg Types, Legumes and Cereals
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Pilav, Çorbalar ve Soslar Konusunda Daha Detaylı Bilgi Edinme.	Getting More Detailed Information about Rice, Soups and Sauces.
2	Baklagil ve Tahılların Pişirilmesi Konusunda Bilgi Edinme.	To Learn about Cooking Legumes and Cereals.
3	Et Pişirme Konusunda Daha Fazla Bilgi Edinme.	Learn More About Cooking Meat.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çorbalar, Et Suları (Stoklar) ve Bağlayıcılar				
	Soups, Broths (Stocks) and Binders				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pilavlar				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makarnalar				
	Pastas				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Garnitürler ve Aperatifler				
	Side Dishes and Snacks				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soslar				
	Sauces				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta ve Unlu Mamuller				
	Cakes and Bakery Products				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçecekler				
	Beverages				
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
	Mutfakta Kullanılan Taze ve Kuru Baharatlar				
	Fresh and Dry Spices Used in the Kitchen				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et ve Et Ürünleri				
	Meat and Meat Products				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balık ve Su Ürünleri				
	Fish and Aquatic Products				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt ve Süt Ürünleri				
	Milk and milk products				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Mutfakta Kullanımı				
	The Use of Eggs and Egg Products in the Kitchen				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurubaklagiller: Özellikleri ve Mutfakta Kullanımı				
	Legumes: Properties and Use in the Kitchen				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tahıllar				
	Cereals				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

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 Yükü (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	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	15	3.00	45.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	16	3.00	48.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	61	12.00	151.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 151.00/30.00 = 5.03 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 151.00 / 30.00 = 5.03 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Pilav, Çorbalar ve Soslar Konusunda Daha Detaylı Bilgi Edinme. / Getting More Detailed Information about Rice, Soups and Sauces.	5	5	5	5	5	5
2.Baklagil ve Tahılların Pişirilmesi Konusunda Bilgi Edinme. / To Learn about Cooking Legumes and Cereals.	5	5	5	5	5	5
3.Et Pişirme Konusunda Daha Fazla Bilgi Edinme. / Learn More About Cooking Meat.	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