

Dersin Amacı

Bu ders, öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında gerekli temel becerileri kazanmasını hedefler. Ders kapsamında; mutfakta kullanılan araç-gereçlerin güvenli ve etkili kullanımı, doğru kesim tekniklerinin uygulanması ve çeşitli pişirme yöntemlerinin (ağartma, haşlama, kızartma, ızgara, buharda pişirme, fırınlama vb.) pratik deneyimlerle öğretilmesi amaçlanmaktadır. Böylece öğrenciler gastronomi ve mutfak sanatları alanında sağlam bir uygulamalı temel edinerek, mutfak içi uzmanlık ve özgüven geliştireceklerdir.

Dersin İçeriği

Bu ders, öğrencilerin mutfak temel becerilerini geliştirmesi için uygulamalı eğitim odaklıdır. İçerik kapsamında; Profesyonel mutfakta hijyen ve güvenlik kuralları, Temel mutfak terminolojisi ve doğru ekipman kullanımı, Bıçak türleri ve kesim teknikleri (julienne, brunoise, mirepoix vb.), Temel pişirme yöntemleri: kaynatma, haşlama, buharda pişirme, ızgara, sote, fırınlama, kızartma, Temel stok ve sos hazırlama teknikleri, Uygulamalı menü çalışmaları ve sunum ilkeleri yer almaktadır. Bu kapsamda öğrenciler, profesyonel mutfakta etkin ve bilinçli çalışma becerisi kazanırken yaratıcı ve disiplinli bir çalışma alışkanlığı da edinir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Profesyonel Aşçılık/Wayne Gisslen Mutfak Bilimi/Dr. Stuart Farrimond

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Öğretme Yöntemleri: Anlatım (Teorik Bilgi Aktarımı), Gösteri (Demonstrasyon), Uygulamalı Çalışma (Pratik Uygulama), Soru-Cevap ve Tartışma, Takım Çalışması
Öğrenme Etkinlikleri: Teorik Bilgi Sunumları, Gösteri (Demonstrasyon), Uygulamalı Atölye Çalışmaları, Takım Çalışmaları, Video Analizi, Ürün Sunumu ve Sunum Teknikleri, Akran Değerlendirmesi ve Geri Bildirim

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Kişisel Hijyen ve Kıyafet Zorunluluğu Öğrenciler, mutfakta hijyen kurallarına uymalıdır. Şef ceket, önlük, bone/şapka, kaymaz tabanlı ayakkabı ve eldiven kullanımı zorunludur. Güvenlik Önlemleri Kesici ve sıcak ekipmanlarla çalışma sırasında güvenlik talimatlarına uyulmalıdır. Tüm öğrenciler ilk derslerde mutfak güvenliği eğitimi alacaktır. Malzeme ve Araç-Gereç Temini Temel mutfak bıçak seti, kesme tahtası ve küçük mutfak araçları öğrenciler tarafından temin edilmelidir. Gerekli malzemeler ders öncesinde öğretim elemanı tarafından duyurulur. Devam Zorunluluğu Dersin uygulama ağırlıklı olması nedeniyle %80 devam zorunluluğu vardır. Eksik katılım, öğrenme çıktılarında ciddi kayba yol açar. Kendi Sorumluluğunu Alma Öğrenciler çalışma alanlarını temiz ve düzenli tutmalı, uygulama sonunda hijyen kontrolü yapılmalıdır. Kaynak Kullanımı ve Ön Hazırlık Öğrenciler, eğitmen tarafından önerilen kaynaklardan (kitap, video, makale) ders öncesinde teorik hazırlık yapmalıdır. Öğrenme sürecini desteklemek için temel gastronomi kitapları ve teknik videolar kullanılabilir. Değerlendirme ve Geri Bildirim Ders sonunda performans değerlendirmesi, teknik doğruluk, hijyen kurallarına uyum ve ekip çalışması kriterlerine göre yapılır. Akran değerlendirmesi ve öğretim elemanı geri bildirimi öğrenme sürecini destekler.

Dersin Verilişi

Ders, ağırlıklı olarak uygulamalı eğitim yöntemleriyle yürütülür. Öğrenciler, profesyonel mutfak ortamında bireysel ve grup çalışmalarıyla temel pişirme tekniklerini deneyimleyerek öğrenirler. Teorik bilgiler kısa sunumlar ve görsel materyallerle desteklenir; ardından eğitmen tarafından gösteri (demonstrasyon) yapılır ve öğrenciler uygulamalı pratiklerle konuları pekiştirir. Ders sürecinde aktif öğrenme yöntemleri (problem çözme, senaryo temelli uygulamalar, akran değerlendirmesi) kullanılmakta, hijyen ve güvenlik kuralları sürekli olarak vurgulanmaktadır.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Firdevs Yönet Eren

Program Çıktısı

1. Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanıır.
2. Meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular.
3. Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
5. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.

Hazırlık	Sıra Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
	1		Anlatım	Mutfğa Giriş, Mutfakta uyulması gereken kurallar	
	2	Profesyonel Aşçılık 1-130	Anlatım, Gösterim	Mutfak araç ve gereçleri tanıtımı, Gıda Güvenliğı, İş Güvenliğı, Hijyen ve Sanitasyon, Beslenme, Menü, Pişirme	
	3	Profesyonel Aşçılık 135-152	Gösteri, Uygulamalı Çalışma (Pratik Uygulama), Soru-Cevap ve Tartışma, Takım Çalışması	Mise En Place, Besin işleme teknikleri	Mise En Place, Besin işleme teknikleri (Turşu, Salça, Reçel vb. Hazırlıkları)
	4	Profesyonel Aşçılık 139, 156-168	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-Cevap, Tartışma, Bireysel Çalışma	Temel Bıçak Kesim Teknikleri, Stoklar	Temel Bıçak Kesim Teknikleri (Jullienne, brunoise, vichy, mire poix, batonet vb.), Stoklar (Sebze stok)
	5	Profesyonel aşçılık 139, 156-168	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-Cevap, Tartışma, Bireysel Çalışma	Temel Bıçak Kesim Teknikleri, Stoklar	Temel Bıçak Kesim Teknikleri (Jullienne, brunoise, vichy, mire poix, batonet vb.), Stoklar (Kahverengi stok)
	6	Profesyonel Aşçılık 169-180	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-Cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Temel Soslar/Bağlayıcılar	Espagnol Sos, Domates Sos, Beşamel Sos, Velüt Sos, Hollandez Sos, Roux, Slurry, Liaison
	7	Profesyonel Aşçılık 225-264	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-Cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Çorbalar	Klasik Mercimek Çorbası, Kremalı Mantar Çorbası, Minestrone, Domates Çorbası, Soğuk Mısır Çorbası
	8			ARA SINAV	
	9	Profesyonel Aşçılık 741-746	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-Cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Yumurtalar	Fransız/İspanyol Omleti, Poşe Yumurta & Hollandez Soslu Tost (Eggs Benedict), omlet çeşitleri, Çılbır, Sütü Çırpılmış Yumurta
	10	Profesyonel Aşçılık 443-456	Gösteri, Soru-cevap, Tartışma, Workshop	Et Uygulamaları I	Et Parçalama ve Bölümleri Workshop
	11	Profesyonel Aşçılık 343-347, 505-564	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Tavuk Uygulamaları I	Tüm Tavuk Parçalama, Schnitzel, Patates Garnitür, Kaplama Teknikleri
	12	Profesyonel Aşçılık 565-630	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Balık Uygulamaları I	Levrek Açma, Levrek Sarma, Çorba, Levrek Ceviche, Balık Stok, Tava
	13	Profesyonel Aşçılık 265-336	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Sebze Uygulamaları I	Pane ve Tempura kızartma, sote, roti, haşlama/Buhar, Mücver
	14	Profesyonel Aşçılık 365-373	Gösteri, Uygulamalı Çalışma, Soru-cevap, Tartışma, Takım Çalışması	Baklagil ve Tahıl Uygulamaları I	Kuru fasulye-Pilav (turşu), Tavuklu Nohutlu Pilav, Meyane pilavı, Bazlama
	15		Anlatım, Soru Cevap, Tartışma	GENEL TEKRAR	
	16			FİNAL SINAVI	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	3	4,00
Final Sınavı Hazırlık	4	7,00
Teorik Ders Anlatım	3	3,00
Derse Katılım	3	4,00
Uygulama / Pratik	3	11,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	3	4,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	3	4,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1					5																				
Ö.Ç. 2	5																								
Ö.Ç. 3					5																				
Ö.Ç. 4	5																								
Ö.Ç. 5					5																				

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.

- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- Ö.Ç. 1 :** Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanır.
- Ö.Ç. 2 :** Meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular.
- Ö.Ç. 3 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- Ö.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Ö.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.