

İndirilme Tarihi

02.02.2026 12:39:07

GM204 - MUTFAK UYGULAMALARI II - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin temel mutfak uygulamalarında kazandıkları becerileri ileri seviyeye taşımalarını sağlamaktır. Ders kapsamında; et, tavuk, balık, sebze, baklagil ve tahıl ürünleriyle yapılan ileri seviye pişirme teknikleri, menü geliştirme, tematik mutfak uygulamaları (ızgara, fast food, sokak lezzetleri, vegan mutfak, deniz ürünleri), yaratıcı sunum teknikleri ve profesyonel mutfak akışı ele alınmaktadır. Öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında hız, verimlilik, hijyen ve takım çalışması becerilerini geliştirmesi hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

Bu ders, uygulamalı mutfak eğitimine odaklanan ileri düzey bir derstir. İçerik; baklagil–tahıl uygulamaları, hamur işleri, ileri et ve tavuk pişirme yöntemleri, deniz ürünleri uygulamaları, sebze pişirme teknikleri, menü çeşitlendirme çalışmaları, steakhouse ve vegan menü örnekleri, sokak lezzetleri ve popüler trend yemeklerin hazırlanması gibi konuları kapsamaktadır. Her hafta uygulamalı mutfak çalışmaları ve ürün sunumları yapılmaktadır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Profesyonel Aşçılık — Wayne Gisslen (primary reference used in Mutfak Uygulamaları I içerikleriyle uyumlu) Mutfak Bilimi — Dr. Stuart Farrimond Temel gastronomi ve teknik mutfak kitapları Eğitimden tarafından önerilen video ve makale kaynakları

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım (teorik bilgi aktarımı) Gösteri (demonstrasyon) Uygulamalı mutfak çalışmaları Takım çalışması Soru–cevap ve tartışma Ürün sunumu ve değerlendirme Video analizi Akran değerlendirmesi

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin derse eksiksiz mutfak kıyafeti ile katılması zorunludur. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum ders boyunca değerlendirilecektir. Kesici ve sıcak ekipmanlarla çalışırken güvenlik kurallarına uyma yükümlülüğü vardır. Derse devam %80 zorunludur (uygulamalı ders olması nedeniyle). Her uygulama sonrası istasyon temizliği öğrencinin sorumluluğundadır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur

Dersin Verilişi

Bu ders ağırlıklı olarak uygulamalı olarak yürütülür. Teorik bilgiler kısa anlatımlarla desteklenir; sonrasında eğitmen tarafından demonstrasyon yapılır ve öğrenciler bireysel veya grup hâlinde uygulamalı pratik gerçekleştirir. Ders, aktif öğrenme yöntemleri ile mutfak içerisinde gerçek çalışma ortamı simülasyonu şeklinde işlenir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Durmuş Ali Aydemir Dr. Öğr. Üyesi Firdevs Yönet Eren

Program Çıktısı

- Sebzeler hakkında bilgi sahibi olur ve sebze yemeklerini hazırlayabilir.
- Süt ve yumurta ürünlerini bilir ve hazırlayabilir.
- Çeşitli soslar ve et/balık suları hazırlayabilir.
- Hamur hazırlama ve pişirme tekniklerini bilir.
- Etler, balıklar ve et , balık yemekleri hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim			
		Laboratuvar	Metodları	Teorik	Uygulama
1	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünlerinin özellikleri ve mutfakta kullanımı	
2	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünlerinin özellikleri ve mutfakta kullanımı	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim	Teorik	Uygulama
			Metodları		
3	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Öğrenci uygulamaları Öğrenci uygulamaları Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünlerinin özellikleri ve mutfakta kullanımı	süt ürünleri ile ilgili öğrenci uygulamaları
4	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Temel yumurta kullanımı ve saklama koşulları Temel yumurta kullanımı ve saklama koşulları Temel soslar ve et yemeklerinde kullanımı	Öğrenci uygulamaları
5	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Balıklar ve diğer su ürünlerinin özellikleri ve mutfaklarda kullanımı	
6	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Öğrenci uygulamaları	Süt ve yumurta yemekleri ile ilgili öğrenci uygulamaları Öğrenci uygulamaları
7	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Sebzeler, saklama koşulları ve çeşitleri	Süt ve yumurta yemekleri ile ilgili öğrenci uygulamaları Öğrenci uygulamaları
8				Ara sınav	
9	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Sebze ve çeşitlerinin ön hazırlığı ve pişirme çeşitleri	Öğrenci Uygulamaları
10	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Sebzelerin diğer mutfak ürünleri ile kullanımı Sebzelerin böreklerde kullanımı	Öğrenci uygulamaları Öğrenci Uygulamaları

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim	Teorik	Uygulama
			Metodları		
11	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	soslar Sebzeleri garnitür olarak kullanımı ve sebze püreleri	Sebzelerin diğer mutfak ürünleri ile kullanımı ve örnek yemekler Öğrenci uygulamaları
12	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Sebzelerin diğer mutfak ürünleri ile kullanımı ve örnek yemekler Soslar – devamı Yumurta ve yumurtanın mutfakta kullanımı	Sebze yemekleri ve sebzeli börekler Öğrenci uygulamaları
13	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Et/balık/ sebze suları Uluslararası mutfaklardan yumurta yemekleri örnekleri	Uygulamalı sos yapımı Öğrenci uygulamaları
14	https://ets.anadolu.edu.tr/storage/nfs/ASC205U_2021/ebook/ASC205U_2021-16V1S1-8-0-0-SV1-ebook.pdf Verilen yemek reçetelerine çalışmak		Sözlü, görsel ve uygulama anlatımı Sözlü, görsel anlatım ve öğrenci uygulamaları	Soslar ve yemeklerde sosların kullanımı Stoklar kahvaltı ve yumurta ile hazırlanan kahvaltılık sıcak yemekler	Soslar ve yemeklerde sosların kullanımı Öğrenci uygulamaları
15				Final Sınavı Final Sınavı Final Sınavı	Uygulamalı et/balık suyu hazırlama

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	1	14,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00
Final Sınavı Hazırlık	7	2,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	3,00
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1,00
Diğer	14	1,00

Değerlendirme

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

	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	3																								
Ö.Ç. 2	2					4																			
Ö.Ç. 3	2					4	2				3	2													
Ö.Ç. 4						3	2				2														
Ö.Ç. 5	2					4					2														

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 tanır, 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 görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları 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 :** Sebzeler hakkında bilgi sahibi olur ve sebze yemeklerini hazırlayabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Süt ve yumurta ürünlerini bilir ve hazırlayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Çeşitli soslar ve et/balık suları hazırlayabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Hamur hazırlama ve pişirme tekniklerini bilir.
- Ö.Ç. 5 :** Etler, balıklar ve et , balık yemekleri hakkında bilgi sahibi olur.