

Program tanımları ve çıktıları PDF e aktarma		PDF olarak al
		
		GM112 - TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ II - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
		Genel Bilgiler
		Dersin Amacı
		Bu dersin amacı; öğrencilerin soslar, çorbalar, etler, deniz ürünleri, sebze ve meyveler ile mutfakta kullanılan edinmelerini, bu ürün ve tekniklerin sınıflandırılması, özellikleri, kullanım amaçları ve mutfak kültüründeki y
		sağlamaktır. Ders kapsamında öğrencilerin, mutfak tekniklerine ilişkin temel kavramları doğru şekilde yorumlama süreçlerine yönelik analitik düşünme becerileri geliştirmeleri ve mesleki etik, hijyen ve sürdürülebilirlik hedeflenmektedir.
		Dersin İçeriği
		Bu derste soslar, çorbalar, etler, deniz ürünleri, sebzeler-meyveler, mutfakta kullanılan baharatlar, aromatik k
		Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar
Program tanımları ve çıktıları PDF e aktarma		Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği" Cemal Türkan ISBN: 9789751014313 MUTFAK UYGULAMALARI, P
		MUTFAK SANATI Kavram İlkeler ve Uygulamalar, Prof. Dr. Serkan Şengül, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Prof. Dr. İ
		Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri
		Bu dersin öğretiminde ağırlıklı olarak teorik yöntemler kullanılacaktır. Ders, öğretim üyesi tarafından yapılar
		açıklanması ve gastronomi terminolojisinin öğretilmesi için görsel-işitsel materyallerden yararlanılacaktır. Ö
		İçerik tartışmalar, soru-cevap etkinlikleri ve vaka analizleri gerçekleştirilecektir. Ayrıca okuma ödevleri, makale i
		öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımı desteklenecektir.
		Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar
		Öğrencilerin derse düzenli devam etmeleri ve aktif katılım göstermeleri önerilmektedir. Ders kapsamında el
		kaynakların (kitap, makale, sözlük) takip edilmesi yararlı olacaktır. Uluslararası gastronomi terminolojisinin ç
Program tanımları ve çıktıları PDF e aktarma		yönelmeleri tavsiye edilmektedir. Teorik bilgilerin pratiğe aktarılabilmesi amacıyla öğrencilerin mutfak uygu
		yararlanmaları teşvik edilmektedir. Öğrencilerin ders dışında mutfakla ilgili belgesel, video ve dijital içerikleri
		Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları
		Yoktur
		Dersin Verilişi
		örgün eğitim
		Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Öğr. Gör. Kader Parlak
		Program Çıktısı
Program tanımları ve çıktıları PDF e aktarma		1. Temel mutfak kavramlarını ve terminolojisini tanımlar.
		2. Fondlar, temel soslar ve sos türevlerini sınıflandırır ve aralarındaki ilişkileri açıklar.
		3. Çorbaları içerik ve yapısal özelliklerine göre ayırt eder.
		4. Et ve et ürünlerini türlerine ve yapısal özelliklerine göre açıklar.
		5. Süt ve süt ürünlerinin çeşitlerini ve mutfak kullanım alanlarını tanımlar.
		6. Sebze ve meyveleri mevsimsellik, yapı ve kullanım amaçlarına göre sınıflandırır.
		7. Mutfak ekipmanlarını tanımlar ve kullanımlarını açıklar.
		8. Mutfak hijyen kurallarını tanımlar ve uygulamalarını açıklar.
		9. Mutfak kültürünü tanımlar ve gelişimini açıklar.
		10. Mutfak sanatları mesleğini tanımlar ve gelişimini açıklar.