

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin temel mutfak terminolojisi, ekipman kullanımı ve mutfak organizasyonuna dair sağlam bir temel kazanmalarını sağlamaktır. Öğrenciler, bıçak kullanımında etkinlik ve doğruluğu artırmak adına doğru kesme tekniklerini öğrenecek; pişirme, besin işleme ve gıda muhafaza yöntemlerini güvenli ve hijyenik şekilde uygulayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaklardır. Ayrıca, uluslararası gastronomi terimlerine hâkim olmaları hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

Bu ders, temel mutfak bilgilerini kapsamakta olup mutfak ekipmanlarının doğru kullanımı, mutfak organizasyonu, bıçak kullanım teknikleri ve çeşitli kesim yöntemlerinin öğretilmesini içerir. Ayrıca temel pişirme yöntemleri, besin işleme ve gıda muhafaza teknikleri uygulamalı olarak ele alınır. Öğrencilerin mutfakta profesyonel bir bakış açısı kazanmaları için uluslararası gastronomi terimleri de ders kapsamında tanıtılır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Profesyonel Aşçılık/ Wayne Gisslen, Mutfak Bilimi/Stuart Farrmond MUTFAK SANATI Kavram İlkeler ve Uygulamalar, Prof. Dr. Serkan Şengül, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Prof. Dr. Oğuz Türkay, Prof. Dr. Şevki Ulema, MUTFAK UYGULAMALARI, Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Dr. Öğr. Üyesi Tufan Süren

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Bu dersin öğretiminde ağırlıklı olarak teorik yöntemler kullanılacaktır. Ders, öğretim üyesi tarafından yapılacak sunum ve anlatımlarla yürütülecek, kavramların açıklanması ve gastronomi terminolojisinin öğretilmesi için görsel-işitsel materyallerden yararlanılacaktır. Öğrencilerin konuları daha iyi kavrayabilmeleri amacıyla sınıf içi tartışmalar, soru-cevap etkinlikleri ve vaka analizleri gerçekleştirilecektir. Ayrıca okuma ödevleri, makale incelemeleri ve kısa kavramsal değerlendirmeler ile öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımı desteklenecektir.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin derse düzenli devam etmeleri ve aktif katılım göstermeleri önerilmektedir. Ders kapsamında ele alınan kavramların pekiştirilmesi için mutfakla ilgili temel kaynakların (kitap, makale, sözlük) takip edilmesi yararlı olacaktır. Uluslararası gastronomi terminolojisinin öğrenilebilmesi için öğrencilerin yabancı dil kaynaklarına yönelmeleri tavsiye edilmektedir. Teorik bilgilerin pratiğe aktarılabilmesi amacıyla öğrencilerin mutfak uygulamalarında gözlem yapmaları ve sektörel deneyimlerden yararlanmaları teşvik edilmektedir. Öğrencilerin ders dışında mutfakla ilgili belgesel, video ve dijital içerikleri takip etmeleri, öğrenme sürecine katkı sağlayacaktır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

yoktur

Dersin Verilişi

Ders, ağırlıklı olarak teorik yöntemlerle yürütülmektedir. Öğretim üyesi tarafından yapılan sunumlar ve anlatımlar temel öğretim yöntemini oluştururken, görsel-işitsel materyaller ve kavram açıklamaları ile öğrenme süreci desteklenmektedir. Öğrencilerin konuları pekiştirmeleri için soru-cevap, tartışma ve örnek vaka analizlerinden yararlanılmaktadır. Ayrıca, ders kapsamında verilen okuma ödevleri ve makale incelemeleri öğrencilerin derse aktif katılımını ve kavramsal bilgilerini geliştirmelerini sağlamaktadır.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Kader Parlak

Program Çıktısı

1. Temel mutfak kavramlarını, mutfağın bölümlerini ve mutfak ekipmanlarını açıklar.
2. Uluslararası gastronomi terminolojisini tanımlar ve mutfak uygulamalarında doğru şekilde kullanır.
3. Bıçak tekniklerini uygular; temel doğrama yöntemlerinde doğruluk, hız ve güvenlik sağlar
4. Temel ve modern pişirme yöntemlerini uygun tekniklerle uygular ve sonuçları değerlendirir.
5. Gıda işleme ve muhafaza yöntemlerini hijyen ve gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak açıklar ve uygular.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1		Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Oryantasyon	
2	Profesyonel Aşçılık	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Mutfak Kavramı, Mutfağın Tarihsel Gelişimi Mutfak biliminin kapsamı ve dersin teorik çerçevesi	
3	Mutfak Uygulamaları 1-113	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma Anlatım, kavram analizi, video destekli sunum, terminoloji kartları, örnek olay tartışması	Temel Mutfak Bilgileri (Mutfağın Bölümleri, Mutfak Ekipmanları vb.) Profesyonel mutfak organizasyonu: roller, iş akışları ve ekipman ilişkileri	
4	Mutfak Sanatı 61-88	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma Uygulamalı gösteri, bireysel uygulama, eğitsel mutfak alıştırmaları	Temel Doğrama Teknikleri Kesme becerilerinin temel prensipleri ve güvenlik uygulamaları	
5		Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Pişirme ve Isı Aktarımı	
6	mutfak Uygulamaları 211-227	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Pişirme Yöntemleri Nemli ısıda pişirme tekniklerinin uygulanması ve değerlendirilmesi	
7	mutfak Uygulamaları 211-227	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Pişirme Yöntemleri Kuru ısıda pişirme yöntemlerinin özellikleri ve uygulama farklılıkları	
8			Ara Sınav	
9	Mutfak Uygulamaları 223-227	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Modern Pişirme Yöntemleri	
10	Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri 4-228	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Besin İşleme Teknikleri Besin işlemede fiziksel ve kimyasal değişimlerin analizi	
11	Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri 4-228	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Besin işlemede modern yaklaşımlar ve gıda güvenliği ile ilişkisi	
12	Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri 4-228	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Gıda Muhafaza Yöntemleri	
13	Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri 4-228	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Gıda Muhafaza Yöntemleri	
14	Dersin Öğretim Elemanının Ders Notları	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma	Uluslararası Gastronomi Terimleri	
15		Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma Problem çözme, vaka analizi	Genel Tekrar	
16			Final Sınavı	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	3,00
Final Sınavı Hazırlık	1	3,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00

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	5	4	4	5	4	5	2	2																
Ö.Ç. 2	5	5	4	4	5	4	5	2	2																
Ö.Ç. 3	5	5	4	4	5	4	5	2	2																
Ö.Ç. 4	5	5	4	4	5	5	5	2	2																
Ö.Ç. 5	5	5	4	4	5	4	5	2	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 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 : Temel mutfak kavramlarını, mutfağın bölümlerini ve mutfak ekipmanlarını açıklar.

Ö.Ç. 2 : Uluslararası gastronomi terminolojisini tanımlar ve mutfak uygulamalarında doğru şekilde kullanır.

Ö.Ç. 3 : Bıçak tekniklerini uygular; temel doğrama yöntemlerinde doğruluk, hız ve güvenlik sağlar

Ö.Ç. 4 : Temel ve modern pişirme yöntemlerini uygun tekniklerle uygular ve sonuçları değerlendirir.

Ö.Ç. 5 : Gıda işleme ve muhafaza yöntemlerini hijyen ve gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak açıklar ve uygular.