

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MESLEKİ FRANSIZCA TERMİNOLOJİSİ	GMS4212853	Bahar Dönemi	2+0	2	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Onur Semen ÖNER				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Üniversal mutfak terminolojisini tanınmasını sağlamak, öğretmek, ve kullanılmasını geliştirmek.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Tanışma ,Genel mutfak terminolojisi ,Kesim teknikleri terminolojisi, menülerde yemek sıralamaları, sayılar, zamanlar, sıfatlar ,Pastacılık terminolojisi ,İçecekler terminolojisi ,Ekmekçilik terminolojisi ,Sebzeler, Meyveler ,Taze Baharatlar, Çerezler ,Balıklar terminolojisi ,Kanatlılar Terminolojisi ,Süt Ürünleri Terminolojisi ,Etler terminolojisi ,Ekipmanlar terminolojisi ,Gıda malzemeleri genel yılın özeti ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Temel mutfak terimlerinin fransızcasını anlar			1, 9	C	
Temel mutfak terimlerinin fransızcasını tanıır			1, 19, 9		
Temel mutfak terimlerinin fransızcasını yerinde kullanır			1		
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Tanışma				
2	Genel mutfak terminolojisi	Ders ile alakalı bilgi edinme			
3	Kesim teknikleri terminolojisi, menülerde yemek sıralamaları, sayılar, zamanlar, sıfatlar				
4	Pastacılık terminolojisi				
5	İçecekler terminolojisi				
6	Ekmekçilik terminolojisi				
7	Sebzeler, Meyveler				
8	Taze Baharatlar, Çerezler				
9	Balıklar terminolojisi				
10	Kanatlılar Terminolojisi				
11	Süt Ürünleri Terminolojisi				
12	Etler terminolojisi	Dünyada kullanılan et çeşitleri hakkında bilgi edinip gelmesi			
13	Ekipmanlar terminolojisi				
14	Gıda malzemeleri genel yılın özeti				
Değerlendirme Yöntemleri			Sınav Katkısı		
Ara Sınav			50		
Genel Sınav			50		

Kaynaklar	
Öğretim görevlisinin ders notları	
ISBN2035948053, Le Grand Larousse Gastronomique (French Edition), Jol Robuchon Comit 2017	