

| Dersin Tanımı | | | | | |
|--|---|---|---------------------------|-------------------------|------|
| Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | Kredi | AKTS |
| MUTFAK UYGULAMALARI IV | GMS3214571 | Bahar Dönemi | 0+4 | 2 | 8 |
| Ön Koşul Dersleri | MUTFAK UYGULAMALARI III; MUTFAK UYGULAMALARI III | | | | |
| Önerilen Seçmeli Dersler | | | | | |
| Dersin Dili | Türkçe | | | | |
| Dersin Seviyesi | Lisans | | | | |
| Dersin Türü | Zorunlu | | | | |
| Dersin Koordinatörü | Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM | | | | |
| Dersi Verenler | Öğr.Gör. Neslihan NAYIR | | | | |
| Dersin Yardımcıları | | | | | |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı temel mutfak eğitimi derslerinde edinilen bilgilerin pekiştirilmesi ve öğrencilerin bireysel olarak planlama, uygulama ve analiz etme yeteneklerinin geliştirilmesidir. | | | | |
| Dersin İçeriği | Bu ders; Taze levrek işleme, türev sos kullanma, sebze garnitür işleme ,Brasing tekniği kullanarak "Risotto" hazırlama ,Roasting tekniği kullanarak 'Dalyan köfte' hazırlama, Creloe sos yapma ,Patates ve tofu Rösti yapma , Boaling tekniği kullanarak 'Domates ve Zencefil sos'hazırlama ,Beef Wellington pişirme ,Karides tempura pişirmek, noodles hazırlama ,Sous Vide tekniği kullanarak Levrek pişirme ,Asya mutfağına ait ızgara tavuk reçetesi pişirme ,Kemikli dana pırzola pişirme ve garnitür hazırlama ,Akdeniz mutfağı salata çeşitleri hazırlama ,Briyoş hamuru hazırlama ve baking tekniği kullanarak pişirme ,Taze deniz ürünleri işleme, pişirme ve ana yemek tabağı hazırlama ,Cordon Bleu reçetesi hazırlama ve pişirme ,Deep fry tekniği kullanarak tavuk ve sebze pişirme ; konularını içermektedir. | | | | |
| Dersin Öğrenme Kazanımları | | | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri | |
| Reçete analiz eder. | | | 11, 9 | D | |
| Reçete geliştirerek menü planlar. | | | 11, 9 | D | |
| Pişirme tekniklerini farklı reçetelerde uygular. | | | 11, 9 | D | |
| Mutfak sisteminde zamanı etkin kullanır. | | | 11, 9 | D | |
| Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda kritik risk noktalarını bilir. | | | 11, 9 | D | |
| Hammadde analizi eder. | | | 11, 9 | D | |
| Ekip çalışmalarını organize eder. | | | 11, 9 | D | |
| Öğretim Yöntemleri | 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 9: Anlatım Yöntemi | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | D: Sözlü Sınav | | | | |
| Ders Akışı | | | | | |
| Sıra | Konular | Ön Hazırlık | | | |
| 1 | Taze levrek işleme, türev sos kullanma, sebze garnitür işleme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 2 | Brasing tekniği kullanarak "Risotto" hazırlama | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 3 | Roasting tekniği kullanarak 'Dalyan köfte' hazırlama, Creloe sos yapma | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 4 | Patates ve tofu Rösti yapma , Boaling tekniği kullanarak 'Domates ve Zencefil sos'hazırlama | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümleri okunması | | | |
| 5 | Beef Wellington pişirme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 6 | Karides tempura pişirmek, noodles hazırlama | Önerilen kaynaklardan ilgili kaynakların okunması | | | |
| 7 | Sous Vide tekniği kullanarak Levrek pişirme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 8 | Asya mutfağına ait ızgara tavuk reçetesi pişirme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 9 | Kemikli dana pırzola pişirme ve garnitür hazırlama | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 10 | Akdeniz mutfağı salata çeşitleri hazırlama | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 11 | Briyoş hamuru hazırlama ve baking tekniği kullanarak pişirme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 12 | Taze deniz ürünleri işleme, pişirme ve ana yemek tabağı hazırlama | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 13 | Cordon Bleu reçetesi hazırlama ve pişirme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| 14 | Deep fry tekniği kullanarak tavuk ve sebze pişirme | Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması | | | |
| Değerlendirme Yöntemleri | | Sınava Katkısı | | | |
| Ara Sınav | | 50 | | | |
| Genel Sınav | | 50 | | | |

| Kaynaklar | |
|---|--|
| Öğretim görevlisi ders notları Medipol Üniversitesi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mutfak Uygulamaları Ders Föyü | |
| Culinary Institute of America (2011). The Professional Chef. New Jersey & Canada: Wiley. | |
| Miller, B., Rama, M. & Adamson, E. (2018). Cooking Basics for Dummies. New Jersey: John Wiley and Sons. | |
| Wayne, G. (2019). Professional Cooking (9nd Edt.). New Jersey & Canada: Wiley. | |
| Wayne, G. (2019). Profesyonel Aşçılık (Çeviri). Ankara: Nobel Yaşam Yayınları. | |
| Yılmaz, İ., Üner, M. H., & Yalçın, E. (2020). Güvenli Bıçak Kullanımında ve Şef Bıçağı Tercihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Bilgi Seviyelerinin Belirlenmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8 (4). 3289-3302. https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/926/1617 | |