

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAK UYGULAMALARI I	GMS2114564	Güz Dönemi	0+4	2	8
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Neslihan NAYIR				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı mutfak ekipmanları ve kullanımı, uluslararası kesim teknikleri, temel stok ve uluslararası sosların öğretilmesi ve uygulanmasıdır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Mutfak kurallarının açıklanması, dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin anlatılması ,Uluslararası kesme tekniklerinin gösterilmesi ve uygulanması ,Temel stoklarla ilgili genel bilgi verilmesi, Kahverengi Dana Stok ve Sebze Stok pişirilmesi, uygulanması ve muhafaza edilmesi ,Beyaz stok ve çeşitleri ile ilgili bilgi verilmesi, pişirilmesi ve muhafaza edilmesi ,Lezzet ve kıvam arttırıcılar hakkında bilgi verilmesi ve uygulanması ,Uluslararası soslar hakkında bilgi verilmesi, Domates sos, Hollandaise sos, Espanyol sos pişirilmesi ve muhafaza edilmesi ,Beşamel sos, Velüt sos pişirilmesi ve muhafaza edilmesi ,Domates sos türevleri, Hollandaise sos türevleri , Espanyol sos türevleri pişirilmesi ve muhafaza edilmesi ,Beşamel sos türevleri, Velüt sos türevleri pişirilmesi ve muhafaza edilmesi ,Mutfak pişirme alanı, mutfak depo alanı ve mutfak dolapları düzeninin anlatılması, temizlenmesi ,Temel Çorbalar hakkında genel bilgi verilmesi, Konsame çorba çeşitleri ve berrak çorba çeşitlerinin pişirilmesi ,Püre çorba çeşitlerinin pişirilmesi ,Taneli çorba çeşitlerinin pişirilmesi ,Kremalı çorba çeşitlerinin pişirilmesi , Dönem sonu mutfak kapanış sisteminin anlatılması ve uygulanması ; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Kazanımları</b>			<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>	
Endüstriyel mutfak kurallarını uygular.			11, 9	A, E	
Mutfak ekipmanlarının doğru kullanımını bilerek kullanır.			11, 9	A, E	
Uluslararası kesme teknikleri hakkında edindiği bilgileri uygular.			11, 9	A, E	
Temel stoklar hakkında öğrendiklerini uygular.			11, 9	A, E	
Uluslararası temel sosları bilir.			11, 9	A, E	
Uluslararası temel sosların türevlerini uygular.			11, 9	A, E	
Temel stok ve sosların kullanım alanlarını, muhafaza edilme koşullarını pratikte uygular.			11, 9	A, E	
Temel çorba çeşitlerini tanıır.			11, 9	A, E	
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	11: Gösterip Yapma Yöntemi, 9: Anlatım Yöntemi				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Mutfak kurallarının açıklanması, dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin anlatılması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
2	Uluslararası kesme tekniklerinin gösterilmesi ve uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
3	Temel stoklarla ilgili genel bilgi verilmesi, Kahverengi Dana Stok ve Sebze Stok pişirilmesi, uygulanması ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
4	Beyaz stok ve çeşitleri ile ilgili bilgi verilmesi, pişirilmesi ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
5	Lezzet ve kıvam arttırıcılar hakkında bilgi verilmesi ve uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
6	Uluslararası soslar hakkında bilgi verilmesi, Domates sos, Hollandaise sos, Espanyol sos pişirilmesi ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
7	Beşamel sos, Velüt sos pişirilmesi ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
8	Domates sos türevleri, Hollandaise sos türevleri , Espanyol sos türevleri pişirilmesi ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
9	Beşamel sos türevleri, Velüt sos türevleri pişirilmesi ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
10	Mutfak pişirme alanı, mutfak depo alanı ve mutfak dolapları düzeninin anlatılması, temizlenmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
11	Temel Çorbalar hakkında genel bilgi verilmesi, Konsame çorba çeşitleri ve berrak çorba çeşitlerinin pişirilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
12	Püre çorba çeşitlerinin pişirilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
13	Taneli çorba çeşitlerinin pişirilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
14	Kremalı çorba çeşitlerinin pişirilmesi , Dönem sonu mutfak kapanış sisteminin anlatılması ve uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>		<b>Sınava Katkısı</b>			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
- 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.	
<a href="https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/926/1617">https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/926/1617</a>	