

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAK UYGULAMALARI II	GMS2214565	Bahar Dönemi	0+4	2	8
<b>Ön Koşul Dersleri</b>	MUTFAK UYGULAMALARI I; MUTFAK UYGULAMALARI I				
<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 yiyecekleri yemeye uygun hale getirmek için kullanılan pişirme tekniklerinin nasıl uygulanması gerektiğine dair temel bilgilerin öğretilmesi ve uygulanmasıdır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Gıda maddelerini pişiren kullanılan ekipmanları tanıy, kullanım ve temizlenme kurallarını öğrenir. ,Dış mekân pişirme tekniği ve kapalı alan pişirme tekniğini öğrenir, bu teknikleri kullanarak yemek tariflerini uygular ,Fırında pişirme tekniğini öğrenir, bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Yağda pişirme tekniklerini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Soteleme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular. ,Tavada kızartma tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Ağır ateşte pişirme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Az suda poşeleme tekniğini öğrenir ve bu teknikleri kullanarak yemek tariflerini uygular ,Az suda haşlama tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Düşük ısıda pişirme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Haşlama tekniğini öğrenir ve bu teknikleri kullanarak yemek tariflerini uygular ,Sous Vide pişirme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ,Mikrodalga teknolojisini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular ; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Kazanımları</b>		<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>		
Gıda maddelerinin işlenmesindeki teknikleri bilir.		11, 9	E		
Uluslararası pişirme tekniklerini öğrenir bilir.		11, 9	E		
Pişirme tekniklerinin mutfak kültürlerine göre farklılıklarını öğrenir.		11, 9	E		
Pişirme tekniklerini uygularken kullanılan ekipmanları tanıy.		11, 9	E		
Pişirme tekniklerinin gıda maddelerine göre uygulama farklılıklarını açıklar.		11, 9	E		
Gıda maddelerini sınıflandırmayı bilir.		11, 9	E		
Gıda maddelerinin saklama koşullarını ayırt eder.		11, 9	E		
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	11: Gösterip Yapma Yöntemi, 9: Anlatım Yöntemi				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	E: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Gıda maddelerini pişiren kullanılan ekipmanları tanıy, kullanım ve temizlenme kurallarını öğrenir.	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
2	Dış mekân pişirme tekniği ve kapalı alan pişirme tekniğini öğrenir, bu teknikleri kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
3	Fırında pişirme tekniğini öğrenir, bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
4	Yağda pişirme tekniklerini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
5	Soteleme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular.	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
6	Tavada kızartma tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
7	Derin yağda kızartma tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
8	Ağır ateşte pişirme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
9	Az suda poşeleme tekniğini öğrenir ve bu teknikleri kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
10	Az suda haşlama tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
11	Düşük ısıda pişirme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
12	Haşlama tekniğini öğrenir ve bu teknikleri kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
13	Sous Vide pişirme tekniğini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümün okunması			
14	Mikrodalga teknolojisini öğrenir ve bu tekniği kullanarak yemek tariflerini uygular	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. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/926/1617>