

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAK MATEMATİĞİ VE TERMİNOLOJİSİ	GMS1164280	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Onur Semen ÖNER				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders Gastronomi kavramlarının terminolojik, fonetik ve etimolojik anlamda bilinmesi, matematiğin mutfakta kullanımının kavratılmasını amaçlar.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Mutfak Dersine Giriş ,Gastronominin Gelişimi ,Restoran Terminolojisi, Temel Mutfak Bilgileri Terminolojisi, Besin İşleme ve Saklama Terminolojisi, Fondlar, Soslar ve Çorba Terminolojisi, Mutfak Araç Gereçleri Terminolojisi ,Restoran ve Menü Terminolojisi ,İçecek ve Servis Terminolojisi ,İçecek ve Servis Terminolojisi, Çoğaltma, Bölme, Yüzdeleme İşlemleri, Oranlar ,Standart Reçetelerin Uygulanması, Porsiyon Hesapları ,Değişim ve Standart Reçete Hesaplama Uygulamaları ,Maliyet Hesaplama ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Mutfakta matematiği kullanarak problem çözümler.				1, 12, 3, 9	
Tedarik ve üretim için gereken hesaplamaları rapor eder.				1	C
Verilen problemleri/ hesaplamaları karşılaştırır.				1, 12, 3	
Satın alma, ölçümleme ve maliyetlendirme konularını yorumlar.				1	C
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 12: Problem Çözme Yöntemi, 3: Probleme Dayalı Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Mutfak Dersine Giriş				
2	Gastronominin Gelişimi				
3	Restoran Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
4	Temel Mutfak Bilgileri Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
5	Besin İşleme ve Saklama Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
6	Fondlar, Soslar ve Çorba Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
7	Mutfak Araç Gereçleri Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
8	Restoran ve Menü Terminolojisi				
9	İçecek ve Servis Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
10	İçecek ve Servis Terminolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
11	Çoğaltma, Bölme, Yüzdeleme İşlemleri, Oranlar	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
12	Standart Reçetelerin Uygulanması, Porsiyon Hesapları				
13	Değişim ve Standart Reçete Hesaplama Uygulamaları	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
14	Maliyet Hesaplama				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

**Kaynaklar**

Math for the Professional Kitchen (Culinary Institute of America) Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals Terri Jones 3rd Ed. Culinary Math Linda Blocker, Julia Hill (CIA). Uluslararası yayınlar.