

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAK UYGULAMALARI III	GMS3114569	Güz Dönemi	0+4	2	8
Ön Koşul Dersleri	MUTFAK UYGULAMALARI II; MUTFAK UYGULAMALARI II				
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 kesme tekniklerinin geliştirilmesi, pişirme tekniklerinin geliştirilmesi ve uygulanmasıdır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Uluslararası soslar ve türevleri, Temel Stok çeşitleri uygulaması ve muhafaza edilmesi ,Izgara, fırın ve derin kızartma teknikleri ile modern mutfak yemek tarifi uygulaması ,Velüt sos, Haşlama ve fileto kesme yöntemi ile geleneksel mutfak yemek tarifi uygulaması ,Siğ yağda kızartma, kibrit doğrama şekli ve türev sos kullanarak modern mutfak yemek tarifi uygulaması ,Vegan beslenme üzerine bilgi verilmesi, gıda çeşitliliği ve dünya mutfaklarına etkisinin konuşulması ,Vegan yemek tariflerinin uygulanması ,Ağır ateş pişirme yöntemi ile geleneksel türk mutfağı reçetelerinin uygulanması ,Modern pişirme yöntemleri ve pastane ürünlerinin eşleştirilmesi ve uygulanması ,Mutfak uygulama işleyişinin düzeni, mutfak temizlik kuralları, depo düzeni ve muhafaza şekillerinin değerlendirilmesi ve uygulanması , Temel pişirme tekniklerini kullanarak uluslararası makarna ve hamur çeşitlerinin eşleştirilmesi ve uygulanması ,Mutfakta üretilen yemeklerin sınıflandırılması ve profesyonel mutfaklardaki yeri ile ilgili bilgi verilmesi ,Pizza fırını ve konveksiyonel fırın ile ilgili bilgi verilmesi, kullanılması ,Geleneksel mutfak ve modern mutfak arasındaki pişirme tekniklerinin farklılıkları ve uygulamaları ,Dönem sonu mutfak kapanışının gerçekleştirilmesi ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları		Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri		
Pişirme tekniklerini farklı reçetelere uygulamayı bilir		11, 9	D		
Modern mutfak ekipmanlarını kullanır.		11, 9	D		
Gıda maddelerinin ısıya maruz kaldıktan sonraki yapılarındaki değişimi bilir.		11, 9	D		
Uluslararası sosları geliştirerek modern mutfak ile ilgili reçetelere üretir.		11, 9	D		
Temel stokları geliştirerek yeni reçeteye üretir.		11, 9	D		
Mutfak hiyerarşisi, mutfak ön hazırlık ve mutfak departmanlarının işleyişini bilir.		11, 9	D		
Mutfak çeşitlerinin uygulamadaki farklılıklarını bilir.		11, 9	D		
Öğretim Yöntemleri	11: Gösterip Yapma Yöntemi, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	D: Sözlü Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Uluslararası soslar ve türevleri, Temel Stok çeşitleri uygulaması ve muhafaza edilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
2	Izgara, fırın ve derin kızartma teknikleri ile modern mutfak yemek tarifi uygulaması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
3	Velüt sos, Haşlama ve fileto kesme yöntemi ile geleneksel mutfak yemek tarifi uygulaması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
4	Siğ yağda kızartma, kibrit doğrama şekli ve türev sos kullanarak modern mutfak yemek tarifi uygulaması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
5	Vegan beslenme üzerine bilgi verilmesi, gıda çeşitliliği ve dünya mutfaklarına etkisinin konuşulması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
6	Vegan yemek tariflerinin uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
7	Ağır ateş pişirme yöntemi ile geleneksel türk mutfağı reçetelerinin uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
8	Modern pişirme yöntemleri ve pastane ürünlerinin eşleştirilmesi ve uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
9	Mutfak uygulama işleyişinin düzeni, mutfak temizlik kuralları, depo düzeni ve muhafaza şekillerinin değerlendirilmesi ve uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
10	Temel pişirme tekniklerini kullanarak uluslararası makarna ve hamur çeşitlerinin eşleştirilmesi ve uygulanması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
11	Mutfakta üretilen yemeklerin sınıflandırılması ve profesyonel mutfaklardaki yeri ile ilgili bilgi verilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
12	Pizza fırını ve konveksiyonel fırın ile ilgili bilgi verilmesi, kullanılması	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
13	Geleneksel mutfak ve modern mutfak arasındaki pişirme tekniklerinin farklılıkları ve uygulamaları	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
14	Dönem sonu mutfak kapanışının gerçekleştirilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölümlerin okunması			
Değerlendirme Yöntemleri	Sınava Katkısı				
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>