Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS101 - Mutfağa Giriş**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**2.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. ESRA ZIVALI

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu ders için önerilen farklı bir ders bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Bode, W.K.H. & Leto, M.J. (1984). Classical Food Preparation and Presentation. London: Batsford Academic and Educational.Dornenburg, Andrew; Page, Karen (1996): Culinary Artistry: New York, NY: John Wiley &Eryılmaz, Leman C. Yemek Pişirme. Remzi KitabeviForrest, Beth, Zhen, Willa ve Costura, Maureen. (2015). Introduction to Gastronomy. University Readers.Güldemir, Osman ve Akarçay, Erhan. (1-3 Aralık 2016). Koca Ustadan Issız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi. VIII Ulusal Sosyoloji Kongresi. ODTÜ, Ankara.Gürman, Ülker. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması. MEB Yayınları.Halıcı, Nevin. Türk Mutfağı, Oğlak Yayıncılık.Larousse Gastronomique. Oğlak Yayınları.Mutfak Sırları-Dünya Mutfaklarından Tecrübeler-Doğru Araç Gereç Seçimi-Tarifler, Chuck Williams (Editör), NTV Yayınları.Page, E. & Kingsford, P.(1971). The Master Chefs. London: Edward Arnold.Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık. Pişirme Yöntemleri, Nevzat Eraslan, Detay Yayıncılık.Symons, M. (2001). A History of Cooks and Cooking. Devon: Prospect Books. The Professional Chef 9e, Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons. Inc.Usta, Necip. Türk Mutfak Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul.Yemek Pişirme - Teknikleri. Leman Cılızoğlu Eryılmaz. Remzi Kitabevi.Temel Mutfak Teknikleri. (2016). Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Yayınları.Halıcı, Nevin. (2013). Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü, İstanbul: Oğlak Yayıncılık: 140.Robuchon, J. (2005). Larousse Gastronomique. Paris, İstanbul: Oğlak YayınlarıSinclair, C. (2005). Dictionary of Food International Food and Cooking Terms from A to Z. (2th Edition), London: A & C Black PublishersThe Culinary Institute of America. Techniques of Healthy Cooking. (4th Edition). America: Johnson & WalesBaysal, Ayşe. Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.Baysal, Ayşe. Beslenme. Ankara: Hatiboğlu Basım ve Yayım.
Staj & Uygulama	Bu ders kapsamında öğrenciler ile mutfak çalışmalarına ait temel teorik bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Mutfağın ve Mutfakta Kullanılan Tekniklerin Genel Tanıtımı	
2. hafta		Mutfak araç ve gereçleri	
3. hafta		Mutfak Kuralları, Kılık, Kıyafet, İletişim, Bireysel ve Örgütsel Sahip Olunması Gereken Özellikler	
4. hafta		Mutfakta Ön Hazırlık	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
5. hafta		Doğrama Yöntemleri	
6. hafta		Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri	
7. hafta		Et suları ve kemik suları	
8. hafta		Sebze ve Meyveler	
9. hafta		Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünleri	
10. hafta		Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünleri	
11. hafta		Kurubaklagil ve Tahıllar	
12. hafta		Yumurta ve Patates garnitürleri	
13. hafta		Temel Hamur Çeşitleri	
14. hafta		Mutfak servisi ile ilgili temel konular	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Temel mutfak teknikleri ile ilgili pişirme bilgisine sahip olmak.
2	Mutfak çalışması ile ilgili temel bilgilere sahip olur.
3	Mutfak güvenliği hakkında açıklamalar yapar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**