



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS103 Genel Mutfak Bilgisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS103	Genel Mutfak Bilgisi	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Tuba PEHLİVAN	Yok

Dersin Amacı :

İşletme mutfaklarına yönelik genel bilgi ve becerilerin kazandırılması; basit gıda hazırlama ve depolama yöntemlerinin öğretilmesi.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Mutfak yerleşimine dair kriterler, mutfak kısımları, mutfak ekipmanlarının tanımlanması, mutfak araç ve gereçleri, mutfak personeli ve hiyerarşisi, personel kıyafetleri, mutfakta gıda güvenliği, basit hazırlama ve pişirme teknikleri, besinlerin saklanması ve depolanması.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

konu ile ilgili videolar
Türkan, C., (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkan Yayınları
akademik makaleler

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 10
Sosyal Bilimler	: 90	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mutfak yerleşimi ve tasarımına dair kurallar		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
2	Mutfak yerleşimine dair kriterler, mutfak kısımları, mutfak ekipmanlarının tanımlanması, mutfak araç ve gereçleri,		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
3	Mutfak yerleşimine dair kriterler, mutfak kısımları, mutfak ekipmanlarının tanımlanması, mutfak araç ve gereçleri,		öğretmen notları teacher notesderste sorulan sorular, araştırma ödevleri
4	mutfak personeli ve hiyerarşisi, personel kıyafetleri, mutfakta gıda güvenliği, basit hazırlama ve pişirme teknikleri, besinlerin saklanması ve depolanması.		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
5	mutfak personeli ve hiyerarşisi, personel kıyafetleri, mutfakta gıda güvenliği, basit hazırlama ve pişirme teknikleri, besinlerin saklanması ve depolanması.		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
6	Mutfak kısımları ve bu kısımlarda yapılan işler		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
7	Mutfak çalışanları ve hiyerarşisi; mutfak personeli kıyafetleri		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
8	ara sınav		
9	Mutfak restoran ilişkisi ve önemi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
10	Mutfak ekipmanları; profesyonel mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
11	Mutfak ekipmanları; profesyonel mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
12	Besinlerin saklanması, önemi; mutfakta soğuk depolar ve soğutucu ünitelerin yerleşimi;		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
13	Yemek pişirme teknikleri		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
14	Basit yiyecek hazırlama teknikleri: marinard, fondler ve soslar,garnitürler,		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

- Ö01 Yerleşim kriterlerine uygun mutfak tasarımını öğrenir ve uygulayabilir.
Ö02 Mutfak personeli tanıy ve hiyerarşisini bilir.
Ö03 Mutfak ekipmanlarını, araç ve gereçlerini tanıy ve amacına uygun kullanabilir.
Ö04 Besinlerin saklanmasına dair işlemleri bilir, besinleri uygun koşullarda saklayabilir
Ö05 Temel gıda hazırlama yöntemlerini bilir ve uygular.
Ö06 Temel yemek maliyeti hesabı yapabilir ve hammadde satın alma işlemlerini uygulayabilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

- P01 Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar,kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14 Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13 Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10 Menü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09 Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07 Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03 Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02 Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17 Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırılmak.
P12 Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11 (Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15 Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18 İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06 Sektörde sorumluluk alabilme ve astınının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05 Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04 Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16 Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08 Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%20
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	6	6
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																		
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18

Tüm	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2
Ö01	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2
Ö02	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2
Ö03	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2
Ö04	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2
Ö05	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2
Ö06	5	5	1	1	5	2	1	5	1	2	1	1	5	1	3	1	2	2