**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS302 MUTFAK UYGULAMALARI IV |
| **Dersin Tanımı** | Mutfak Uygulamaları IV dersi; öğrencilere şarküteri ürünleri, yiyeceklerin hazırlanmasında gerekli olan uluslararası soslar ve doğrama yöntemleri, pate ve terin yapımı, et ve sebze pişirme yöntemleri, sous vide ile tütsüleme yöntemleri, a la carte menü hakkında teorik ve pratik beceriyi kazandırır. |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | CUMA/09:00-10:00 |
| **Dersin Formatı** | Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | - |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Gör. Meryem Yavuz |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [myavuz@gantep.edu.tr](mailto:myavuz@gantep.edu.tr),  Gaziantep Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık programı  **Burç Yolu Üzeri 2.Km. Hayvanat Bahçesi Yanı Şahinbey/GAZİANTEP** |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | - |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi gereklidir. |
| Dersin Amacı | Öğrenciler mutfak alanında ürün hazırlığını öğrenerek mutfak terimlerini kavrar ve pekiştirirler. Malzeme seçimlerinin önemini kavrar, reçete formüllerini geliştirirler. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;   * Mutfakta kullanılan araç ve gereçleri kullanmayı kavrayabilecektir. * Et ve sebze ürünlerini etkili bir şekilde sunup, uyguladığı sunumu tartışabilecektir. * Şarküteri ürünleri, pişirme yöntemlerini kavrayabilecektir. * Ölçülendirme, karıştırma ve sunma aşamalarını pekiştirip pratiğe dökebilecektir. * Et ve sebze ürünlerinin reçetelerini inceleyerek tanımlayabilecektir. |
| **Ders Geçme Koşulları** | 1 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı  2 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı 3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması,  Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | Anadolu Üniversitesi Yayınları, Menü Yönetimi, 2019  Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri, 2018  Milli Eğitim Bakanlığı, Gıda Teknolojisi, 2016  Haskaraca, G. ve Kolsarıcı, N., Sous Vide Pişirme ve Et Teknolojisinde Uygulama Olanakları, 2013  Serdaroğlu, M. ve Derin, E., Sos Vide Pişirme Tekniği: Et Kalitesi Üzerine Etkileri, 2020 |

**HAFTALIK DERS PLANI**

Haftalık ders planındaki dersler, işleniş hızına göre konu değişikliği gösterebilir.

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu:** Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Soslar ve Doğrama Yöntemleri Amaç: Öğrencilerin mutfaklarda genel olarak kullanılan sosları ve doğrama yöntemlerini öğrenmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **2. Hafta** | **Konu:** Şarküteri ürünleri ve ürünlerin hazırlanması; Et ve Et Ürünleri  Amaç: Öğrencilerin etin yapısı ve et çeşitleri bölümlerini, muhafaza yöntemlerini, et ürünleri teknojisini, et ve et ürünlerinde kalite unsurlarını hakkında bilgi edinmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **3. Hafta** | **Konu:** Şarküteri ürünleri ve ürünlerin hazırlanması; Et ve Et Ürünleri Amaç: Fermente et ürünleri, et ve et ürünlerinin gruplandırılması, hazırlanması, saklanması konularında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **4. Hafta** | **Konu:** Şarküteri ürünleri ve ürünlerin hazırlanması; Peynir  Amaç: Öğrencilerin peynirlerin yapısı, gruplandırılması, servisi hakkında bilgi edinmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **5. Hafta** | **Konu:** Şarküteri ürünleri ve ürünlerin hazırlanması; Peynir  Amaç: Öğrencilerin peynir üretim aşamaları hakkında bilgi edinmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **6. Hafta** | **Konu:** Pate Uygulamaları  Amaç: Öğrencilerin pate yapımı ve pate çeşitleri hakkında bilgi edinmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin ders işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **7. Hafta** | **Konu:** Terin Uygulamaları  Amaç : Öğrencilerin terin yapımı ve terin çeşitleri hakkında bilgi edinmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü : Çoktan Seçmeli Sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. |
| **9. Hafta** | **Konu:** Et ve Ürünlerinde Kullanılan Pişirme Yöntemleri  Amaç: Öğrencilerin et ve ürünlerinde kullanılan pişirme yöntemlerini öğrenmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **10. Hafta** | **Konu: -23 Nisan(Resmi Tatil)** Amaç : -  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin ders işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **11. Hafta** | **Konu:** Sebzelerde Kullanılan Pişirme Yöntemleri Amaç: Öğrencilerin sebzelerde kullanılan pişirme yöntemlerini öğrenmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **12. Hafta** | **Konu:** Sous Vide Teknolojisi ile Yemek Uygulamaları, Tütsüleme Tekniği  Amaç : Öğrencilerin sous vide ve tütsüleme teknikleri hakkında bilgi edinmeleri ve bu yöntemleri yiyeceklere uygulayabilmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **13.** **Hafta** | **Konu: - 14 Mayıs(Ramazan Bayramı-Resmi Tatil)** Amaç : -  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **14. Hafta** | **Konu:** A la Carte Menü ve Ürün Uygulamaları  Amaç : Öğrencilerin a la carte menü ve a la carte menülerde yer alan ürünler hakkında bilgi edinmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü: Çoktan Seçmeli Sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. |