**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ DERSİ İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS106 Yemek Pişirme Teknikleri |
| **Dersin Tanımı** | Yemek Pişirme Teknikleri: Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanları, güvenli bir şekilde bıçak ve araç-gereç kullanımı, mutfakta kullanılan temel elektronik ekipmanların güvenli kullanımı, Mutfakta kullanılan temel doğrama şekillerini, mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemlerini, deniz ürünlerini ayıklayabilmeyi, fileto çıkarabilmeyi ve bu ürünleri farklı pişirme teknikleri ile pişirebilmeyi kapsamaktadır. |
| **Dersin Kredisi** | 4 Kredi / 6 Akts |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | - |
| **Dersin Formatı** | Yüz yüze veya Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | ceyhunucuk@gantep.edu.tr, Üniversite Bulvarı Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 27310, Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | Her hafta ……………. günleri ………………… saatleri arasında |
| **Dersin Ön Koşulları** | Ön Koşul Yok |
| **Dersin Amacı** | Öğrencilere; endüstriyel mutfaklarda yer temel ekipman ve araç-gereçlerin güvenli ve doğru şekilde kullanabilmelerini, dünyada kullanılan temel doğrama ve pişirme teknikleri ile bu tekniklerle yapılan yemekleri öğretmeyi amaçlamaktadır. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması ve Uygulanması, gerektiği takdirde alan uzmanlarının derse dahil edilmesi. Öğrencilerin anlatılanlar ve uygulananlar ışığında uygulama yapmaları. Öğrenciler bu aktiviteleri bireysel ve/veya grup çalışması olarak gerçekleştirirler ve öğretim elemanına her dersin çıktılarının sunumunu yaparlar.  |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | * Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanları tanıyacak, güvenli bir şekilde kullanabileceklerdir
* Mutfakta kullanılan temel elektronik ekipmanları güvenli bir şekilde kullanabileceklerdir
* Mutfakta kullanılan temel doğrama şekillerini (julienne, mire poix, vichy, brunoisse, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonets sticks, bouqet garnie) uygulayabileceklerdir
* Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemlerini (suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri) uygulayabileceklerdir
* Deniz ürünlerini ayıklayabilecek, fileto çıkarabilecek ve bu ürünleri farklı pişirme teknikleri ile pişirebileceklerdir
 |
| **Ders Geçme Koşulları** | 1. Derslerin %80’ine devam etmek,
2. Dönem içerisinde 1 kez verilen proje ödevini teslim etmek
3. 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı
4. Dönem boyunca katıldığı uygulama derslerindeki performansının (60 üzerinden) %100’ü
5. Final sınavının (40 üzerinden) %100’ü
 |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Öğrenciler dönem boyunca derslerdeki performansından her hafta 50 üzerinden değerlendirilir. Her hafta bu 50 puanın %10’u final değerlendirmesine etki eder. İlk 2 haftası teorisk olarak işlenecek dersin, toplamda 12 haftalık uygulama performans değerlendirmesinin finale etkisi 60 puandır. Öğrenciler her hafta Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. Öğrenci katılmadığı uygulamalar için değerlendirilmez ve final puanı her katılmadığı ders için -5 puan olarak değerlendirilir. (Gaziantep Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği Madde 26, 3. Fıkra). Final sınavı 40 puan üzerinden ve uygulama sınavı biçiminde yapılır. Öğrenciler final sınavlarında Zamanlama (5 Puan), Hijyen (5 Puan), Ekip Çalışması (5 Puan), Bireysel Çalışma (5 Puan), Ön Hazırlık (5 Puan), Ekipman Kullanımı (5 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. Öğrenciler vize ve final sınavlarından, dönem içi uygulama performanslarından ve araştırma projesini teslim etmekten sorumludurlar.  |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci yönetmeliğin ilgili maddesine göre teorik derslerin %70’ine, uygulama derslerinin %80’ine katılım göstermiş olmalıdır. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | Profesyonel Aşçılık, Wayne GISLEN, Nobel Yaşam, 2019, İstanbul. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu: Yemek Servisi Endüstrisi, Sanitasyon ve Güvenlik, Aletler ve Donanım, Pişirme ve Gıda Biliminin Temel Prensipleri, Ön Hazırlık**Amaç: Mutfak ve ders işlenişi hakkında genel bilgilendirme, dönem planının anlaşılması.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Haftalık çalışma gruplarının oluşturulmasıÖlçme-Değerlendirme: - |
| **2. Hafta**  | **Konu: Doğrama Yöntemleri; Julienne, Brunoise, Jardiniere, Macedonie, Mirepoix ile Pişirme Yöntemleri; Sote pişirme Yöntemi**Amaç: Öğrencilerin evrensel doğrama yöntemlerini bilmesi ve uygulamasıDers Öncesi Görevler: Julienne, Brunoise, Jardiniere, Macedonie ve Mirpoix doğrama yöntemleri ve pişirme yöntemleri hakkında araştırma yapmak.Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, doğrama şekillerinin öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin doğrama yöntemlerini uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **3. Hafta** | **Konu: Doğrama Yöntemleri; Peysanne, Batonet, Vichy, Verev, Matignan doğrama** **Pişirme Yöntemleri; Derin yağda pişirme , Buharda pişirme, Suda pişirme yöntemleri**Amaç: Öğrencilerin evrensel doğrama yöntemlerini bilmesi ve uygulamasıDers Öncesi Görevler: Peysanne, Batonet, Vichy, Verev, Matignan doğrama yöntemleri ve derin yağda pişirme, buharda pişirme, suda pişirme yöntemleri hakkında araştırma yapmak.Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, doğrama şekillerinin öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin doğrama yöntemlerini uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **4. Hafta**  | **Konu: Stoklar**Amaç: Öğrencilerin stok hazırlama, stokların kullanıldığı alanlar hakkında bilgi sahibi olması ve stokları uygulayabilmesi.Ders Öncesi Görevler: Stokları araştırmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, stokların öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin stokları uygulamasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **5. Hafta** | **Konu: Stoklar**Amaç: Öğrencilerin stok hazırlama, stokların kullanıldığı alanlar hakkında bilgi sahibi olması ve stokları uygulayabilmesi.Ders Öncesi Görevler: Stokları araştırmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, stokların öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin stokları uygulamasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **6. Hafta** | **Konu: Soslar**Amaç: Öğrencilerin sos hazırlama, sosların kullanıldığı alanlar hakkında bilgi sahibi olması ve sosları uygulayabilmesi.Ders Öncesi Görevler: Temel sosları araştırmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, sosların öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin sosları uygulamasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **7. Hafta** | **Konu: Soslar**Amaç: Öğrencilerin sos hazırlama, sosların kullanıldığı alanlar hakkında bilgi sahibi olması ve sosları uygulayabilmesi.Ders Öncesi Görevler: Temel sosları araştırmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, sosların öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin sosları uygulamasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:** Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu: Dünya Çorbaları**Amaç: Öğrencilerin çorba hazırlama, çorbaların kullanıldığı alanlar hakkında bilgi sahibi olması ve çorbaları uygulayabilmesi.Ders Öncesi Görevler: Temel çorbaları araştırmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersin öğretim elemanının anlatımı, çorbaların öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin çorbaları uygulamasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **10. Hafta** | **Konu: Sous Vide Pişirme**Amaç: Öğrencilerin sous vide pişirme tekniğini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: Sous vide tekniğinin araştırılmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, sous vide tekniğinin öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin öğrencilerin sous vide uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **11. Hafta** | **Konu: Deniz Ürünleri**Amaç: Öğrencilerin fileto çıkarmayı öğrenmeleri, fileto pişirmeyi öğrenmeleriDers Öncesi Görevler: Deniz ürünleri hakkında araştırma yapmak.Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, fileto çıkarmanın öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin fileto çıkarma uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **12. Hafta** | **Konu: Pilavlar**Amaç: Öğrencilerin, temel mutfak uygulamalarından birçok farklı pişirme tekniğini içerisinde barındıran pilav yapmayı öğrenmeleriDers Öncesi Görevler: Pilavlar hakkında araştırma yapmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, pilavın öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin pilav uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **13.** **Hafta** | **Konu: Sebze Pişirme Yöntemleri**Amaç: Öğrencilerin sebze pişirme yöntemlerini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: Sebze pişirme yöntemleri hakkında araştırma yapmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, sebze pişirmenin öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin sebze pişirme uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **14. Hafta** | **Konu**: **Baklagiller**Amaç: Öğrencilerin baklagilleri pişirme yöntemlerini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: Baklagiileri pişirme yöntemleri hakkında araştırma yapmakDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, baklagilleri pişirmenin öğretim elemanı tarafından uygulanması, öğrencilerin baklagilleri pişirme uygulaması, Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Kişisel Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Bireysel Beceri Geliştirme (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**Sınavın Türü veya Türleri: Final sınavı uygulama sınavı olarak gerçekleştirilecektir. Sınav 3 kişilik grupların, Öğretim Elemanı tarafından verilen bölge/şehrin yemeklerinden menü hazırlaması biçiminde olacaktır. Değerlendirme kriterleri izlencenin ilgili kısmında açıklanmaktadır.Ölçme-Değerlendirme: Final sınavı 40 puan üzerinden gerçekleştirilir ve dönem boyunca gösterilen performansa eklenir. Final değerlendirmesinden alınacak puan (40 puan üzerinden) ve dönem performans puanı (60 üzerinden) toplanarak (100 üzerinden) dönem değerlendirmesi yapılır.  |