



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 1002 – Mutfak Uygulamalarına Giriş

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 1002
Dersin Adı	Mutfak Uygulamalarına Giriş
Ders Adı (EN)	Introduction to Kitchen Practices
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	2 / 2 / 0
Kredi	3
AKTS	6

Dersin Amacı

Catering ve yemek üretim sistemlerinin tanımlanması. Catering ve yemek üretim sistemleri arasındaki farkları öğrenmek. Kişisel ve mutfak hijyenini öğrenmek, mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu öğrenmek. Bıçaklara ve kesme tekniklerine giriş.

Dersin İçeriği

Catering ve gıda üretim sistemlerine giriş. Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesim teknikleri ve teorik dersler ile tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

GMS 1005 Gıda Güvenliği ve Hijyen

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük temel bir ilkedir. Öğrencilerin tüm çalışmalarında özgün düşünce üretmeleri beklenir. İntihal, uydurma veya tahrif edilmiş veri kullanımı, başkasına ait fikir, düşünce ve metinlerin uygun atıf yapılmadan kullanılması ya da bir çalışmanın başkasının katkısı gizlenerek sunulması etik ihlal olarak değerlendirilir. Ders kapsamında yapay zekâ araçları öğrenme sürecini destekleyici bir kaynak olarak kullanılabilir. Bu kullanım sorumluluk ve şeffaflık gerektirir. Yapay zekâ; fikir geliştirme, kavram açıklama, dil düzenleme veya teknik destek sağlama amacıyla kullanılabilir. Üretilen içerik doğrudan kopyalanarak öğrencinin kendi akademik çalışması gibi sunulamaz. Yapay zekâdan yararlanılan durumlar açıkça belirtilmeli ve çalışmanın nihai içeriği öğrencinin kendi fikir, düşünce, akademik bilgi birikimi ve emeğine dayanmalıdır. Yapay zekâ kullanımının beyan edilmemesi ya da etik ihlal teşkil eden durumların tespiti halinde süreç, üniversitenin ilgili mevzuatı çerçevesinde değerlendirilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Catering ve gıda üretim sistemleri arasındaki farkları tanımlar ve bilir.

ÖÇ2: Kişisel hijyenin önemini bilir ve mutfakta uygular. Mutfak ekipmanlarını tanımlar ve bilgilerini uygular.

ÖÇ3: Bıçak kullanmayı bilir ve kesme tekniklerini uygular.

ÖÇ4: Mis-en-place bilir ve nasıl istasyon hazırlanacağını bilir.

ÖÇ5: Temel pişirme tekniklerini bilir ve et/sebze stoğu hazırlamayı bilir.

ÖÇ6: Ekip çalışmasına dahil olur.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktıları işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	—	1	—	2	1	2	—	—	—	—	—	1	—	—
ÖÇ 2	3	—	—	2	1	2	—	—	—	—	1	—	—	2
ÖÇ 3	1	—	1	3	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 4	1	—	—	3	2	1	—	—	—	—	—	2	1	—
ÖÇ 5	1	—	1	3	3	2	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2	1

Düzey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Ara Sınava/Hazırlık	6	1	9	
Uygulama / Pratik	15	4	60	
Final Sınava/Hazırlık	15	1	15	
Diğer	15	2	30	
Derse Katılım	15	4	60	
Toplam İş Yüğü			174	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Oryantasyon
2	Catering endüstrisi, işletme tipleri, mutfağa giriş
3	Hijyen, Brigade sistemi, bıçaklar, mise en place, bıçak teknikleri
4	Profesyonellik, takım çalışması, mise en place, baharatlar, kesim tekniklerine giriş
5	Mise en place, zaman yönetimi, laboratuvar defterine tariflerin yazılması, taze baharatlara giriş
6	Mise en place, zaman yönetimi, tarifler, laboratuvar defteri, sebzelere giriş, patates püresi
7	Isı ve gıda ilişkisi, yağlar, pişirme teknikleri, sebze stoğu, saf yağ yapımı, kesim teknikleri
8	Pişirme teknikleri, yumurta pişirme, Hollandaise sos
9	Ara Sınav
10	Tarif okuma ve yorumlama, kesim teknikleri, konkas domates, salsa sosu
11	Mutfak dizaynı, kesim teknikleri, meyve salatası
12	Menü tanımı, tavuk kesme teknikleri ve tavuk suyu yapımı
13	Balık filetosu çıkarma, balık stoğu hazırlama, sirke yapma
14	Mutfak hazırlığı, saf yağ, kruton, yumurta beyazı çırpma
15	Dönem Sonu Değerlendirmesi

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Gösterim	Ders sunum içerikleri	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize Sınav	%40
Final	Final Sınav	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3, SKA 4, SKA 6, SKA 8, SKA 12

Bu belge 06.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.