



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2001 — Mutfak Uygulamaları I

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2001
Dersin Adı	Mutfak Uygulamaları I
Ders Adı (EN)	Kitchen Practices I
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	1 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	6

Dersin Amacı

Bu dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir.

Dersin İçeriği

Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

GMS 1005 Gıda Güvenliği ve Hijyen ve GMS 1002 Mutfak Uygulamalarına Giriş

Bulunmamaktadır.

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: Reçeteyi okur ve anlar.

ÖÇ2: Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır.

ÖÇ3: Hazırlanan pişirme safhaları için izin verilen süreye göre çalışır.

ÖÇ4: Gerekli tüm bilgileri laboratuvar kitabından temin eder.

ÖÇ5: Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer.

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 çıktılarını 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	—	—	1	1	1	—	—	1	—	2	—	—	—
ÖÇ 2	2	—	1	3	2	2	—	—	1	—	2	—	—	1
ÖÇ 3	1	1	—	2	1	1	—	—	2	—	1	2	—	—
ÖÇ 4	—	—	—	1	—	1	—	—	1	—	3	—	—	—
ÖÇ 5	1	—	1	3	3	2	1	—	1	—	1	—	—	—

Düzey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

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

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Islatma, buharda pişirme (Taboule) Brunoise (Crêpes de Volaille à la sauce Mornay), tavada kızartma, (sauteing) (crêpes à la Florentine), Kıyma / kaynatma (Fransız tost / kiraz çorbası / vanilyalı krema) az kızartma, Dondurma-krema şekeri
2	Yüksek ateşte kaynatma (Lasagna Bolognese) tavada kızartma / benmari (gnocchi Piemontese), yoğurma ve çırpma (Cannoli ve zabaglione) fazla pişirme
3	Kaynama rosto (Paëlla) Buharda pişirilmiş, stirfry (Kızarmış pilav) Brunoise / julienne (Pirinç pilavı (créole) Riz à l'Impératrice, Krem Karamel
4	Sote yapmak ve tavalar (Carottes glacées) kaynatma, kesme (Petit chou braise),tuz giderme (petits pois à la français), sebze sarma (Cucumbers à la crème)
5	Karıştırma, marine etme (Sıcak keçi peyniri)
6	Benmari usulü pişirme (Omlet Lyonnaise) Kızartma / ızgara (Hint köri kuzu, lassi) creme brulee
7	Ara sınav
8	Kuvvetli kızartma (Tatlı ve ekşi tavuk), rosto, fazla kızartma (Potroast chicken grand), az kızartma (tavuk kanatları) marine etme (Tavuk şnitzel, patates salatası)
9	Haşlama (kuzu incik güveç (ayva kuru dumanı), Ateşle rosto(Agneau pommes boulangere) Kemikli kuzu pizola carré d 'Agneau Persillé, Oeufs a la Neige
10	Yumurtalı marine (Filets de sole bonne femme) fazla kızartma (fish and chips, tartar sosu) balık kesim yöntemleri (Bouillabaisse) Simmering (Tartar levrek ve somon) Soğuk hazırlama (balık), Çikolata üzerinde Petit Pots de Crème
11	Marineli rosto (pastırma ile sarılmış maymunbalığı rosto), buğulama kaynatma Kaynatma (Moules marinieres, pommes Frites) Roux Buiding (Bisque de Homard), Çok kızartma, Kızartma / buharda pişirme (Coupe Jamaïque)
12	Buğulama tava (Ossobuco con risotto alla Milanese) buharda pişirme (Cassoulet ördek / kuzu) Pişirme, kaynatma (bezelye kreması), mont Blanc
13	Buharda pişirme (Chili con carne) Sauteing, kesme (Kuskus yemeği (marqueesh)) Izgara (Merguez, köfte, tavuk, rosto (Kuzu pizolası), Poire Belle Helene
14	Kaynatma, buharda pişirme (Lahana tavuğu) Sauteing / karıştırma (Choucrouste), Buğulama (Tagliatelle Da con Mayol)
15	Dönem Sonu Değerlendirmesi

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
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
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

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

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 2, SKA 4, SKA 8, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.