



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2002 – Mutfak Uygulamaları II

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2002
Dersin Adı	Mutfak Uygulamaları II
Ders Adı (EN)	Kitchen Practices II
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	1 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	5

Dersin Amacı

Öğrenciler bu ders boyunca yeterli pişirme tekniği seçimini, yemek hazırlamayı, etkili reçete kullanımını ve zamanlama açısından yanlış yeri öğrenirler. Stoklar, fırıncılık ve temel pişirme teknikleri ile ilgili mutfak uygulamaları yapılır. Kurs, gerçek müşterilere yemek hazırlama ve sunumunun ne kadar özenli ve lezzetli yapıldığı hakkında bilgi sağlar. Ders, garde yemlik - sıcak pişirme uygulamalarının detaylı olarak hazırlanmasını ve sunumunu kapsar.

Dersin İçeriği

Temel pişirme ve kesme teknikleri, sebze, et, kümes hayvanları ve balık hazırlama ve temel stoklar, çorba ve sos yapımı

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: Stokların mutfak uygulamalarında yaygın kullanımını yorumlayabilir.

ÖÇ2: Yiyeceklerin hazırlanma ve pişirme işlemlerinin zaman açısından nasıl düzenlenebileceğini açıklar.

ÖÇ3: Kuru gıdaları bilir ve kullanım şekillerini yorumlayabilir.

ÖÇ4: Et, kümes hayvanları ve balık ürünleri istenilen kesim ve pişirme tekniklerine göre pişirebilir.

ÖÇ5: Sıcak ve soğuk yiyeceklerin hazırlanmasını ve sunumunu planlayabilir.

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

Düzey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Ara Sınavı/Hazırlık	6	1	9	
Final Sınavı/Hazırlık	14	1	21	
Derse Katılım	15	4	60	
Uygulama / Pratik	15	4	60	
Toplam İş Yüğü			150	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş
2	Turşu Yapım Teknikleri
3	Zeytinyağı yemek hazırlama ve sunma
4	Meze hazırlama ve sunum yöntemleri
5	Salata
6	Tuzlama ve Kürleme yöntemleri
7	Ara sınav
8	Ordövrler, Kanepeler
9	Sandviç Hazırlama Yöntemleri
10	Soğuk Tuzlu Muslar
11	Paté ve Terrin Yöntemleri
12	Aspik Hazırlama
13	Soğuk Büfe sunumu
14	Projelerin Sunumu
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
Gösterim	Ders sunum içerikleri	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif
Laboratuar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize Final	%40
Final	Final Sınav	%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.