



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 3001 – Mutfak Uygulamaları III

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 3001
Dersin Adı	Mutfak Uygulamaları III
Ders Adı (EN)	Kitchen Practices III
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

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	—	2	—
ÖÇ 2	1	1	—	2	1	2	—	1	2	—	1	1	2	—
ÖÇ 3	1	—	—	1	1	2	—	—	1	—	1	—	2	—
ÖÇ 4	1	—	1	3	3	2	1	—	1	—	1	—	2	—
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
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	Giriş, Ders İçeriğine Genel Bakış, Mutfağa giriş
2	Stok Yapımı ve Ana Sos İşlemleri
3	Kuzu İşleme ve Yemekleri
4	Dana Bonfile İşleme ve Yemekleri
5	Kanatlı İşleme ve Yemekleri
6	Deniz Ürünleri - Balık
7	Ara sınav
8	Dana İncik Üretimi ve Yemekleri
9	Av Hayvanları Üretimi ve Yemekleri
10	Deniz Ürünleri Ürünleri 2 - Somon
11	Deniz Ürünleri Ürünleri - Kabuklular ve Kabuklu Deniz Ürünleri
12	Antrikot Pişirme
13	Sakatat Ürünleri
14	Proje Sunumları
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.