



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Güz
--------------	-----

<b>DERSİN KODU</b>	271213011	<b>DERSİN ADI</b>	Mutfak Uygulamaları I
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
III	2	2	0	3	8	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	50

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Mutfak araç-gereçleri, kesme teknikleri, mutfakta kullanılan el aletleri ve uygulamalı pişirme yöntemlerinin öğrenimi
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Mutfakta kullanılan araç-gereçlerin, kesim tekniklerinin ve genel pişirme yöntemlerinin uygulamalı olarak öğretimi
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanıır. Yumurta, süt ürünleri ve et kesme tekniklerini bilir ve uygular. Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Dersin işlenişine dair bilgilendirme
2	Yumurtalar ve yumurta pişirme yöntemleri
3	Süt ve Süt ürünleri
4	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Tavada pişirme ve Haşlama
5	Et, sebze, tavuk stokları ve Çorbalar
6	Yumurta ürünleri: Tavada pişirme, hafif haşlama ve fırında pişirme
7	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Hafif haşlama, Kızartma, Tavada pişirme ve Haşlama
8	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Bıçaklar, genel doğrama şekilleri ve Tavada pişirme
9	Sınav Değerlendirme
10	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Ağartma,Haşlama, Kızartma, Tavada ve Fırında pişirme
11	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Haşlama, Izgara, Kızartma, Tavada ve Fırında pişirme
12	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Haşlama, Izgara, Tavada ve Fırında pişirme
13	Uygulamalı pişirme yöntemleri: Ağartma, Haşlama Tavada ve Fırında pişirme
14	Konu tekrarı
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	X		
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.	X		
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	X		
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: ÖĞR. GÖR. DR. Taner ERDOĞAN