



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271214011	DERSİN ADI	Mutfak Uygulamaları II
--------------------	-----------	-------------------	------------------------

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

DERSİN KATEGORİSİ

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

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev		1	40
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Yemek pişirme sürecini sistematik bir üretim modeli olarak ele alma. Eylemleri uluslararası pişirme yöntem ve teknikleriyle; olayları ise gıda reaksiyonlarıyla açıklama.
DERSİN AMAÇLARI	Yemek pişirme sürecini ölçülebilir değerler üzerinden ifade etmek ve uygulamalar ile ürünü geliştirmeyi deneyimlemek. Yemeği, içeriğin, belirli zaman dilimleri içerisinde, ısıyla ve/veya hareketle manipüle edilmiş bir ürün olarak algılayabilmek.
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Gıda üretim süreçlerinde, meydana gelen ya da gelebilecek fiziksel ve kimyasal değişim ya da dönüşümleri fark edebilme. “İŞ”i boyutsal ve etkileşimsel olarak anlama ve gösterebilme Temel seviyede üretim süreçleri modellemeyi bilme ve uygulama
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Sistemsel düşünme Süreç analizi ve modelleme Gıda reaksiyonlarını sebep-olay-sonuç ilişkileriyle kavrama Tarifleri süreç ve olay kodlarıyla ifade etme
TEMEL DERS KİTABI	
YARDIMCI KAYNAKLAR	Arnold, R. D., & Wade, J. P. (2015). A Definition of Systems Thinking: A Systems Approach. 2015 Conference on Systems Engineering Research (s. 669 – 678). Procedia Computer Science. doi: 10.1016/j.procs.2015.03.050 Sterman, J. D. (2002). System Dynamics- systems thinking and modeling for a complex world. ESD-WP-2003-01.13-ESD Internal Symposium. Massachusetts Institute of Technology Engineering Systems Division. ATK, A. T. (2013). <i>The America's Test Kitchen Cooking School Cookbook- Everything You Need to Know to Become a Great Chef</i> . America's Test Kitchen. Carduff, E., Kowit, A., Colins, L., Mayer, S., & Greenhaus, R. (2018). <i>The new essentials cookbook : a modern guide to better cooking / America's Test Kitchen</i> . Boston: America's Test Kitchen. McGee, H. (2010). <i>Keys to Good Cooking</i> . Canada: Doubleday Canada. Page, K., & Dornenburg, A. (2008). <i>The Flavor Bible- The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on Wisdom of America's Most Innovative Chefs</i> . London: Little, Brown and Company. Peterson, J. (2007). <i>Cooking (600 recipes, 1500 photographs, one kitchen</i>

	<i>education</i>). New York: Ten Speed Press. Phatak, D. S., & Phatak, S. (2018). <i>Cooking Made Easy</i> . New Delhi: V&S Publishers.
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Sistem ve Sistemsel Düşünme
2	Model ve Modelleme
3	Gıda bileşenleri ve reaksiyonları
4	Gıda Modelleme
5	Dönem içerisinde uygulama derslerinde takip edilecek haftalık plan duyurusu. Ürünlerin tanıtımı. Uygulama derslerinde birlikte çalışacak ekiplerin oluşturulması. Uygulama dersi yönetim ve sorumlulukları hakkında tartışmalar.
6	Uygulama ve Raporlama
7	Uygulama ve Raporlama
8	Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar
9	Uygulama ve Raporlama
10	Uygulama ve Raporlama
11	Uygulama ve Raporlama
12	Uygulama ve Raporlama
13	Uygulama ve Raporlama
14	Uygulama ve Raporlama
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. Yılmaz Sever