

| Dersin Adı                           | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                   | Yarıyıl          | Teori<br>(saat/hafta) | Uygulama<br>(saat/hafta) | Laboratuvar<br>(saat/hafta) | AKTS |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|------|
| <b>Mutfak Sanatları</b>              | SBF126                                                                                                                                                                                                                                                 | 2.Yarıyıl/ Bahar | 0                     | 0                        | 2                           | 4    |
| Önkoşullar                           | Yok                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                       |                          |                             |      |
| Dersin dili                          | Türkçe                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                       |                          |                             |      |
| Dersin Türü                          | Seçmeli                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                       |                          |                             |      |
| Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri | Anlatım,<br>Soru-Yanıt,<br>Beyin Fırtınası,<br>Gösterme,<br>Uygulama - Alıştırma                                                                                                                                                                       |                  |                       |                          |                             |      |
| Dersin sorumlusu(ları)               |                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                       |                          |                             |      |
| Dersin amacı                         | Bu ders kapsamında mutfak sanatının tarihsel gelişiminin değerlendirilmesi, temel pişirme tekniklerinin gösterilmesi ve süsleme sanatlarında kullanılacak kalıp ve diğer tekniklerin gösterilmesidir.                                                  |                  |                       |                          |                             |      |
| Dersin öğrenme çıktıları             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfak sanatının tarihsel gelişiminin değerlendirebilme</li> <li>2. Temel pişirme tekniklerinin gösterebilme</li> <li>3. Süsleme sanatlarında kullanılacak kalıp ve diğer teknikleri gösterebilme</li> </ol> |                  |                       |                          |                             |      |
| Kaynaklar                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                       |                          |                             |      |

#### Haftalık Ders Konuları:

| HAFTALAR  | TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR                                                                                                           |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Hafta  | Mutfak sanatının tarihsel gelişimi ve mutfakta iş bölümü                                                                                 |
| 2. Hafta  | Mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri, yiyecek alışkanlıkları ve gelenekler                                                 |
| 3. Hafta  | Mutfak araç ve gereçlerinin güvenli kullanımını ve temel pişirme tekniklerinin gösterilmesi                                              |
| 4. Hafta  | Tüm salatalar, salata sosları, mezeler, kanepeler, soğuk başlangıçların hazırlama ve sunum teknikleri                                    |
| 5. Hafta  | Çorbalar, sebzeler, çeşitli hamur malzemeler (makarna ,pirinç çeşitleri,nişastalı yiyecekler), garnitürlerin hazırlanışları ve sunumları |
| 6. Hafta  | Çorbalar, sebzeler, çeşitli hamur malzemeler (makarna ,pirinç çeşitleri,nişastalı yiyecekler), garnitürlerin hazırlanışları ve sunumları |
| 7. Hafta  | Pasta, tatlı ve hamur işlerinin yapımının temel kuralları ve yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı                               |
| 8. Hafta  | <b>LARA SINAV</b>                                                                                                                        |
| 9. Hafta  | Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler vb.) ve etlerin hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.                              |
| 10. Hafta | Et, kümes hayvanları, balık ve sebze yemeklerinin sosları, bu malzemelerden stok hazırlanması                                            |
| 11. Hafta | Vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu.                                                                                            |
| 12. Hafta | Çeşitli ülkelerden alınacak farklı teknikler ve malzemelerle bu mutfaklardan örneklerin hazırlanması                                     |
| 13. Hafta | Kuzey, Orta ve Güney Amerika ile Avustralya ,Yeni Zelenda mutfağı, malzemeleri ve yiyecek sunumlarının uygulamalı olarak işlenmesi.      |
| 14. Hafta | Modern teknik uygulamalarının klasik uygulamalarla birleştirilerek yaratıcı sunum ve hazırlama tekniklerinin pratik uygulaması           |
| 15. Hafta | Modern teknik uygulamalarının klasik uygulamalarla birleştirilerek yaratıcı sunum ve hazırlama tekniklerinin pratik uygulaması           |

### Öğrenci İş Yüğü Tablosu

| Etkinlikler                                                                                                      | Sayısı   | Süresi | Toplam İş Yüğü |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|----------------|
| Ders                                                                                                             |          |        |                |
| Laboratuvar                                                                                                      | 14       | 2      | 28             |
| Uygulama                                                                                                         |          |        |                |
| Alan Çalışması                                                                                                   |          |        |                |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)                                       | 14       | 3      | 42             |
| Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma) | 1        | 10     | 10             |
| Seminer Hazırlama                                                                                                |          |        |                |
| Proje                                                                                                            |          |        |                |
| Vaka Çalışması                                                                                                   |          |        |                |
| Rol Oynama, Dramatize etme                                                                                       |          |        |                |
| Makale yazma-Kritik etme                                                                                         |          |        |                |
| Yarıyıl içi sınavları                                                                                            | 1        | 10     | 10             |
| Yarıyıl sonu sınavları                                                                                           | 1        | 10     | 10             |
| <b>Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)</b>                                                                             | 100/25=4 |        |                |
| <b>Ders AKTS</b>                                                                                                 | <b>4</b> |        |                |

### Değerlendirme Sistemi

| Yarıyıl İçi Çalışmaları                          | Sayısı | Katkı Payı |
|--------------------------------------------------|--------|------------|
| Ara Sınav                                        |        |            |
| Kısa Sınav                                       |        |            |
| Laboratuvar                                      | 1      | %50        |
| Uygulama                                         |        |            |
| Alan Çalışması                                   |        |            |
| Derse Özgü Staj (Varsa)                          |        |            |
| Ödevler                                          |        |            |
| Sunum ve Seminer                                 |        |            |
| Projeler                                         |        |            |
| Diğer                                            |        |            |
| <b>Yarıyıl içi çalışmaların toplamı</b>          |        | %50        |
| <b>Yarıyıl sonu çalışmaları</b>                  |        |            |
| Final                                            |        |            |
| Ödev                                             |        |            |
| Uygulama                                         |        |            |
| Laboratuvar                                      | 1      | %50        |
| <b>Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı</b>         |        | %50        |
| Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı |        | %50        |
| Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı     |        | %50        |
| <b>Başarı notunun toplamı</b>                    |        | 100        |

## Dersin Öğrenme Çıktıları İle Program Yeterliliklerin İlişkilendirilmesi

| Program Yeterlilikleri                                                                      |                                                                                                                                   | Dersin Öğrenme Çıktıları |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|-----|
|                                                                                             |                                                                                                                                   | ÖÇ1                      | ÖÇ2 | ÖÇ3 |
| 1.                                                                                          | Mesleki rol ve işlevlerini yerine getirmek için gerekli bilgi ve becerilere sahiptir.                                             |                          |     |     |
| 2.                                                                                          | Mesleki uygulamalarına temel oluşturan kuram ve modelleri bilir.                                                                  |                          |     |     |
| 3.                                                                                          | Birey ve meslek üyesi olmanın gerektirdiği genel kültür bilgisine sahiptir.                                                       | 4                        | 4   | 4   |
| 4.                                                                                          | Hemşirelik uygulamalarını mesleki ilke ve standartlar doğrultusunda gerçekleştirir.                                               |                          |     |     |
| 5.                                                                                          | Birey, aile ve toplumun sağlık bakım gereksinimlerini bütüncü yaklaşımla hemşirelik süreci doğrultusunda karşılar.                |                          |     |     |
| 6.                                                                                          | Etkili iletişim becerilerini kullanır.                                                                                            |                          |     |     |
| 7.                                                                                          | Mesleki uygulama ve araştırmalarında bilişim ve bakım teknolojilerini kullanır.                                                   |                          |     |     |
| 8.                                                                                          | Hemşirelik uygulamalarında bilimsel ilke ve yöntemleri kullanır.                                                                  |                          |     |     |
| 9.                                                                                          | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.                                       |                          |     |     |
| 10.                                                                                         | Hemşirelik uygulamalarında, mesleki etik ilke ve değerlere uygun davranır.                                                        |                          |     |     |
| 11.                                                                                         | Hemşirelik uygulamalarında ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuatı dikkate alır.                                                      |                          |     |     |
| 12.                                                                                         | Hemşirelik mesleğini etkileyen politikaları ve yasaları izler.                                                                    |                          |     |     |
| 13.                                                                                         | Öğrenme-öğretme ve yönetim sürecini hemşirelik uygulamalarında kullanır.                                                          |                          |     |     |
| 14.                                                                                         | Yaşam boyu öğrenme, sorun çözme ve eleştirel düşünme becerilerini kullanır.                                                       | 5                        | 5   | 5   |
| 15.                                                                                         | Toplumsal sorumluluk bilinci ile sağlık ekibi ve diğer disiplinlerle işbirliği içinde araştırma, proje ve etkinliklerde yer alır. |                          |     |     |
| 16.                                                                                         | Profesyonel gelişime katkıda bulunacak etkinliklerde yer alır.                                                                    |                          |     |     |
| 17.                                                                                         | Profesyonel kimliği ile meslektaşlarına rol model ve topluma örnek olur.                                                          |                          |     |     |
| 18.                                                                                         | Temel değer ve sosyal hakların evrenselliğini gözetir.                                                                            |                          |     |     |
| <b>Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel</b> |                                                                                                                                   |                          |     |     |