

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Mutfak Sanatları	SBF126	2.Yarıyıl/ Bahar	0	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası, Gösterme, Uygulama- Alıştırma					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bu ders kapsamında mutfak sanatının tarihsel gelişiminin değerlendirilmesi, temel pişirme tekniklerinin gösterilmesi, süsleme sanatlarında kullanılacak kalıp ve diğer tekniklerin gösterilmesi, gıda üretim sistemlerinin tanımı ve farklılıklarının öğrenilmesi, kişisel ve mutfak hijyeni, mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonunun sağlanması.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Mutfak sanatının tarihsel gelişimini değerlendirebilir 2. Kültürler ve toplumlar arası yemek, beslenme, gıda ilişkisini kıyaslar 3. Süsleme sanatlarında kullanılacak kalıp ve diğer teknikleri gösterebilir 4. Mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu bilir 5. Temel pişirme tekniklerini ve stokları bilir 6. Ön hazırlık yapmayı, istasyon kurmayı bilir					
Kaynaklar	1. Ozilgen, S. 2014. Cooking as a Chemical Reaction. CRC Press, USA 2. Gisslen, W. 2007. The Professional Chef. 8th ed. John Wiley and Sons, USA 3. Türkan C. (2010). Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkkan Yayınları. 4. Türkan C. (2010). Aşçılık. Cemal Türkkan Yayınlar					

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	ARA SINAV
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 Zelanda mutfakları, malzemeleri ve yiyecek sunumlarının uygulamalı olarak işlenmesi
14. Hafta	Modern teknik uygulamalarının klasik uygulamalarla birleştirilerek yaratıcı sunum ve hazırlama tekniklerinin pratik uygulaması
15. Hafta	GENEL TEKRAR

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
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
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		100/25=4	
Ders AKTS		4	

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı	1	%40
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%60
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı	1	%60
TOPLAM	2	%100

Program Yeterlilikleri		Dersin Öğrenme Çıktıları					
		ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
1.	Mesleki rol ve işlevlerini yerine getirmek için gerekli bilgi ve becerilere sahiptir.	5					
2.	Hemşirelik uygulamalarını mesleki ilke ve standartlar doğrultusunda gerçekleştirir, değerlendirir ve kaydeder.		4	4	4	4	4
3.	Birey, aile ve toplumun sağlık bakım gereksinimlerini bütüncül yaklaşımla, hemşirelik süreci doğrultusunda karşılar.	5					
4.	Birey, aile, toplum ve sağlık ekibi üyeleri ile etkili iletişim kurar.	5					
5.	Mesleki uygulamalarını bilişim ve bakım teknolojilerini kullanarak, güncel bilimsel veriler doğrultusunda gerçekleştirir.			4		4	
6.	Bilimsel bilgiye ulaşabilecek ve etkili iletişim kurabilecek düzeyde en az bir yabancı dili kullanır.						
7.	Hemşirelik uygulamalarında mesleki, kültürel ve etik değerlere uygun davranır.		5				
8.	Hemşirelik uygulamalarında ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuatı dikkate alır.						
9.	Öğrenme-öğretme ve yönetim sürecini hemşirelik uygulamalarında kullanır.			4			
10.	Profesyonel gelişimine katkı sağlamak için, yaşam boyu öğrenme, sorun çözme, eleştirel düşünme ve kariyer planlama becerilerini kullanır.				4		
11.	Toplumsal sorumluluk bilinci ile sağlık ekibi ve diğer disiplinlerle iş birliği içinde araştırma, proje ve etkinliklerde yer alır.						3
12.	Güvenli ve kaliteli sağlık bakımının sağlanması ve geliştirilmesine katkı sağlar.						
Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel							