

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Mutfak Sanatları	SBF126	2.Yarıyıl/ Bahar	0	0	2	4
Ön Koşullar	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	Tartışılacak 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 mutfacı, 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	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Final sınavı	1	%60
TOPLAM	2	%100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı	1	%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı	1	%60
TOPLAM	2	100

Derslerin öğrenme çıktılarının program çıktıları ile ilişkilendirilmesi

Bu ders, Sağlık Bilimleri Fakültesi kapsamında tüm programlara uygun bir derstir. Bu nedenle program çıktılarının katkı düzeyi belirtilmemiştir.