



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS520 Yemek Pişirme Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	GMS520	Yemek Pişirme Teknikleri	3	3	8
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi FATMA YALINIZ turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80 fatirem2016@gmail.com	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı genel olarak yemek pişirme yöntemlerini inceleyim hangi pişirme tekniği daha sağlıklı hangisi daha lezzetli bunu belirleyip sağlık mı yoksa lezzet mi bir yemekte ön planda yoksa ikisi de önemli olduğuna öğrenci ile tartışarak karar vermektir. Ayrıca sağlıklı olduğu düşünülen bir pişirme yöntemini daha sağlıklı bir hale nasıl çevirebiliriz sorusuna cevap aranmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Bu dersin içeriği sekiz hafta ders veren tarafında teori analıtdıktan sonra bir ara sınav ve sonrasında öğrenci ile tartışarak sağlık mı lezzet mi önemli bunu belirleyip daha sonra öğrenciyeye uygulama yaptırıp final sınavının bitişiyle bu ders dönemini tamamlamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Akademik yayınlar, kütüphanedeki süreli yayınlar
Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
<http://turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80>
Ara sınav, uygulama sınavı ve final sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yemek pişirme nedir genel bir tanımlamak ve yemekleri neden pişiririz sorusunu irdelemektir.		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
2	Pişirme yöntemleri genel olarak gruplandırarak ve bunları açıklamak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
3	Suda pişirme yöntemlerini teorik olarak anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
4	Buharda pişirme yöntemlerini teorik olarak anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
5	Kuru ısıda pişirme yöntemlerini teorik olarak anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
6	Yağda pişirme yöntemlerini teorik olarak anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
7	Suda pişirme yöntemlerini teorik olarak anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
8	Ara sınav		
9	Mutfakta kullanılan ana ve ara sosların yemeğin lezzeti ve sağlığı üzerindeki etkisini irdelemek		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
10	Yiyecek doğrama şekillerinin yemeğin pişirme yöntemine, lezzetine ve sağlığına olan etkisini açıklamak.		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
12	Besin grupları için pişirmede dikkat edilmesi gereken hususların açıklanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
13	Yemek pişirmede kullanılan tencerenin yapıldığı malzemenin yemeğin lezzeti ve sağlığı üzerine olan etkisinin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
14	Uygulamalı final sınavı		Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler
GMS899 Uzmanlık Alanı GMS799 Seminer

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö04	Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve uygulamalar

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.
P06	Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P07	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir
P09	Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.
P03	Mesleki sorunları/konuları tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
P08	Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.
P10	Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.
P02	Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
P04	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibidir.
P11	Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

