

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS101	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ	2,00	2,00	0,00	3,00	6,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Bu dersin amacı, öğrencilerin mutfak ortamına uyum sürecini destekleyerek mesleki gelişim için gerekli temel bilgi, beceri ve tutumları kazanmalarını sağlamaktır. Öğrencilerin mutfakta düzen, hijyen ve güvenlik konularında bilinç geliştirmeleri ve bu doğrultuda uygulamalara hazırlanarak profesyonel mutfaklarda etkin bir şekilde görev alabilecek donanıma ulaşmaları hedeflenmektedir.					
Dersin İçeriği	: Ders, Mutfak kavramı ve mutfak çeşitleri, endüstriyel mutfak tipleri ve yerleşimi, endüstriyel mutfak organizasyonu ve görev tanımları, endüstriyel mutfaklarda kullanılan ekipmanlar, endüstriyel mutfaklarda hijyen ve sanitasyon, endüstriyel mutfak terminolojisi ve mutfak terimleri, mutfakta sağlık ve güvenlik, doğrama usülleri, temel soslar, fondlar, stoklar, çorbalar, pilavlar, makarnalar, sebze garnitürleri, et çeşitleri ve etlerin yemek yapımında kullanılması konularını içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: *Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. *Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. *Gökdemir, A., & Sökmen, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Detay Yayıncılık. *Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1. *Sarışık, M., Özbay , G., & Ceylan, V. (2020). Gastronomi Sözlüğü. Detay Yayıncılık. *Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Modülleri. *Mutfak Uygulamalarına Giriş Dersi 14 Haftalık Ders Notları.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Konu anlatımı. Soru cevap yöntemi. Tartışma. Görsel kayıt izleme. Mutfak uygulamaları. Geri bildirim.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Dersin etkin bir biçimde yürütülebilmesi için öğrencilerin düzenli devamlılık göstermeleri ve teorik bilgileri uygulamalı çalışmalarla desteklemeleri beklenmektedir. Uygulama sürecinde hijyen ve iş güvenliği kurallarına titizlikle riayet edilmesi, derslere mutfak önlüğü, bone ve kişisel mutfak seti ile katılım sağlanması zorunludur. Ayrıca öğrencilerin, ders öncesinde ilgili kaynakları incelemeleri ve haftalık hazırlıklarını tamamlayarak derse gelmeleri öğrenme sürecinin niteliğini artıracaktır.					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Serkan Zaro					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğretim Görevlisi Sevinç ALKAN. Öğretim Görevlisi Mahmut Doğan KAMIŞ.					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim.					
En Son Güncelleme Tarihi	: 26.08.2025 17:46:38					
Dosya İndirilme Tarihi	: 26.08.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Mutfak kavramı, endüstriyel mutfak çeşitleri, organizasyonu ve ekipmanları hakkında temel bilgileri tanımlar ve sıralar.
2 Mutfakta hijyen, sanitasyon, sağlık ve güvenlik kurallarının önemini açıklar ve mesleki uygulamalara neden gerekli olduğunu yorumlar.
3 Endüstriyel mutfak terminolojisini doğru kullanarak temel hazırlık teknikleri, doğrama usulleri, soslar, fondlar, çorbalar, pilavlar, makarnalar, sebze garnitürleri ve et yemekleri üzerine uygulama yapar.
4 Farklı mutfak tipleri ve ekipmanlarının işleyişini inceleyerek uygulama süreçlerinde etkin kullanımını değerlendirir.
5 Profesyonel mutfak ortamına uyum sürecinde düzen, hijyen ve güvenlik bilinci açısından kendi uygulamalarını değerlendirir ve geliştirilmesi gereken alanları belirler.
6 Öğrenilen teknikleri ve malzemeleri birleştirerek basit menü öğeleri tasarlar ve uygular.
7 Mutfak terminolojisini kullanarak takım içinde etkili iletişim kurar ve görev paylaşımına katkı sağlar.

Ön Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Mutfak kavramı ve mutfak çeşitleri.			**Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 1 ile 40 arası. *Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 2 ile 21 arası.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.4
2.Hafta	*Endüstriyel mutfak tipleri ve yerleşimi.			**Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 57 ile 78 arası. *Mutfak Uygulamalarına Giriş Dersi 2. Hafta Ders Notları.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.1

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
3.Hafta	*Endüstriyel mutfak organizasyonu ve görev tanımları.			**Gökdemir, A., & Sökmen, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 21 ile 30 arası. *Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 41 ile 56 arası.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma. Lecture. Question and answer. Discussion.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
4.Hafta	*Endüstriyel mutfaklarda kullanılan ekipmanlar.			**Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 79 ile 110 arası. *Gökdemir, A., & Sökmen, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 38 ile 47 arası.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
5.Hafta	*Endüstriyel mutfaklarda hijyen ve sanitasyon.			**Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 242 ile 268. *Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 153 ile 184 arası. *Gökdemir, A., & Sökmen, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 51 ile 68 arası.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	
6.Hafta	*Endüstriyel mutfak terminolojisi ve mutfak terimleri.			**Sarıışık, M., Özbay , G., & Ceylan, V. (2020). Gastronomi Sözlüğü. Detay Yayıncılık.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.7
7.Hafta	*Mutfakta sağlık ve güvenlik.			**Gökdemir, A., & Sökmen, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 51 ile 66 arası. *Buyruk, L. (2021). Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi. Detay Yayıncılık. Sayfa 185 ile 211 arası.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma. Lecture.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
8.Hafta	*Ara Sınav (Vize Sınavı).					
9.Hafta	*Doğrama usülleri.	*Kesme çalışmaları.		**Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1. Sayfa 2 ile 13 arası. *Mutfak Uygulamalarına Giriş Dersi 9. Hafta Ders Notları.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.7
10.Hafta	*Temel soslar.	*Sos yapımı uygulamaları.		**Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1. Sayfa 65-69 arası. *Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Soslar Modülleri I, II ve III. Modül.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma. Uygulama.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
11.Hafta	*Fondlar. Stoklar. Çorbalar.			*Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1. Sayfa 60 ile 80 arası. **Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Fond ve Temel Çorbalar Modülü.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
12.Hafta	*Pilavlar. Makarnalar.			**Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Pilavlar Modülü. *Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Makarnalar Modülü.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
13.Hafta	*Sebze garnitürleri.			**Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Sebze Garnitürleri Modülü. *Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama Modülü.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
14.Hafta	*Et çeşitleri ve etlerin yemek yapımında kullanılması.			**Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Et Yemekleri-I Modülü.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma. Lecture. Görsel kayıtları izleme.	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
15.Hafta	*Et çeşitleri ve etlerin yemek yapımında kullanılması. Genel tekrar ve değerlendirmeler.			**Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Et Yemekleri-II Modülü. **Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Et Yemekleri-III Modülü.	*Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma. Görsel kayıt izleme.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
16.Hafta	*Final Sınavı.					

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Derse Katılım	14	4,00	56,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3,00	42,00
Ara Sınav Hazırlık	7	3,00	21,00
Vize	1	1,00	1,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	7	2,00	14,00
Ödev	9	2,00	18,00
Final Sınavı Hazırlık	7	4,00	28,00
Final	1	1,00	1,00
Toplam :			181,00
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) :			6
AKTS :			6,00

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	5	3	5	3	3	4	1	5
Ö.Ç. 2	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	5	3	5	3	3	4	1	5
Ö.Ç. 3	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	5	3	5	3	3	4	1	5
Ö.Ç. 4	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	5	3	5	3	3	4	1	5
Ö.Ç. 5	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	0	3	5	3	3	4	1	5
Ö.Ç. 6	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	0	3	5	3	3	4	1	5
Ö.Ç. 7	5	1	0	5	0	5	0	0	5	4	3	4	4	0	0	3	5	3	3	4	1	5
Ortalama	5,00	1,00	0	5,00	0	5,00	0	0	5,00	4,00	3,00	4,00	4,00	0	2,86	3,00	5,00	3,00	3,00	4,00	1,00	5,00

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırımacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırımacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz

Engel Durumu/Uyarılama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarılama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.