

İndirilme Tarihi

09.09.2026 11:15:34

AS101 - MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ - Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Turizm Meslek Yüksekokulu - Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Genel Bilgiler

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 donanımına 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. *Sarıışık, 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 Elemanı Yardımcıları

Öğretim Görevlisi Dr. Serkan ZARO,Öğretim Görevlisi Sevinç ALKAN, Öğretim Görevlisi Mahmut Doğan KAMIŞ.

Dersin Verilişi

Yüz Yüze Eğitim.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Dr. Serkan Zaro

Program Çıktısı

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

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim		
			Metodları	Teorik	Uygulama
1	*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.	Mutfak kavramı ve mutfak çeşitleri.	
2	*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.	Endüstriyel mutfak tipleri ve yerleşimi.	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
3	*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.	Endüstriyel mutfak organizasyonu ve görev tanımları.
4	*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.	Endüstriyel mutfaklarda kullanılan ekipmanlar.
5	*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.	Endüstriyel mutfaklarda hijyen ve sanitasyon.
6	*Sarıışık, M., Özbay , G., & Ceylan, V. (2020). Gastronomi Sözlüğü. Detay Yayıncılık.		Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma.	Endüstriyel mutfak terminolojisi ve mutfak terimleri.
7	*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.	Mutfakta sağlık ve güvenlik.
8				Ara Sınav (Vize Sınavı).
9	*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.	Doğrama usülleri. Kesme çalışmaları.
10	*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.	Temel soslar. Sos yapımı ve yemekler ile entegrasyon uygulamaları.
11	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.	Fondlar. Stoklar. Çorbalar. Fond ve Temel Çorbaların yapımı ve kullanıldığı yemeklerin uygulaması.
12	*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.	Pilavlar. Makarnalar. Pilav ve Makarna çeşitlerinin uygulamalı yapımı.
13	*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.	Sebze garnitürleri. Sebze garnitürleri hazırlama ve ana yemekler ile sunumlarının uygulamalı çalışması.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
14	*Megep (Meslekî eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi) yiyecek içecek hizmetleri Et Yemekleri-I Modülü.		Konu anlatımı. Soru cevap. Tartışma. Lecture. Görsel kayıtları izleme.	Et çeşitleri ve etlerin yemek yapımında kullanılması.	Temel et yemekleri ve et türlerinin yemelerde kullanımı ile ilgili uygulama çalışmaları.
15	*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.	Et çeşitleri ve etlerin yemek yapımında kullanılması. Genel tekrar ve değerlendirmeler.	Temel et yemekleri ve et türlerinin yemelerde kullanımı ile ilgili uygulama çalışmaları.

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Ödev	14	2,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	4,00
Uygulama / Pratik	7	4,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	7	2,00
Ara Sınav Hazırlık	1	2,00
Final Sınavı Hazırlık	1	4,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	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	5	5			5			5	3	5	4	5	5	4	3			2	3		5
Ö.Ç. 2	5	5	5			5			5	3	4	4	5	5	4	3			2	3		5
Ö.Ç. 3	5	5	5			5			5	3	5	4	5	5	4	3			2	3		5
Ö.Ç. 4	5	5	5			5			5	3	5	4	5	5	4	3			2	3		5
Ö.Ç. 5	5	5	5			5			5	3	5	4	5	5	4	3			2	3		5
Ö.Ç. 6	5	5	5			5			5	3	5	4	5	5	4	3			2	3		5

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. 7	5	5	5		5			5	3	5	4	5	5	4	3			2	3		5

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.Ç. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.Ç. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
- P.Ç. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Mutfak kavramı, endüstriyel mutfak çeşitleri, organizasyonu ve ekipmanları hakkında temel bilgileri tanımlar ve sıralar.
- Ö.Ç. 2 :** Mutfakta hijyen, sanitasyon, sağlık ve güvenlik kurallarının önemini açıklar ve mesleki uygulamalara neden gerekli olduğunu yorumlar.
- Ö.Ç. 3 :** Endüstriyel mutfak terminolojisini doğru kullanarak temel hazırlık teknikleri, doğrama usulleri, soslar, fondlar, çorbalar, pilavlar, makarnalar, sebze garnitürleri ve et yemekleri üzerine uygulama yapar.
- Ö.Ç. 4 :** Farklı mutfak tipleri ve ekipmanlarının işleyişini inceleyerek uygulama süreçlerinde etkin kullanımını değerlendirir.
- Ö.Ç. 5 :** Profesyonel mutfak ortamına uyum sürecinde düzen, hijyen ve güvenlik bilinci açısından kendi uygulamalarını değerlendirir ve geliştirilmesi gereken alanları belirler.
- Ö.Ç. 6 :** Öğrenilen teknikleri ve malzemeleri birleştirerek basit menü öğeleri tasarlar ve uygular.
- Ö.Ç. 7 :** Mutfak terminolojisini kullanarak takım içinde etkili iletişim kurar ve görev paylaşımına katkı sağlar.