

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS203	MUTFAK ÜRÜNLERİ	2,00	1,00	0,00	3,00	6,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Mutfak kavramını ve önemini, mutfakta kullanılan hammaddeleri, mutfağın kısımlarını ve bu kısımlarda üretilen yiyecek gruplarını öğretmeyi amaçlamaktadır.					
Dersin İçeriği	: Ders, mutfak bölümlerini ve mutfak personelinin görev tanımlarını, mutfakta kullanılan araç ve gereçleri, klasik doğrama şekillerini, temel pişirme yöntemlerini, yiyecek gruplarını, sıcak mutfak ürünlerini, soğuk mutfak ürünlerini ve pastane ürünlerini içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders Notu, Kitap: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders Anlatımı					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Araştırma Ödevi ve Seminer					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Sevinç Alkan					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim					
En Son Güncelleme Tarihi	: 8.09.2025 13:45:42					
Dosya İndirilme Tarihi	: 8.09.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Mutfağın bölümlerini, mutfak personelinin görevlerini ve kullanılan araç-gereçleri açıklar.
2 Temel doğrama tekniklerini bilir.
3 Yiyecek gruplarını tanıır ve uygun pişirme yöntemlerini seçer.
4 Temel stok, sos ve çorba çeşitlerini öğrenir.
5 Garnitür, makarna, pilav gibi yardımcı yemeklerin temel çeşitlerini öğrenir.
6 Pastane ürünlerindeki temel teknik ve çeşitleri öğrenir.

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	*Mutfağın Bölümleri ve Mutfak Personeli			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Mutfağın Bölümleri ve Mutfak Personeli (Sayfalar 1-18)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
2.Hafta	*Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 3. Bölüm (Sayfalar 93-112)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
3.Hafta	*Yiyecek Doğrama Usulleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Yiyecek Doğrama Şekilleri (Sayfalar 28-37)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.2
4.Hafta	*Yiyecek Grupları: Hayvansal Gıdalar ve Peynirler			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Yiyecek Grupları: Hayvansal Gıdalar (Sayfalar 38-80)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.3
5.Hafta	*Yiyecek Grupları: Meyve ve Sebzeler, Hububatlar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Yiyecek Grupları: Meyve ve Sebzeler, Hububatlar (Sayfalar 81-90)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.3
6.Hafta	*Temel Stoklar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 8. Bölüm (Sayfalar 229-235)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4
7.Hafta	*Temel Soslar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 9. Bölüm (Sayfalar 247-259)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4
8.Hafta	*VİZE					
9.Hafta	*Temel Çorbalar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 8. Bölüm (Sayfalar 235-246)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4
10.Hafta	*Patates Garnitürleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Patates Garnitürleri (Sayfalar 224-257)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
11.Hafta	*Makarna, Erişte ve Mantılar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 12. Bölüm (Sayfalar 303-315)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
12.Hafta	*Pilavlar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 13. Bölüm (Sayfalar 317-337)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
13.Hafta	*Soğuk Mutfak Ürünleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 10. Bölüm (Sayfalar 261-284)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.5
14.Hafta	*Pastane Ürünleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 17. ve 18. Bölüm (Sayfalar 417-447)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.6
15.Hafta	*Genel Tekrar				*Soru- Cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6

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

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Derse Katılım	14	3,00	42,00

Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00
Ara Sınav Hazırlık	6	4,00	24,00
Final Sınavı Hazırlık	8	4,00	32,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00	28,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00	28,00
Diğer	6	2,00	12,00
Toplam : 168,00			
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	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ortalama	0,50	0	0	0,50	0	2,00	0	0	0	0	0	0	2,00	0	2,50	0	0	0	0	0	0	0

Aşırmacıliğa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış , akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmacılık 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 ödevçalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

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