

İndirilme Tarihi

07.09.2026 14:30:43

AS203 - MUTFAK ÜRÜNLERİ - Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Turizm Meslek Yüksekokulu - Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Genel Bilgiler

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 Elemanı Yardımcıları

Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ

Dersin Verilişi

Yüz Yüze Eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Sevinç Alkan

Program Çıktısı

- Mutfağın bölümlerini, mutfak personelinin görevlerini ve kullanılan araç-gereçleri açıklar.
- Temel doğrama tekniklerini bilir.
- Yiyecek gruplarını tanıır ve uygun pişirme yöntemlerini seçer.
- Temel stok, sos ve çorba çeşitlerini öğrenir.
- Garnitür, makarna, pilav gibi yardımcı yemeklerin temel çeşitlerini öğrenir.
- Pastane ve soğuk mutfak ürünlerindeki temel teknik ve çeşitleri öğrenir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Mutfağın Bölümleri ve Mutfak Personeli (Sayfalar 1-18)	Anlatma Yöntemi	Mutfağın Bölümleri ve Mutfak Personeli	
2	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 3. Bölüm (Sayfalar 93-112)	Anlatma Yöntemi	Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler	Mutfak Araç ve Gereçlerinin Tanıtılması
3	Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Yiyecek Doğrama Şekilleri (Sayfalar 28-37)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek Doğrama Usulleri	Temel Doğrama Şekillerinin Sebzeler Üzerinde Uygulanması
4	Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Yiyecek Grupları: Hayvansal Gıdalar (Sayfalar 38-80)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek Grupları: Hayvansal Gıdalar ve Peynirler	Hayvansal Gıdaların ve Peynirlerin Tanıtılması
5	Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Yiyecek Grupları: Meyve ve Sebzeler, Hububatlar (Sayfalar 81-90)	Anlatma Yöntemi	Yiyecek Grupları: Meyve ve Sebzeler, Hububatlar	Meyve, Sebze ve Hububatların Ayıklama, Yıkama, Soyma ve Pişirmeye Hazırlama İşlemlerinin Uygulanması
6	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 8. Bölüm (Sayfalar 229-235)	Anlatma Yöntemi	Temel Stoklar	Temel Stok Çeşitlerinin Hazırlanması
7	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 9. Bölüm (Sayfalar 247-259)	Anlatma Yöntemi	Temel Soslar	Temel Sosların Hazırlanması
8			VİZE	
9	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 8. Bölüm (Sayfalar 235-246)	Anlatma Yöntemi	Temel Çorbalar	Temel Çorba Çeşitlerinin Hazırlanması
10	Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu: Patates Garnitürleri (Sayfalar 224-257)	Anlatma Yöntemi	Patates Garnitürleri	Patateslerin Farklı Doğrama ve Pişirme Yöntemleriyle Hazırlanması
11	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 12. Bölüm (Sayfalar 303-315)	Anlatma Yöntemi	Makarna, Erişte ve Mantılar	Makarna, Erişte ve Mantı Hazırlama Tekniklerinin Uygulanması
12	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 13. Bölüm (Sayfalar 317-337)	Anlatma Yöntemi	Pilavlar	Pilav Pişirme ve Dinlendirme Teknikleri Uygulanması
13	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 10. Bölüm (Sayfalar 261-284)	Anlatma Yöntemi	Soğuk Mutfak Ürünleri	Temel Soğuk Mutfak Ürünlerinin Hazırlanması
14	Derse Gelmeden Okunacaklar: Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları: Detay Yayıncılık, 17. ve 18. Bölüm (Sayfalar 417-447)	Anlatma Yöntemi	Pastane Ürünleri	Temel Pastane Ürünlerinin Hazırlanması
15		Soru-Cevap	Genel Tekrar	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	3,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	6	4,00
Final Sınavı Hazırlık	8	4,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Diğer	6	2,00

Değerlendirme

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

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık (İkinci Öğretim) X 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			3																		
Ö.Ç. 2						3									3							
Ö.Ç. 3												3			3							
Ö.Ç. 4						3						3			3							
Ö.Ç. 5						3						3			3							
Ö.Ç. 6						3						3			3							

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 :** Mutfağın bölümlerini, mutfak personelinin görevlerini ve kullanılan araç-gereçleri açıklar.
- Ö.Ç. 2 :** Temel doğrama tekniklerini bilir.
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek gruplarını tanıır ve uygun pişirme yöntemlerini seçer.
- Ö.Ç. 4 :** Temel stok, sos ve çorba çeşitlerini öğrenir.
- Ö.Ç. 5 :** Garnitür, makarna, pilav gibi yardımcı yemeklerin temel çeşitlerini öğrenir.
- Ö.Ç. 6 :** Pastane ve soğuk mutfak ürünlerindeki temel teknik ve çeşitleri öğrenir.