



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Uygulamaları II	AŞÇ102	2	2 + 2	6,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilme. 2. Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri kavrayabilme. 3. Teknik şartname hazırlama ve standart tarife geliştirmeyi açıklayabilme. 4. Mutfak ekipmanlarının işlevlerini ve özelliklerini kavrayabilme. 5. Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilme/uygulayabilme. 6. Pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme. 7. Et suyu hazırlama ve sosları açıklayabilme ve yapabilme.				
Ders İçeriği	Temel bıçak kesim teknikleri, Aromatik sular(Stocks) I, Bağlayıcılar, Çorbalar I-II-III-IV, Soslar I-II-III-IV, Pişirme Teknikleri				
Ders Kaynakları	• Brown Amy (2000). Understanding food Belmont: Wadsworth Thomson Learning. • Türkan C. (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkkan yayınları • Türkan C. (2010) Aşçılık. Cemal Türkkan yayınları Ders notları				

Hafta	Konu
1	Temel bıçak kesim teknikleri
2	Aromatik sular(Stocks) I
3	Bağlayıcılar
4	Çorbalar I
5	Çorbalar II
6	Çorbalar III
7	Çorbalar IV
8	Soslar I
9	Soslar II
10	Soslar III
11	Soslar IV
12	Pişirme Yöntemleri I
13	Pişirme Yöntemleri II
14	Pişirme Yöntemleri III

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	2	14
Ara Sınav 1		6	1
Final		6	1
	Ders İş Yüğü:	152	
	AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):	5,96	

Program Çıktıları
1 Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2 Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3 Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4 Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5 Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6 Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7 Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8 Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9 Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10 Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11 Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12 Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13 Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14 Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15 Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16 Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Gril (ızgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	2	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Gril (ızgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Gril (ızgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5	-	-	-