

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

MUTFAK UYGULAMALARI					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ231	Güz	2	4	3	

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. KAMURAN ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Temel pişirme ve kesim tekniklerini uygulayarak sebze, et,tavuk ve balık hazırlanması ile temel stokların,çorbaların ve sosların yapımının öğretilmesidir.
İçeriği	Temel stoklar, çorbalar ve temel pişirme teknikleri ile uygulama.Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Reçeteyi okur anlar ve uygular.
2	Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.
3	Meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular.
4	Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Soslar (Beyaz soslar,renkli soslar)	Pratik
2	Soslar (Beyaz soslar,renkli soslar)	Pratik
3	Konsome,et suyu ve çorbalar	Pratik
4	Konsome,et suyu ve çorbalar	Pratik
5	Çorbalar	Pratik
6	Çorbalar	Pratik
7	Meyve,sebze ve taze baharat kullanımı	Pratik
8	Ara Sınav	Pratik
9	Et, balık, tavuk kesme ve pişirme teknikleri	Pratik
10	Et, balık, tavuk kesme ve pişirme teknikleri	Pratik
11	Et, balık, tavuk kesme ve pişirme teknikleri	Pratik
12	Kuru gıdaların tanıtılması ve kullanımı	Pratik
13	Kuru gıdaların tanıtılması ve kullanımı	Pratik
14	Kuru gıdaların tanıtılması ve kullanımı	Pratik

15		
16	Son Sınav	Pratik

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği , Cemal Türkan, İnkılap Kitabevi, 2000		
2	Practical Professional Cookery (H.L Cracknell and R.J Kaufmann) 3 Th edition (ISBN 1-86152-873-6)		
3	The Professional Chef (The Culinary Institute of America 8th edition) ISBN 0-7645-5734-3		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Reçeteyi okur anlar ve uygular.	2,5,8	1,2
2	Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.	2,5,6	1,2
3	Meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular.	2,5,6,8,12	1,2
4	Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.	2,3,5,6,8,12	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	6	84
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	7	98
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	4	4
8	Ara Sınav	1	2	2
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	4	4
16	Son Sınav	1	2	2

