



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Mutfak Ürünleri							
Ders Kodu		CUL222		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste öğrenciye; mutfak bölümlerinde yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Bu derste mutfak bölümlerinde yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetebilmek bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	CUL228
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Maviş, F. Endüstriyel Yiyecek-İçecek Üretimi. Detay Yayıncılık
2	2. Eraslan, N. (2000) Pişirme Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama
2	Teorik	Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama
3	Teorik	Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama
4	Teorik	Milli ve özel çorbalar hazırlama
5	Teorik	Kahvaltılık yumurta hazırlama
6	Teorik	Kahvaltılık yumurta hazırlama
7	Teorik	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama
10	Teorik	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama
11	Teorik	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama
12	Teorik	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama
13	Teorik	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme
14	Teorik	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	3	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak ve Garnitürleri hazırlamak/hazırlamaktır.
2	Kahvaltı kısmını yönetmek, Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlamaktır
3	Kasaphane kısmını yönetmek
4	Mutfak yönetimi hakkında bilgi sahibi olmak
5	Mutfakta kullanılan temel malzemeleri, araç-gereçleri, ekipmanları ve ölçü birimlerini tanımak

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	1	3	3
PÇ2	2	2	1	3	3
PÇ3	2	2	2	5	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	4	4	5	5	5

