



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Malzeme Bilgisi								
Ders Kodu	AŞL105		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste öğrencilere mutfak ekipmanlarının tanıtılması amaçlanmaktadır								
Özet İçeriğı	Mutfakta kullanılan ekipmanlar ve özellikleri anlatılmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mutfak ekipmanları - fırınlar
2	Teorik	Mutfak ekipmanları – ızgaralar
3	Teorik	Mutfak ekipmanları – Tencereler
4	Teorik	Bulaşıkhanne ekipmanları
5	Teorik	Kara bulaşıkhanne ekipmanları
6	Teorik	soğutma üniteleri
7	Teorik	Küçük aşçı (mutfak) aletleri
8	Teorik	Küçük aşçı (mutfak) aletleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Et aletleri
11	Teorik	Meyve ve sebze aletleri
12	Teorik	Pişirme kapları
13	Teorik	Bıçaklar
14	Teorik	Bileyleme ve kesim yüzeyleri
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

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	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
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	Mutfak ekipmanlarından fırınları öğrenir.
2	Mutfak ekipmanlarından ızgaraları öğrenir.
3	Mutfak ekipmanlarından tencereleri öğrenir.
4	Bulaşıkhanne ekipmanlarını tanıma
5	Kara bulaşıkhanne ekipmanlarını tanıma



6	Soğutma ünitelerini öğrenme
7	Küçük aşçı (mutfak) aletlerini tanıma
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.
9	Küçük aşçı (mutfak) aletlerini tanıma
10	Et aletlerini tanıma
11	Meyve ve sebze aletlerini tanıma
12	Pişirme kaplarını öğrenme
13	Bıçakları öğrenme
14	Bileyleme ve kesim yüzeylerini tanıma

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5

