



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 102 — Temel Mutfak Teknikleri I

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 102
Dersin Adı	Temel Mutfak Teknikleri I
Ders Adı (EN)	Kitchen Practice I
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Hasan Can GÜLEL
T / U / L	3 / 3 / 0
Kredi	5
AKTS	5

Dersin Amacı

Bu dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir.

Dersin İçeriği

Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

ASC 105 GIDA GÜVENLİĞİ HİJYEN SANİTASYON

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Reçeteyi okur ve anlar.

ÖÇ2: Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır

ÖÇ3: Hazırlanan tarifler istenilen süreye göre hazırlar.

ÖÇ4: Gerekli tüm bilgileri laboratuvar kitabından temin eder

ÖÇ5: Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
ÖÇ 1	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1
ÖÇ 2	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1
ÖÇ 3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1
ÖÇ 4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	1
ÖÇ 5	3	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Uygulama / Pratik	1	42	42	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Diğer	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Alan Çalışması	1	4	4	
Toplam İş Yüğü			144	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Yumurta ürünleri ve pişirme yöntemlerine göre yumurta yemekleri hakkında genel bilgilendirmeve uygulamaları.
2	Yumurtalı soslar ve uygulamaları.(Brearnaise,Mayonez,Aioli)
3	Et ürünleri parçalama ve doğrama teknikleri 1(Dana)
4	Et ürünleri parçalama ve doğrama teknikleri 2 (Kuzu)
5	Mutfak otları,taze ve kuru baharatlar.Mutfakta kullanım alanları ve uyumları.
6	Et ürünleri;Sucuk,Pastırma,Füme et,Sosis ve Kuru et.
7	Deniz ürünleri.Balık çeşitlerine göre fileto çıkarma teknikleri.
8	ARA SINAV
9	Deniz ürünleri,kabuklu deniz ürünleri ve hazırlama teknikleri.
10	Balık Çorbası çeşitleri ve Balık stok hazırlama.
11	Somon Füme ve Somon Gravlax,Lakerda
12	Balık Sosları ve uygulamaları.
13	Turşu hazırlama teknikleri ve çeşitleri.
14	Reçel ve Chutney yapma ve uygulamaları.
15	FİNAL SINAVI

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Laboratuvar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Uygulama Sınavı	%40
Final	Uygulama Sınavı	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 12

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.