



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 202 — Temel Mutfak Teknikleri III

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 202
Dersin Adı	Temel Mutfak Teknikleri III
Ders Adı (EN)	Kitchen Practice III
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Hasan Can GÜLEL
T / U / L	3 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	5

Dersin Amacı

Bu ders öğrencilere tarifi düzgün bir şekilde takip etmelerini, et ürünlerini pişirmeyi, et türüyle uyumlu ve kontrast garnitürlerinin hazırlanması. et, balık, kümes hayvanları, av hayvanları, deniz mahsulleri ve uygun soslarının hazırlanarak sunumunun yapılması, tabağın teknik açılardan düzenlenmesi ile ilgili donanımı kazandırır. Temel pişirme teknikleri ve kombinasyon pişirme yöntemlerinin kavranması, mise-en place kavramlarına bağlı kalarak ve reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak ana yemek tabaklarının uyumlu garnitürler ve uygun soslarıyla hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesinin öğretilmesi

Dersin İçeriği

Dersi alan öğrencilerin on dört (14) haftalık eğitim boyunca sistemli olarak verilen teorik ve pratik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfaktaki temel akışı temel alarak, ana mutfağın bölümlerinden 'Saucier, Rotisseur, Grillardin ve Poissonier uygulamalarının kavranması. Bu bilgi ve

tecrübelerin ileri mutfak uygulamaları için sağlıklı ve sağlam bir temel ve profesyonelliğe sosyo-ekonomik sistemli bir bakış açısı oluşturmaları.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann

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:** Takım çalışmasına yatkınlığı artar ana mutfağın sistematik işleyişine hakim olabilir.
- ÖÇ2:** Pişirildikten sonra estetik açıdan dekoratif detayları bulunan yemekleri servis edebilir.
- ÖÇ3:** Standart reçeteyi uygular. Gerekli bilgileri analiz eder.
- ÖÇ4:** Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini seçer.
- ÖÇ5:** Özellikleri ya da reçeteleri verilen dünya yemeklerinin hangi mutfak kültürüne ait olduğunu 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 çıktıları 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	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	3	1
ÖÇ 2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1
ÖÇ 3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1
ÖÇ 4	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1
ÖÇ 5	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1

Düzey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Quiz Hazırlık	1	4	4	
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	
Toplam İş Yüğü			144	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Av Hayvanları
2	Antrikot ve steak et çeşitleri.
3	Dumanlama (smoke) Tekniğı ile Yemek Hazırlama
4	Deniz Mahsulleri 2, Kabuklular ve Kıskaçlılar
5	Mutfakta Menü Tasarlama ve Uygulama Faaliyetleri
6	Banket Catering Açık büfe menüsü
7	Banket Catering Ziyafet menüleri
8	ARA SINAV
9	Banket Catering Kokteyl prolanje menüsü
10	Banket Catering Brunch menüsü
11	Mutfakta Menü Tasarlama ve Uygulama Faaliyetleri II
12	Tabak dizaynı ve stilistliğı 1
13	Tabak dizaynı ve stilistliğı 2
14	Ders tekrarı
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
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	2 öğrenci içeren proje	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.