

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mutfak Çeşitleri	2201401	IV	6+0	6	7
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi sonunda öğrenci; 1- Personel mutfağını yönetebilir 2- Kurum mutfağı yemeklerini hazırlayabilir/hazırlatabilir, 3- Yerel mutfağı yönetebilir, 4- Alakart mutfak çalışmaları yapabilir, 5- Alakart yemekleri hazırlayabilir/hazırlatabilir.				
Dersin İçeriği	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak, personel mutfağı menüsü hazırlama. Hedef kitleyi belirleyerek, kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama. Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma. Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, alakart mutfak için sos ve garnitür hazırlama, sunum yapma.				
Haftalar	Konular				
1	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama				
2	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama				
3	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama				
4	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama				
5	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma				
6	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma				
7	Ara Sınav				
8	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma				
9	Alakart mutfak için sos hazırlama				
10	Alakart mutfak için sos hazırlama				
11	Alakart mutfak için garnitür hazırlama				
12	Alakart mutfak için garnitür hazırlama				
13	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama				
14	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> Ofis ortamında işletmenin imkanlarını, yemek verilecek personelin özelliklerini, mutfağın teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık menüleri hazırlayabilir. Ofis ortamında personel mutfağının teknik donanımını, personel sayısını ve özelliklerini göz önünde bulundurarak çalışma planını ve iş görev tanımlarını yapabilir. Hedef kitle için kurum mutfağı yemeklerini hazırlayarak, sunuma uygun hale getirebilir. Mesleği ile ilgili bilgi birikimini kullanarak yerel mutfak menülerini ve yemeklerini hazırlayıp, sunabilir. Alakart mutfak yemeklerini, soslarını ve garnitürlerini gelen siparişe göre hazır hale getirebilir. 					
Kaynaklar					
<p>Candaş, G.(1988). <i>Bereketli Olsun</i>, Ankara: Gönül Candaş</p> <p>Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). <i>Yemek Pişirme Teknikleri</i>, İstanbul: Remzi Kitabevi</p> <p>Gökdemir, A. (2012). <i>Piştirme Yöntem ve Teknikleri</i>. Ankara: Detay Yayıncılık</p> <p>Gürman, Ü. (2006). <i>Yemek Piştirme Teknikleri ve Uygulaması</i>. M.E.B Devlet Kitapları</p> <p>TooS&Techniques. (2011). <i>Mutfak Sırları</i>. İstanbul: NTV Yayınları</p> <p>Türkan, C. (2008). <i>Aşçılık</i>, Ankara: Cemalturkan Yayınları</p> <p>Rızaoğlu, B. Hançer, M. (2005). <i>Menü ve Yönetimi</i>, Ankara: Detay Yayıncılık</p> <p>Türkan, C. (2009). <i>Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i>. Ankara: Cemalturkan Yayınları</p> <p>Sevinç, E.K. (2009). <i>Sonsuz Türk Mutfağı</i>. İstanbul: Doğan Kitap</p> <p>Hahcı, N. (2009). <i>Türk Mutfağı</i>. İstanbul: Oğlak Yayıncılık</p> <p>Sandıkçıoğlu, T. Şahin, H. (2016). <i>Türk Mutfak Kültürü</i>, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları</p> <p>ŞURKAV (2014). <i>Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa</i>, Ankara: Şurkav Yayınları</p> <p>Özcan, Ö. Demir, A. (2013). <i>Sos Hazırlama ve Piştirme Teknikleri</i>. İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları</p>					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav	:	%	40		
Final	:	%	60		
Bütünleme	:				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	3	5	2	4	4	4	5	4	2	5	5	5	5	4
ÖÇ2	5	3	5	3	4	4	4	5	4	3	5	5	5	5	4
ÖÇ3	5	3	5	3	4	5	4	5	5	3	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Mutfak Çeşitleri	5	4	5	3	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5