

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mutfak Ürünleri	2201302	III	7+0	7	8
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Garnitürleri hazırlayabilir/hazırlar, 2- Çorbaları hazırlayabilir/hazırlar, 3- Yumurtaları (kahvaltılık) hazırlayabilir/hazırlar, 4- Kahvaltı kısmını yönetir, 5- Kasaphane kısmını yönetir, 6- Su ürünlerini hazırlar.				
Dersin İçeriği	Sebze, meyve ve karbonhidratlı yiyecekler ile et garnitürleri hazırlama. Berrak ve koyu kıvamlı çorbalar, milli ve özel çorbalar hazırlama. Kahvaltılık yumurta hazırlama, kahvaltılık yiyecek-içecek hazırlama. Etleri kullanıma hazırlama, su ürünlerini hazırlayıp, pişirme.				
Haftalar	Konular				
1	Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama				
2	Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama				
3	Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama				
4	Milli ve özel çorbalar hazırlama				
5	Kahvaltılık yumurta hazırlama				
6	Kahvaltılık yumurta hazırlama				
7	Ara Sınav				
8	Kahvaltılık yiyecek -içecek hazırlama				
9	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama				
10	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama				
11	Kümes, av hayvanları ve sakatları kullanıma hazırlama				
12	Kümes, av hayvanları ve sakatları kullanıma hazırlama				
13	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme				
14	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme				
Genel Yeterlilikler					
1. Garnitürlerin ön hazırlığını ürünün çeşidi ve özelliğine göre istenilen nitelikte hazırlayabilir. 2. Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilir. 3. Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte patates, tahıl, kuru baklagiller garnitürleri hazırlayabilir. 4. Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte et garnitürleri hazırlayabilir.					
Kaynaklar					
Candaş, G.(1988). <i>Bereketli Olsun</i> , Ankara: Gönül Candaş Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). <i>Yemek Pişirme Teknikleri</i> , İstanbul: Remzi Kitabevi Gürel, R. (1990). <i>Evin Yemeği</i> , Ankara: FON Matbaası Gürman, Ü. (2006). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması</i> . MEB Devlet Kitapları Oliver, J. (2010). <i>Çıplak Şef</i> , İstanbul: Epsilon Yayıncılık TooS&Techniques. (2011). <i>Mutfak Sırları</i> . İstanbul: NTV Yayınları Türkan, C. (2008). <i>Aşçılık</i> , Ankara: Cemalturkan Yayınları Yeğen, M.E. (1979). <i>Yemek Öğretimi</i> , İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevleri					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : % 40 Final : % 60 Bütünleme :					

