



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Mutfak Ekipmanları | AŞÇ224 | 2 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimi, yeni trendler ve yeni teknolojiler; depolama, hazırlık, pişirme, servis ve dağıtım, açık büfe, bulaşık ve atık ekipmanları, pişir-soğut teknolojisi, evsel aletler, mutfakta ihtiyaç duyulan ekipmanların belirlenmesi, satın alınma süreci ve bu ekipmanların kurulumu bakımı ve koruma prosedürleri öğretilir. | | | | |
| Ders İçeriği | Mutfak bilgisine genel bir bakış, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak malzemeleri, mutfak ekipman ve aletleri, depolar, ana mutfak ekipmanları, kasaphane ve kasaphanede kullanılan ekipmanlar, sıcak mutfak ve sıcak mutfakta kullanılan ekipmanlar, soğuk mutfak ve soğuk mutfakta kullanılan ekipmanlar. | | | | |
| Ders Kaynakları | Türkan, C. (2010). Mutfak Teknolojisi. Cemalturkan Yayınları, Bolu. | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|--|
| 1 | Mutfak bilgisine genel bir bakış, mutfak planı ve fiziksel özellikleri |
| 2 | Mutfak malzemeleri, mutfak ekipman ve aletleri |
| 3 | Depolar |
| 4 | Ana mutfak ekipmanları |
| 5 | Kasaphane ve kasaphanede kullanılan ekipmanlar |
| 6 | Sıcak mutfak ve sıcak mutfakta kullanılan ekipmanlar |
| 7 | Soğuk mutfak ve soğuk mutfakta kullanılan ekipmanlar |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Pastane ekipmanları |
| 10 | Kahvaltı hazırlık ekipmanları ve şov mutfağında kullanılan ekipmanlar |
| 11 | Banket mutfağında kullanılan ekipmanlar |
| 12 | Soğuk odalar |
| 13 | Ana bulaşıkhanesi ve kazan yıkama |
| 14 | Çöp yönetimi ve yangın sistemi |

Program Çıktıları

| | |
|----|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir. |

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Mutfak ekipmanlarını tanıyarak kullanımlarını bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak ekipmanlarının ve malzemelerinin seçimini öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak ekipmanlarının özelliklerini bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |