BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Mutfak Planlaması | AŞÇ242 | 3 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze) |
| Amaç | Bu dersin amacı, endüstriyel ve otel-restoran mutfaklarının mekan seçimi ve tasarımı, mutfağın fiziki olarak departmanlaştırılması, planlama ve planlamayı etkileyen faktörler ile fonksiyonel alanlar, ayrıca, mutfak için ekipman seçimi ve yerleşim gibi konuları öğretmektir. |
| Ders İçeriği | Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir. |
| Ders Kaynakları | Öğretim Elemanı Ders Notları Yiyecek içecek Yönetimi |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Mutfak ve mutfağın tarihsel gelişimi |
| 2 | Mutfak yönetimi |
| 3 | Mutfak hizmetleri yönetiminde satın alma, teslim alma, depolama |
| 4 | Mutfak hizmetleri yönetiminde üretim |
| 5 | Mutfağın diğer bölümlerle ilişkisi |
| 6 | Mutfağın planlanması ve kurulumu |
| 7 | Mutfak türleri |
| 8 | Mutfağın konumu |
| 9 | Mutfağın fiziksel özellikleri |
| 10 | Mutfağın bölümleri ve çalışma alanları |
| 11 | Mutfak organizasyonu ve mutfak personeli görevleri |
| 12 | Mutfakta kullanılan ekipman ve araç gereçler |
| 13 | Mutfakta hijyen ve sanitasyon |
| 14 | Mutfakta sağlık ve güvenlik sistemleri |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir. |
| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Otel işletmelerinde mutfağın yeri ve önemini açıklamak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Otel işletmeleride mutfak planlama,mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfağın ana bölümlerini açıklamak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Otel işletme mutfaklarda kullanılan donanımları açıklamak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Otel işletme mutfaklarınnın güvenliği konusunda bilgi sahibi olmak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |