



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) 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, mutfak 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 mutfak tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.				
Ders Kaynakları	Öğretim Elemanı Ders Notları Yiyecek İçecek Yönetimi				

Hafta	Konu
1	Mutfak ve mutfak tarihi gelişimi
2	Mutfak yönetimi
3	Mutfak hizmetleri yönetiminde satın alma, teslim alma, depolama
4	Mutfak hizmetleri yönetiminde üretim
5	Mutfak diğer bölümlerle ilişkisi
6	Mutfak planlanması ve kurulumu
7	Mutfak türleri
8	Mutfak konumu
9	Mutfak fiziksel özellikleri
10	Mutfak 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**

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

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Otel işletmelerinde mutfak yeri ve önemini açıklamak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otel işletmelerinde mutfak planlama, mutfak konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak ana bölümlerini açıklamak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otel işletme mutfaklarında kullanılan donanımları açıklamak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otel işletme mutfaklarının güvenliği konusunda bilgi sahibi olmak.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-