



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

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

#### 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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Mutfak ekipmanlarını tanıyarak, kullanımını bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak ekipmanlarının ve malzemelerinin seçimini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak ekipmanlarının özelliklerini bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-