



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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Mutfak ekipmanlarını tanıır, kullanımlarını bilir.

Mutfak ekipmanlarının ve malzemelerinin seçimini öğrenir.

Mutfak ekipmanlarının özelliklerini bilir.

Ortalama Değer