



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Planlaması	AŞÇ242	2	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 fiziki 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 fiziki tarihsel gelişimi
2	Mutfak yönetimi
3	Mutfak hizmetleri yönetiminde satın alma, teslim alma, depolama
4	Mutfak hizmetleri yönetiminde üretim
5	Mutfak fiziki diğer bölümlerle ilişkisi
6	Mutfak fiziki planlanması ve kurulumu
7	Mutfak türleri
8	Mutfak fiziki konumu
9	Mutfak fiziki özellikleri
10	Mutfak fiziki 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- Otel işletmelerinde mutfak fiziki yeri ve önemini açıklamak.
- Otel işletmelerinde mutfak planlama,mutfak fiziki konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak.
- Mutfak fiziki ana bölümlerini açıklamak.
- Otel işletme mutfaklarında kullanılan donanımları açıklamak.
- Otel işletme mutfaklarının güvenliği konusunda bilgi sahibi olmak.

Ortalama Değer