



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2020 - 2021) 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 Veren	Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇUHADAR				
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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Ara Sınav 1		6	1
Ara Sınav 2		12	1
Ders İş Yükü:		102	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		4	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	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.
16	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
Otel işletmelerinde mutfağın yeri ve önemini açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1	-	-	-
Otel işletmeleride mutfak planlama,mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1	-	-	-
Mutfağın ana bölümlerini açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1	-	-	-
Otel işletme mutfaklarda kullanılan donanımları açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1	-	-	-
Otel işletme mutfaklarının güvenliği konusunda bilgi sahibi olmak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1	-	-	-
Ortalama Değer	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/276042>