



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, mutfakın 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 mutfakın 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 mutfakın tarihsel gelişimi
2	Mutfak yönetimi
3	Mutfak hizmetleri yönetiminde satın alma, teslim alma, depolama
4	Mutfak hizmetleri yönetiminde üretim
5	Mutfak diğer bölümlerle ilişkisi
6	Mutfakın planlanması ve kurulumu
7	Mutfak türleri
8	Mutfakın konumu
9	Mutfakın fiziksel özellikleri
10	Mutfakın 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 kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırır.
9	Ahlak, iş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
Otel işletmelerinde mutfakın yeri ve önemini açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1
Otel işletmelerinde mutfak planlama, mutfakın konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1
Mutfakın ana bölümlerini açıklamak.	2	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	0	1
Otel işletme mutfaklarında 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

