

T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Temel Mutfak Bilgisi		I. Yarıyıl	2+0	2	3

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu dersle, mutfağın bölümlerini planlamak, mutfak bölümlerini tanımak, mutfak yönetimini, mutfak içerisindeki ekipmanları, mutfakta kullanılan temel ürünleri öğretebilmek amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Mutfak planının önemini açıklar. 2. Mutfağın konumu ve fiziksel yapısını açıklar. 3. Mutfakta kullanılan ekipmanlarının bilinçli kullanımına yönelik teknikleri uygulayabilecektir. 4. Mutfakta kullanılan temel ürünleri ve kullanım alanlarını açıklar. 5. Mutfaklarda pişirme bölümünü açıklarlar.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	Temel güvenlik kuralları
2	Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama
3	Mutfağın bölümleri
4	Mutfağın bölümlerinin ortak çalışma prensipleri
5	Mutfak çalışanları ve görevleri
6	Mutfakta kullanılan ekipmanlar
7	Mutfak gereçlerinin bakım ve temizliği
8	Ara Sınav
9	Mutfakta kurallı ilerleme prensibi
10	Et, Yumurta, Deniz Ürünleri Kuru Baklagiller
11	Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler
12	Mutfakta Kullanılan depolar ve depolama yöntemleri
13	Genel Hazırlık Çalışmaları
14	Genel Hazırlık Çalışmaları

GENEL YETERLİLİKLER
Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.

KAYNAKLAR
Türkan, C., (2010). <i>Mutfak Teknolojisi</i> , Cemal Türkan Yayınları, Ankara.

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV :% 40
FİNAL :% 60
BÜTÜNLEME :% 60

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	3	4	2	3	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4
ÖÇ2	5	3	4	2	3	5	4	4	5	4	3	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	3	4	4	5	4	4
ÖÇ4	5	3	4	2	3	5	4	4	5	4	4	3	4	5	5
ÖÇ5	4	3	4	2	3	5	4	5	5	3	3	4	5	4	4

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Temel Mutfak Bilgisi	4	3	4	2	3	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4