

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

TEMEL MUTFAK BİLGİSİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ115	Güz	2	0	2	3

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersle, mutfağın bölümlerini planlamak, mutfak bölümlerini tanımak, mutfak yönetimini, mutfak içerisindeki ekipmanları, mutfakta kullanılan temel ürünleri öğretebilmek amaçlanmaktadır.
İçeriği	Mutfak bölümleri, mutfak ekipmanları, mutfak çalışanları, mutfakta kullanılan temel ürünleri kapsamaktadır.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
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.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Temel güvenlik kuralları	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
2	Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
3	Mutfağın bölümleri	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
4	Mutfağın bölümlerinin ortak çalışma prensipleri	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
5	Mutfak çalışanları ve görevleri	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
6	Mutfakta kullanılan ekipmanlar	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
7	Mutfak gereçlerinin bakım ve temizliği	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
8	Ara sınav	Sorular ve cevaplar

9	Mutfakta kurallı ilerleme prensibi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
10	Et, Yumurta, Deniz Ürünleri Kuru Baklagiller	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
11	Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
12	Mutfakta Kullanılan depolar ve depolama yöntemleri	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
13	Genel Hazırlık Çalışmaları	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
14	Genel Hazırlık Çalışmaları	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
15		
16	Son Sınav	Sorular ve cevaplar

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Prof. Dr. Ahmet Aktaş, Yrd. Doç. Dr. Bahattin Özdemir, Detay Yayıncılık, Ankara, 2007		
2	Mutfak Teknolojisi, Cemal Türkan, Cemal Türkan Yayınları, 2010		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Mutfak planının önemini açıklar	2,12	1,2
2	Mutfağın konumu ve fiziksel yapısını açıklar.	2,11	1,2
3	Mutfakta kullanılan ekipmanlarının bilinçli kullanımına yönelik teknikleri uygulayabilecektir.	3,11,12	1,2
4	Mutfakta kullanılan temel ürünleri ve kullanım alanlarını açıklar	5,8	1,2
5	Mutfaklarda pişirme bölümünü açıklarlar.	2,12	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	1	1
8	Ara Sınav	1	1	1

9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	1	1
16	Son Sınav	1	1	1
				60