GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Mutfak Ekipmanları	
Ders Kodu / Course Code	1116G1010	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Bu derste; mutfak ile ilgili genel bilgiler, mutfak organizasyonu, mutfakta çalışan personel, mutfak yerleşimi, mutfakta kullanılan teçhizat ve en önemlisi mutfakta çalışan şef ve şef yardımcılarına rahat, güvenli bir çalışma ortamının sağlanması için yapılması gereken işlemlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır	-
İçeriği / Content	Mutfağın planlanması ve yerleşimi; mutfakta kullanılan malzeme ve ekipmanların özellikleri, yapısı, temizliği ve bakımı	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersin Öğretim Görevlisi tarafından hazırlanmış ders notları. Yiyecek İçecek Hizmetleri, Mutfak Üniteleri, 2018 Ankara MEB TÜRKAN Cemal, Mutfak Hizmetleri, Değişim Yayınları, İstanbul, 1995 SÖKMEN Alptekin, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara, 2010. GÖKDEMİR Ayhan, Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2009.	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimini tanımlar ve açıklar.	-
2	Yeni trendler ve yeni teknolojileri bilir ve takip eder.	-
3	Mutfak ekipmanlarının yerleşimini ve tasarımını planlamayı öğrenir.	-
4	Hazırlık ekipmanları ve pişirme ekipmanlarını tanır.	-
5	Kurulum, bakım ve koruma prosedürlerini uygular.	-
6	Açık büfe ve servis ekipmanlarını tanır.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın Tanımı, Tarihçesi ve Çeşitleri				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Planlanması				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın Fiziksel Özellikleri, Alt Yapısı				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Bölümleri 1				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Bölümleri 2				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Üniteleri				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazırlık Bölümünde Kullanılan Ekipmanlar				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme Bölümünde Kullanılan Ekipmanlar				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanlarında Kullanılan Malzemeler ve Özellikleri				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanlarının Temizliği ve Bakımı				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Kazaları				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanlarının Depolanması ve Kontrolü				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanlarında Yeni Trendler ve Teknolojiler				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Ekipmanlarında Yeni Trendler ve Teknolojiler				
	.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	10	4,00	40,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	4,00	40,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	4,00	40,00
Toplam / Total:	46	16,00	150,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 150,00/30,00 = 5,00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 150,00 / 30,00 = 5,00 ~ 5.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimini tanımlar ve açıklar. / -					5				4		2		3	3
2.Yeni trendler ve yeni teknolojileri bilir ve takip eder. / -					5				4			2	2	3
3.Mutfak ekipmanlarının yerleşimini ve tasarımını planlamayı öğrenir. / -					5			3	4		3			3
4.Hazırlık ekipmanları ve pişirme ekipmanlarını tanır. / -					5			3	4					3
5.Kurulum, bakım ve koruma prosedürlerini uygular. / -				4	5		2	3	4					3
6.Açık büfe ve servis ekipmanlarını tanır. / -					5			4	4		3	2		3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high