Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ109 - Mutfak Planlama**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. MUTLU DOĞAN

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz Yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Kargiglioğlu, Ş(2021). Endüstriyel mutfaklar, Kavramlar- uygulamalar, Nobel Akademik Yayıncılık.Birchfield, J. C. (2008). Design and Layout of Foodservice Facilities (3rd ed.). John Wiley & Sons.Thomas, C., Norman, E. J., & Katsigris, C. (2013). Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View (4th ed.). John Wiley & Sons.
Staj & Uygulama	uygulaması yoktur.
Dersin Amacı	ğrencilere mutfak planlamasının temel ilke ve yöntemlerini kazandırmak; mutfak alanlarının işlevsel düzenlenmesi, iş akışının oluşturulması, ekipman ve araç-gereçlerin seçimi ve yerleşimi, çalışma alanlarının verimli kullanımı konularında mesleki bilgi ve beceriler geliştirmek; ergonomi, hijyen, sanitasyon, iş sağlığı ve güvenliği ile verimlilik ilkelerini dikkate alarak etkin ve sürdürülebilir mutfak organizasyonu yapabilmelerini sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Mutfağın tanımı ve tarihsel gelişimi	
2. hafta		İşletmelerde mutfağın yeri ve önemi	
3. hafta		Yiyecek hizmetleri endüstrisinde mutfak çeşitleri	
4. hafta		Otel mutfaklarının tasarımında ergonomik faktörler	
5. hafta		Otel mutfağının bölümleri	
6. hafta		mutfak planları	
7. hafta		Mutfağın bölümleri	
8. hafta		Otel mutfağının konumu ve fiziksel koşulları	
9. hafta		Otel mutfağının diğer hacimlerle olan ilişkisi	
10. hafta		Mutfak Donatı seçimi	
11. hafta		Mutfakta personel organizasyonu	
12. hafta		Mutfakta iş akışı	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
13. hafta		Depolar ve özellikleri	
14. hafta		Mutfak çalışanlarında yanlış tasarımdan kaynaklanan kazalar ve rahatsızlıklar	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Otel işletmelerinde mutfağın yeri ve önemini açıklayabilecektir.
2	Otel işletmeleride mutfak planlama,mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri açıklayabilecektir.
3	Mutfağın ana bölümlerini açıklayabilecektir
4	Otel işletme mutfaklarda kullanılan donanımların ergonomik açıdan uygunluğunu açıklayabilecektir.
5	Mutfak çalışanlarında yanlış tasarımdan kaynaklanan kazaları ve rahatsızlıkları açıklayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Temiz Su ve Sanitasyon ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı

Dersin Teması

✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Şehircilik, Ulaşım ve Akıllı Yapılar ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	-14.00	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0.00	0	0
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0.00	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0.00	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Doğru-Yanlış Testi ✓ Boşluk Doldurma Testi ✓ Ödev ✓ Sunum

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Bu ders Toplumsal Katkı faaliyeti içermemektedir.