Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ113 - Mutfak Ekipmanları**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**2.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. NAGEHAN SÖNMEZ GÖK

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz Yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Önerilen bir ders yoktur.
Önerilen Kaynaklar	Mutfak Teknolojisi, Cemal TÜRKAN; Profesyonel Mutfaklar; Planlama Tasarım Ekipman, Boyut Grubu; Profesyonel Aşçılık, Wayne Gisslen
Staj & Uygulama	Bu ders herhangi bir staj kapsamamaktadır.
Dersin Amacı	Aşçılık programı öğrencilerinin profesyonel çalışma hayatlarında alanı ile ilgili güncel gelişmeleri takip ederek ve yenilikçi ve yaratıcı öneriler üreterek, sürdürülebilir ilkeler doğrultusunda, bilinçli, enerji ve su tasarrufu odaklı ekipman seçimi yaparak; her açıdan optimum bir yiyecek üretim süreci yönetmelerini sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1**	Mutfak Ekipmanlarının Tarihsel Gelişimi	Anlatım, Soru-Yanıt
2. hafta	**ÖÇ-1**	Mutfak Ekipman İhtiyacının Belirlenmesi	Anlatım, Soru-Yanıt
3. hafta	**ÖÇ-1**	Ekipman Üretiminde Kullanılan Malzeme ve İlgili Standartlar	Anlatım, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası
4. hafta	**ÖÇ-1**	Mutfak Ekipmanlarının Tanıtılması	Anlatım, Araştırma-İnceleme
5. hafta	**ÖÇ-1**	Depolama ve Hazırlık Ekipmanları	Anlatım, Soru-Yanıt
6. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Pişirme Ekipmanları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Sorun/Problem Çözme
7. hafta		Ara sınav	
8. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-4**	Servis ve Dağıtım Ekipmanları	Anlatım, Soru-Yanıt
9. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-6**	Yiyecek Üretimi Yapılan Farklı İşletmelerde Kullanılacak Mutfak Ekipmanları	Anlatım, Soru-Yanıt, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası, Araştırma-İnceleme

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
10. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-3	Otel Mutfak Bölümlerinde Kullanılan Mutfak Ekipmanları	Anlatım, Soru-Yanıt, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası, Araştırma-İnceleme
11. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-7	Yeni Trendler ve Yeni Teknolojiler	Anlatım, Tartışma, Beyin Fırtınası, Araştırma-İnceleme
12. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-7	Çevreye Duyarlı Doğru Ekipman Seçim Süreci	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Sorun/Problem Çözme, Araştırma-İnceleme
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-5	Mutfaklarda Kullanılan Araç-Gereç, Kap-Kaçak ve Aksesuarlar	Anlatım, Soru-Yanıt
14. hafta		Final sınavı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Herhangi bir mutfak için ekipman gruplandırması yapabilecektir.
2	Pişirme ekipmanlarını kullanabilecektir.
3	Otel mutfaklarında bulunan farklı bölümlerde kullanılan mutfak ürünlerini kullanabilecektir.
4	Profesyonel mutfaklarda kullanılan yardımcı ekipmanları gruplandırabilecektir.
5	Mutfaklarda kullanılan araç-gereç, kap-kaçak ve aksesuarları sıralayabilecektir.
6	Yiyecek üretimi yapılan işletmelerde kullanılacak mutfak ekipmanlarını sıralayabilecektir.
7	İşletmelerde, çevreye duyarlı doğru ekipman kullanımını sağlayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Temiz Su ve Sanitasyon ✓ Erişilebilir ve Temiz Enerji ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ İletişim Teknolojileri ve IoT ✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	14	42
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0.00	0	0
Ödevler	0.00	0	0

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	3	3
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	3	3
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**2.0**

Ölçme ve Değerlendirme

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