

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Mutfak Planlaması ve Organizasyonu	GST 104	2	1+1	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Öğrencilerimizin, işletme mutfağının kuruluşu ve işletilmesi ile ilgili, yeterli bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamaktır				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Mutfağın sektördeki yeri ve önemi konusunda bilgi sahibi olur. İşletme ve üretim şekilleri,</i>			
	2	<i>İşletme ve üretim şekilleri hakkında bilgi sahibi olur.</i>			
	3	<i>Mutfak organizasyonu yapabilir.</i>			
	4	<i>Mutfak tasarımı ve donanımı ile ilgili bilgi sahibi olur.</i>			
	5	<i>Mutfağın bölümlerine göre donanımının nasıl olacağına dair bilgi sahibi olur.</i>			
	6	<i>Mutfağın bölümüne uygun planlama, araç gereç seçimi yapar.</i>			
	7	<i>Mutfakta iş kazalarının önlenmesi için alınması gereken önlemleri bilir. Kazalarda ilk yardım yapar.</i>			
DERS AKIŞI					
Hafta	Teorik		Uygulama		
1	Mutfağın sektördeki yeri, işletme ve üretim şekilleri, mutfağın diğer departmanlara ilişkisi, mutfak organizasyon şeması, personelin sahip olması gereken özellikler		Mutfak çeşidine göre organizasyon şeması çizimi		
2	Mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri, Mutfak tasarımında optimizasyon		Mutfak tasarımı		
3	Mutfağın bölümleri, özellikleri, yüzey kaplama ve izolasyonunda kullanılan malzemeler ve özellikleri		Mutfak yüzey malzemesi seçimi		
4	Mutfağın fiziki özellikleri ana mutfak/sıcak mutfak üretim alanı planlama sebze hazırlık bölümünü planlama		Ana mutfak planlama		
5	Soğuk mutfak üretim alanı planlama kahvaltı mutfağı üretim alanını ve kasaphane bölümünü planlama		Soğuk mutfak planlama		
6	Banket mutfağı alanını planlama. Kurum mutfağı (Table d'hote mutfak) alanını planlama		Banket mutfağı planlama		

7	ARA SINAV	
8	A'la carte mutfağı üretim alanını planlama , oda servisi mutfak alanını planlama	A'lacarte mutfak planlama
9	Pasta ve ekmek üretim alanını planlama	Pastane planlama
10	Bulaşıkhanne planlaması ve organizasyonu	Bulaşıkhanne planlama
11	Soğuk ve kuru depoları planlama	Depo planlama
12	Atık ayrıştırma sistemleri ve atık odası, atık transferi	Atık odası planlama
13	Çikolata ve özel mutfak alanlarının planlanması	Çikolata mutfağı planlama
14	Mutfakta ortaya çıkabilecek kazalar ve ilk yardım. Personelin seçimi ve eğitimi, iş performansını artırıcı çalışmalar	İlk yardım uygulamaları
KAYNAKLAR		
<ul style="list-style-type: none"> - Dr.Deniz Ayse YAZICIOĞLU, Mutfak Tasarım Süreci - Ercihan DÜZGÜNOĞLU, Otellerde Mutfak Planlaması - Nazife KÜÇÜKASLAN, Mutfak Hizmetleri Yönetimi - Prof. Dr. L. Bikem SÜZEN, Temel İlk Yardım - Deniz KARAMEŞEOĞLU, Profesyonel Mutfaklar 		
DEĞERLENDİRME		
Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		