

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Temel Mutfak Bilgisi
Dersin Kredisi	2 (Teori=2)
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 13:10 – 15:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:10-17:00
İletişim Bilgileri	fatihkayran@harran.edu.tr 0414.3183171
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bu dersle, mutfağın bölümlerini planlamak, mutfak bölümlerini tanımak, mutfak yönetimini, mutfak içerisindeki ekipmanları, mutfakta kullanılan temel ürünleri öğretebilmek amaçlanmaktadır
Dersin Öğrenme 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 Ders Konuları	1. Hafta Temel güvenlik kuralları (Yüz yüze) 2. Hafta Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama (Yüz yüze) 3. Hafta Mutfağın bölümleri (Yüz yüze) 4. Hafta Mutfağın bölümlerinin ortak çalışma prensipleri. (Yüz yüze) 5.Hafta Mutfak çalışanları ve görevleri (Yüz yüze) 6. Hafta Mutfakta kullanılan ekipmanlar (Yüz yüze) 7. Hafta Mutfak gereçlerinin bakım ve temizliği (Yüz yüze) 8. Hafta Mutfakta kurallı ilerleme prensibi (Yüz yüze) 9. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler (Yüz yüze) 10. Hafta Et, Yumurta, Deniz Ürünleri Kuru Baklagiller (Yüz yüze) 11. Hafta Yağlı Tohumlar Süt ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler (Yüz yüze) 12. Hafta Mutfakta Kullanılan depolar ve depolama yöntemleri (Yüz yüze) 13. Hafta Genel Hazırlık Çalışmaları (Yüz yüze) 14. Hafta Genel Hazırlık Çalışmaları (Yüz yüze)
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınav: %60 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.
Kaynaklar	Türkan, C., (2010). <i>Mutfak Teknolojisi</i> , Cemal Türkan Yayınları, Ankara.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	3	4	2	3	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4
ÖÇ2	5	3	4	2	3	5	4	4	5	4	3	3	4	4	4

ÖÇ 3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	3	4	4	5	4	4
ÖÇ 4	5	3	4	2	3	5	4	4	5	4	4	3	4	5	5
ÖÇ 5	4	3	4	2	3	5	4	5	5	3	3	4	5	4	4

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
-------------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Temel Mutfak Bilgisi	4	3	4	2	3	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4