DERS İZLENCESİ

Dersin Adı	Temel Mutfak Bilgisi
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 10.00-12.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:00-16:00
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 **2. Hafta** Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama **3. Hafta** Mutfağın bölümleri **4. Hafta** Mutfağın bölümlerinin ortak çalışma prensipleri. **5.Hafta** Mutfak çalışanları ve görevleri **6. Hafta** Kısa sınav (İlk 5 haftalık konulara yönelik teorik sınav) **7. Hafta** Mutfakta kullanılan ekipmanlar **8. Hafta** Mutfak gereçlerinin bakım ve temizliği **9. Hafta** Ara sınav **10. Hafta** Mutfakta kurallı ilerleme prensibi **11. Hafta** Et, Yumurta, Deniz Ürünleri Kuru Baklagiller **12. Hafta** Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler **13. Hafta** Mutfakta Kullanılan depolar ve depolama yöntemleri **14. Hafta** Genel Hazırlık Çalışmaları
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. **Ara Sınav :** 30 % **Kısa Sınav:** 20% **Yarıyılsonu Sınav: :** 50 % **Ara Sınav Tarih ve Saati:** Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde **Kısa Sınav Tarih ve Saati:** 24.10.2019 / 10.00
Kaynaklar	Türkan, C., (2010). *Mutfak Teknolojisi,*Cemal Türkan Yayınları, Ankara.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	**PÇ2**	**PÇ3**	**PÇ4**	**PÇ5**	**PÇ6**	**PÇ7**	**PÇ8**	**PÇ9**	**PÇ 10**	**PÇ 11**	**PÇ 12**	**PÇ 13**	**PÇ 14**	**PÇ 15**
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
ÖÇ3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	3	4	4	5	4	4
ÖÇ4	5	3	4	2	3	5	4	4	5	4	4	3	4	5	5
ÖÇ5	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