

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Temel Mutfak Bilgisi
Dersin Kredisi	2 (2 Saat Teorik)
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:00-16:00
İletişim Bilgileri	fatihkayran@harran.edu.tr 0414.3183171
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan. 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 (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Mutfağın bölümleri (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Mutfağın bölümlerinin ortak çalışma prensipleri. (Uzaktan Eğitim) 5.Hafta Mutfak çalışanları ve görevleri (Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Mutfakta kullanılan ekipmanlar (Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Mutfak gereçlerinin bakım ve temizliği (Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Mutfakta kurallı ilerleme prensibi(Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler (Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Et, Yumurta, Deniz Ürünleri Kuru Baklagiller (Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler (Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Mutfakta Kullanılan depolar ve depolama yöntemleri (Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Genel Hazırlık Çalışmaları (Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Genel Hazırlık Çalışmaları (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
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
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	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Temel Mutfak Bilgisi	4	3	4	2	3	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4