

Dersin adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mutfak Planlama	3101105	I	6+0	6	13
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Hijyen sanitasyon kurallarının uygulanması, besin öğelerinin kaynaklarının seçilmesi ve mutfak planlama yeterliklerinin kazandırılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kişisel bakım yapar,</li> <li>2. İş için hazırlık yapar,</li> <li>3. Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular,</li> <li>4. Besin öğelerinin kaynaklarını seçer,</li> <li>5. Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit eder,</li> <li>6. Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini alır,</li> <li>7. Ana mutfak planlar,</li> <li>8. Soğuk mutfak bölümlerini planlar,</li> <li>9. Banket ve kurum mutfak bölümlerini planlar,</li> <li>10. Alakart mutfak planlar,</li> <li>11. Pastane ve ekmek üretim alanını planlar,</li> <li>12. Depoları planlar.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Kişisel bakım yapılması, iş için hazırlık yapılması, hijyen ve sanitasyon kurallarının uygulanması, besin öge kaynaklarının seçilmesi, besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarının tespit edilmesi, mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerinin alınması, ana mutfakın vb. planlanması.				
Haftalar	Konular				
1	Vücut Temizliği, El ve Ayak Bakımı, Ağız ve Diş Bakımı ve Sağlığı, Saç Bakımı, Cilt Bakımı ve Makyaj, Formda Kalmak				
2	İş Kıyafetini Giyme, Personelin Üzerinde ve Dolabında Bulundurması Gereken Araç-Gereçler				
3	Yiyecek Hijyeni, Çalışma Ortamı Hijyeni, Ekipman Hijyeni, Gıda Güvenliği İle İlgili Mevzuat ve Sistemler				
4	Beslenmenin Önemi, Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar				
5	Vitaminler, Mineraller, Su				
6	Et, Yumurta, Kuru Baklagiller, Yağlı Tohumlar, Süt Ve Türevleri, Tahıllar, Sebze ve Meyveler, Yağlar ve Şekerler, Günlük Menü Planlanması				
7	Mutfakta Genel Güvenlik Önlemleri, İş Kazaları İle İlgili Önlemler, Meslek Hastalıkları, İş Kazalarında Yapılacak Hukuki İşlemler				
8	Ara Sınav				
9	Mutfakın Fiziki Özellikleri, Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama				
10	Soğuk Mutfak Üretim Alanı planlama, Kahvaltı Mutfak Üretim Alanını Planlama Kasaphane Bölümünü Planlama				
11	Banket Ve Kurum Mutfak Üretim Alanını Planlama				
12	Alakart Mutfak Üretim Alanını Planlama, Oda Servisi Mutfak Alanını Planlama				
13	Pasta ve Ekmek Üretim Alanını Planlama				
14	Soğuk ve Kuru Depoları Planlama				
Genel Yeterlilikler					
1-Usulüne uygun olarak vücut temizliğini yapabilir.					
2-Hijyen kurallarına uygun el ve ayak bakımını yapabilir.					
3-Sağlık kurallarına uygun ağız ve diş bakımını yaparak, sağlığını koruyabilir.					
4-Yöntem ve kurallara uygun olarak saç bakımı yapabilir.					
5-Mesleğinde formunu korumanın önemini bilerek, formda kalmak için gerekli kuralları uygulayabilir.					
Kaynaklar					
Akoğlan Kozak, M. Güçlü, Hatice. (2006). <i>Turizmde Etik</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.					
Aktaş, A., Özdemir, B. (2007). <i>Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.					
Bulduk, S. (2003). <i>Gıda ve Personel Hijyeni</i> . Ankara: Detay Yayıncılık					
Gürman, Ü. (1992). <i>Temel Beslenme Bilgileri</i> . İstanbul: Alfa Yayınları					
Türkan, C. (2009). <i>Mutfak Hizmetleri Yönetimi</i> . Bolu: Cemal Türkan Yayınları.					
Değerlendirme Sistemi					
<b>Ara Sınav:</b> % 40					
<b>Final</b> :% 60					
<b>Bütünleme:</b>					

Program Öğrenme Çıktıları İle Ders Öğrenim Kazanımları İlişkisi Tablosu															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖK1	4	2	2	2	3	4	4	2	4	3	4	5	3	3	3
ÖK2	4	3	3	2	3	4	3	2	4	3	4	5	4	3	4
ÖK3	5	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	5	3	4	4
ÖK4	3	2	2	2	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3
ÖK5	2	2	4	3	4	4	4	4	5	3	4	3	3	3	4
ÖK6	5	3	4	3	4	4	4	4	5	3	4	5	4	3	5
ÖK7	2	4	3	3	3	4	5	4	2	3	3	4	4	3	4
ÖK8	2	2	3	3	3	3	4	4	2	3	3	4	4	3	4
ÖK9	2	2	3	3	3	3	4	4	2	3	3	4	4	3	4
ÖK10	3	3	3	3	3	3	4	4	2	3	3	4	4	3	4
ÖK11	3	2	3	3	3	3	4	4	2	3	3	4	4	3	4
ÖK12	3	2	3	3	3	3	4	4	2	3	3	4	4	3	4
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>															
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
Mutfak Planlama	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4