

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KITCHEN PLANNING / KITCHEN PLANNING	
Ders Kodu / Course Code	ASC10120188310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersle hijyen sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfağın planlanması yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.	This course aims to practice hygiene sanitation rules, to select the sources of food items and to acquire qualifications for kitchen design.
İçeriği / Content	Vücut temizliği İş kıyafeti giyme Yiyecek hijyeni Beslenmenin önemi Besin grupları Mutfakta genel güvenlik önlemleri Mutfağın fiziki özellikleri Mutfağın bölümleri Soğuk ve kuru depolar	General safety precautions in kitchen Mutfağın fiziksel Temizlik Çalışma kıyafetleri Gıda hijyeni Beslenmenin önemi Gıda grupları Mutfağın fiziksel özellikleri Mutfağın bölümleri Soğuk ve kuru depolar
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi (Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ, Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR) Oteller, restoran, kafeler İnternet	Kitchen Management in Hotel Establishments (Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ, Associate Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR) Hotels, restaurants, cafes Internet
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Meryem SET	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1		Doing personal care
2		Doing personal care
3		Preparing for the job
4		Preparing for the job
5		Implementing hygiene and sanitation rules

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vücut temizliği				
	Body cleaning				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş kıyafetini giyme				
	Wearing work clothes				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek hijyeni Çalışma ortamı hijyeni				
	Food hygiene Working environment hygiene				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmenin önemi ve besin öğeleri				
	Nutrition and food items				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri				
	Food items				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları ve porsiyon miktarları				
	inspired groups and portion sizes				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta genel güvenlik önlemleri				
	General safety precautions in kitchen				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM EXAM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın fiziki özellikleri				
	Ana mutfak, sıcak mutfak üretim alanını planlama				
	Sebze hazırlık bölümünü planlama				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk mutfak, kahvaltı mutfağı üretim alanını planlama				
	Planning the production area of cold kitchen, breakfast kitchen				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kasaphane bölümünü planlama				
	Scheduling of the shop floor				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Banket ve kurum mutfağı üretim alanını planlama				
	Planning the production area of banquet and institution kitchen				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alakart mutfağı üretim alanını planlama Oda servisi mutfak alanını planlama				
	Planning of A la carte kitchen production area Planning kitchen area of room service				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta ve ekmek üretim alanını planlama				
	Planning of pie and bread production area				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk ve kuru depoları planlama				
	Planning of cold and dry warehouses				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4.00	56.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	1.00	3.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	3	1.00	3.00
Toplam / Total:	36	12.00	120.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1. / Doing personal care	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3
2. / Doing personal care	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3
3. / Preparing for the job	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4
4. / Preparing for the job	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3
5. / Implementing hygiene and sanitation rules	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high