

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitchen Planning / Kitchen Planning	
Ders Kodu / Course Code	GMS12052021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
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	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	The prerequisite for this course is not.
Amacı / Purpose	Mutfak planlamayı ve mutfakta kullanılan araç-gereçler hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.	To provide kitchen planning and knowledge about the tools and equipment used in the kitchen.
İçeriği / Content	Mutfak planlamayı etkileyen etmenler, mutfak planlarken karşılaşılan zorluklar, mutfak dizaynı hakkında bilgi, mutfak modernizasyon çalışmalarında etkin rol oynayabilecek beceriler	Factors affecting kitchen planning, difficulties encountered when planning a kitchen, information about kitchen design, skills that can play an active role in the work of kitchen modernization
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dündar Denizer,2005.Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Kabacık	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Otel işletmelerinde mutfak yeri ve önemini açıklamak.	To explain the place and importance of cuisine in hotel establishments.
2	Otel işletmeleride mutfak planlama,mutfak konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak.	To explain kitchen planning, kitchen location and physical properties in hotel enterprises.
3	Mutfak ana kısımlarını tanımlamak.	To describe the main parts of the kitchen.
4	Otel işletme mutfaklarda kullanılan donanımları açıklamak.	To explain the equipment used in hotel operating kitchens.
5	Otel işletme mutfaklarının güvenliği konusunda bilgi sahibi olmak.	To have information about the safety of hotel operating kitchens

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletmelerde mutfak yeri ve önemi				
	The place and importance of the kitchen in enterprises				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Planlaması				
	Kitchen Planning				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak yeri ve Fiziksel özellikleri				
	Location and Physical Characteristics of the kitchen				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Tasarımında Optimizasyon				
	Optimization of Kitchen Design				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta Kullanılan araç ve Gereçler				
	Tools and Equipment Used in the Kitchen				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personelin istihdamı Personelin Giyimi				
	Employment of personnel Clothing of Personnel				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfağın bölümleri				
	The parts of kitchen				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Malzemelerinin Bakım Onarım ve Temizliği				
	Maintenance, Repair and Cleaning of Kitchen Equipment				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Kazaları				
	Kitchen Accidents				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak araçlarının yapımında kullanılan ana malzemeler				
	The main materials used in the construction of kitchen appliances				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak işletmelerinde sanitasyon, hijyen ve güvenlik				
	Sanitation, hygiene and safety in kitchen establishments				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak araçlarının çalıştırılmasında kullanılan güç kaynakları				
	Power supplies used to operate kitchen appliances				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yüzey kaplama ve ızalasyonunda kullanılan malzemeler				
	Materials used for surface coating and insulation				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği, Haccp ve Tse belgesi				
	Food safety, Haccp and Tse certificate				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final 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	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	5.00	50.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	5.00	25.00
	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	37	34.00	145.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Otel işletmelerinde mutfağın yeri ve önemini açıklamak. / To explain the place and importance of cuisine in hotel establishments.	5	5	5	5	5	5
2.Otel işletmeleride mutfak planlama,mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri açıklamak. / To explain kitchen planning, kitchen location and physical properties in hotel enterprises.	5	5	5	5	5	5
3.Mutfağın ana kısımlarını tanımlamak. / To describe the main parts of the kitchen.	5	5	5	5	5	5
4.Otel işletme mutfaklarda kullanılan donanımları açıklamak. / To explain the equipment used in hotel operating kitchens.	5	5	5	5	5	5
5.Otel işletme mutfaklarının güvenliği konusunda bilgi sahibi olmak. / To have information about the safety of hotel operating kitchens	5	5	5	5	5	5

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