



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Temel Mutfak Bilgisi
<b>Dersin AKTS'si</b>	3
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dilek KOÇAK
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 13:00-14:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Salı 15:00-16:00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatımı, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden, ders kaynaklarından haftanın konusunu incelemeleri, derste yapılması planlanan etkinliklere hazırlanmaları ve gerektiğinde etkinlikleri yürütmeleri beklenmektedir.
<b>Dersin Amacı</b>	Mutfak çeşitlerini, mutfağın konumunu, bölümlerini, ekipmanlarını, mutfak personelini, mutfak güvenlik ilkelerini, mutfakta verimli çalışma yöntemini ve mutfakta besin gruplarına göre uygulanan hazırlık ve pişirme yöntemlerini, menü planlamayı, yemek sunum ilkelerini ve bulaşık yıkama yöntemlerini öğretmek.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Mutfak çeşitlerini, mutfağın konumunu, bölümlerini ve ekipmanlarını bilir. 2. Mutfak personelinin görev adlarını ve görev tanımlarını bilir. 3. Mutfakta verimli çalışma yöntemini ve güvenlik ilkelerini bilir. 4. Bulaşık yıkama yöntemlerini bilir. 5. Mutfakta besin gruplarına göre uygulanan hazırlık ve pişirme yöntemlerini bilir. 6. Menü planlamayı ve yemek sunum ilkelerini bilir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Mutfağın tanımı, çeşitleri, konumu, bölümleri. <b>2.Hafta</b> Mutfak ekipmanları ve özellikleri. <b>3.Hafta</b> Personelinin uluslararası adları ve görev tanımları. <b>4.Hafta</b> Mutfakta güvenlik ilkeleri. <b>5.Hafta</b> Mutfakta verimli çalışma yolları. Bulaşık yıkama. <b>6.Hafta</b> Besin grupları, besin öğeleri, mise en place (mizanplas). <b>7.Hafta</b> Süt ve süt ürünleri. Pişirme yöntemleri <b>8.Hafta</b> Etler ve pişirme yöntemleri. <b>9.Hafta</b> Kurubaklagiller ve pişirme yöntemleri. <b>10.Hafta</b> Yumurta pişirme yöntemleri <b>11.Hafta</b> Sebzeler, meyveler ve pişirme yöntemleri. <b>12.Hafta</b> Tahıllar ve tahıl ürünleri pişirme yöntemleri <b>13.Hafta</b> Menü planlama <b>14.Hafta</b> Yemek sunumu ve önemi.
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Kısa sınav: %20 Ara sınav :%30 Final: %50 Bütünleme:



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 2 / 2

<b>Kaynaklar</b>	Aktaş, A., Özdemir B. (2007). <i>Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık. Türkan, C. (2010). <i>Mutfak Teknolojisi</i> , Ankara: Cemal Türkan Yayınları.
------------------	--

**Değerlendirme Sistemi**

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-
ÖÇ2	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-
ÖÇ3	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-
ÖÇ4	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-
ÖÇ5	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-
ÖÇ6	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-

Katkı Düzeyi

1 Çok Düşük

2 Düşük

3 Orta

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Temel Mutfak Bilgisi	5	-	-	-	-	4	5	-	2	-	-	-