

MUTFAK ÇEŞİTLERİ

1	Ders Adı:	MUTFAK ÇEŞİTLERİ
2	Ders Kodu:	ASLZ108
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. PINAR AYDIN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: paydin@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplar veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirebilme yeterliliklerini kazandırmak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre mutfağın teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık menüleri hazırlayabilme
	2	Çeşitli kurum mutfaklarını hedef kitlenin özelliğine uygun yemekleri sunuma hazırlayarak yönetebilme
	3	Yerel mutfağı planlayarak, iş görev tanımlarını yapma ve yerel mutfağı işlevsel hale getirebilme
	4	Yerel mutfak kültürünü etkili bir şekilde tanıtmak amacıyla, yerel mutfağı araştırarak yemekleri aslına uygun pişirebilme
	5	Alakart mutfak için ön hazırlıklarını yaparak, alakart siparişlerin zamanında misafire ulaşmasını organize edebilme
	6	Sipariş fişinin açık, anlaşılır ve zamanında gelmesini sağlayabilme ve hazırlanan tabakların ilk halinin sunumunu gerçekleştirebilme
	7	Alakart mutfak yemeklerini, soslarını ve garnitürlerini gelen siparişe göre hazır hale getirebilme
	8	Misafirleri restoran ortamında protokol ve görgü kurallarına uygun olarak misafirleri masalarında ziyaret edebilme
	9	Hedef kitleye uygun menü planlayabilme
	10	Türk ve uluslararası mutfaklardan yemekler hazırlayabilme

21	Dersin İçeriği:		
Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama		
2	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama		
3	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama		
4	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama		
5	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma		
6	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma		
7	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma		
8	Ders tekrarı ve Ara sınav		
9	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma		
10	Alakart mutfak için sos hazırlama		
11	Alakart mutfak için sos hazırlama		
12	Alakart mutfak için garnitür hazırlama		
13	Alakart mutfak için garnitür hazırlama		
14	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:		
23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1	40.00
Kısa Sınav		0	0.00
Ödev		0	0.00
Yıl Sonu Sınavı		1	60.00
Toplam		2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00	
Finalin Başarıya Oranı		60.00	
Toplam		100.00	
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları			
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU		

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	8.00	8.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			60.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.00
Dersin AKTS Kredisi			2.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	4	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0
ÖK7	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	4	0	0	0	0
ÖK9	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK10	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			