

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Mutfak Planlaması ve Organizasyonu	GST 104	2	1+1	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Melih SERENGİL				
Dersin Amacı	Öğrencilerimizin, işletme mutfağının kuruluşu ve işletilmesi ile ilgili, yeterli bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamaktır				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Mutfağın sektördeki yeri, işletme ve üretim şekilleri, mutfağın diğer departmanlara ilişkisi, mutfak organizasyon şeması, personelin sahip olması gereken özellikler
2	Mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri, Mutfak tasarımında optimizasyon
3	Mutfağın bölümleri, özellikleri, yüzey kaplama ve izolasyonunda kullanılan malzemeler ve özellikleri
4	Mutfağın fiziki özellikleri ana mutfak/sıcak mutfak üretim alanı planlama sebze hazırlık bölümünü planlama
5	Soğuk mutfak üretim alanı planlama kahvaltı mutfağı üretim alanını ve kasaphane bölümünü planlama
6	Banket mutfağı alanını planlama. Kurum mutfağı (Table d'hote mutfak) alanını planlama
7	ARA SINAV
8	A'la carte mutfağı üretim alanını planlama, oda servisi mutfak alanını planlama
9	Pasta ve ekmek üretim alanını planlama
10	Bulaşıkhanesi planlaması ve organizasyonu
11	Soğuk ve kuru depoları planlama
12	Atık ayrıştırma sistemleri ve atık odası, atık transferi
13	Çikolata ve özel mutfak alanlarının planlanması
14	Mutfakta ortaya çıkabilecek kazalar ve ilk yardım. Personelin seçimi ve eğitimi, iş performansını arttırıcı çalışmalar

KAYNAKLAR

- Dr. Deniz Ayşe YAZICIOĞLU, Mutfak Tasarım Süreci
- Ercihan DÜZGÜNOĞLU, Otellerde Mutfak Planlaması

- Nazife KÜÇÜKASLAN, Mutfak Hizmetleri Yönetimi