



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Hazır Yemek Sistemleri								
Ders Kodu	KGK265			Ders Düzeyi			Önlisans		
AKTS Kredi	3	İş Yükü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere; beslenme ve beslenmedeki yanlışlar, besin grupları, besin öğeleri hakkında temel bilgilerin verilmesi, hazır yemek sektörü, kalori, menü planlama, menü hazırlama, menü çeşitleri, menü tipleri, hazır yemekte tasarım, mutfak düzeni, kalite kontrol ile hijyen ve sanitasyon uygulamaları, hazır yemek sektörünün sorunları hakkında bilgi verilmesi, ayrıca ekip ile menü hazırlama ve tasarım yapma konusunda beceri kazandırılmasıdır.								
Özet İçeriği	1. Hazır yemek teknolojisi ve beslenmede temel kavramlar 2. Beslenmenin önemi ve temel besin öğeleri 3. Besin grupları, meyve sebze ürünleri ve tüketim ilkeleri 4. Süt ve ürünleri ve tüketim ilkeleri 5. Etler ve tüketim ilkeleri 6. Tahıllar, kuru baklagiller, yağlı tohumlar, yağlar ve şekerler 7. Menü planlaması, amacı, önemi, menü planlamada başlıca etkenler 8. Menü düzenleme, menü çeşitleri, menüde yer alan yemekler 9. Temel menü tipleri 10. Maliyet planlama ve önemi 11. Maliyet kontrolü, maliyetleri etkileyen etkenler, bütçeleme 12. Yiyecek-içecek işletmelerinde temel sorunlar 13. Hazır yemek işletmelerinde kalite kontrol ve hijyen uygulamaları								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Hazır Yemek Teknolojisi-Öndoğan, Ece Nüket, 2009.
2	Hazır Yemek Sistemleri- Prof. Dr. Mustafa TAYAR, Doç. Dr. Canan HECER

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hazır yemek teknolojisi ve beslenmede temel kavramlar
2	Teorik	Beslenmenin önemi, beslenmede bilinen yanlışlar, besin öğeleri
3	Teorik	Besin grupları, meyve sebzeler ve tüketim ilkeleri
4	Teorik	Süt ve ürünleri ile etler ve tüketim ilkeleri
5	Teorik	Tahıllar, kuru baklagiller, yağlar ve şekerler
6	Teorik	Menü planlama, amacı, önemi, menü planlamada başlıca etkenler
7	Teorik	Konu tekrarı, menü düzenleme, menü çeşitleri
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	Menüde yer alan temel yemekler
10	Teorik	Temel menü tipleri
11	Teorik	Maliyet planlama ve önemi
12	Teorik	Maliyet kontrolü, maliyetleri etkileyen etkenler, menü maliyetlendirme uygulamaları, bütçeleme
13	Teorik	Yiyecek-içecek işletmelerinde temel sorunlar
14	Teorik	Hazır yemek işletmelerinde kalite kontrol ve hijyen uygulamaları
15	Teorik	Menü projesi teslimi ve tartışma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			78
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Beslenme, besin öğeleri, besin grupları ve kalori hakkında bilgilerini artırabilme
2	Hazır yemek sektörü temel kavramlarını anlayabilme
3	Menü planlama, menü çeşitlerini kavrayabilme
4	Menüler ve sunumlarla ilgili tasarım yapabilme
5	Kalite kontrol ve hijyen uygulamalarını yapabilme
6	Maliyetlendirme yapabilme ve bütçe oluşturabilme

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

**Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek**

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ5	5	5	4	5	5
PÇ6	4	5	4	5	4
PÇ7	5	5	5	4	5
PÇ8	4	5	5	5	4
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	4	5	5	4	4
PÇ11	4	5	5	4	5
PÇ12	5	5	5	5	5

