AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
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	70

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 Yükü (Saat)	78
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	4	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4	4