AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek Hazırlama Teknikleri I								
Ders Kodu	AŞL101		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	6	İş Yükü	148 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste, besin grupları ve bu besin gruplarından hazırlanabilecek yemekler hem teorik hem de uygulamalı olarak ele alınacaktır.								
Özet İçeriği	Et Suları ve Temel Soslar, Çorbalar, Sebze Yemekleri ve Zeytinyağlılar, Et Pişirme Teknikleri, Garnitür Hazırlama, Bakliyatlar, Makarna ve Pilavlar								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Okan Umut ŞİMŞEK, Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Et suları ve temel soslar
2	Uygulama	Et suları ve temel soslar
3	Uygulama	Çorbalar
4	Uygulama	Çorbalar
5	Uygulama	Sebze Yemekleri ve Zeytinyağlılar
6	Uygulama	Sebze Yemekleri ve Zeytinyağlılar
7	Uygulama	Et Pişirme Teknikleri
8	Uygulama	Et Pişirme Teknikleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Uygulama	Garnitür Hazırlama
11	Uygulama	Bakliyatlar
12	Uygulama	Bakliyatlar
13	Uygulama	Makarna ve Pilavlar
14	Uygulama	Makarna ve Pilavlar
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (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	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Atöyle Çalışması	14	2	1	42
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	148
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	6
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Et Suları ve Temel Sosları hazırlamak

2	Çorbaları hazırlamak
3	Sebze Yemekleri ve Zeytinyağlıları hazırlamak
4	Et Pişirme Tekniklerini öğrenmek
5	Garnitür Hazırlamak
6	Bakliyatları pişirebilmek
7	Makarna ve Pilavları yapabilmek

Program Çıktıları *(İkram Hizmetleri Programı)*	
1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5