AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş								
Ders Kodu	AŞL103		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	104 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders birinci sınıf öğrencilerine gastronomi kavramını ve gastronomi ile ilgili alanları tanıtmayı, bir mutfağın kuruluş aşamalarını, bölümlerini, mutfak personeli ve görevlerini, satın alma, teslim alma, depolama, üretim ve saklama yöntemlerini öğretmeyi amaçlamaktadır.								
Özet İçeriği	Mutfak yerleşim kriterleri Mutfak kısımları Mutafta satın alma Mutfakta saklama yöntemleri Mutfak personeli ve görevleri Mutfakta iletişim Üniforma ve unsurları								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ahu SEZGİN, Öğr. Gör. Burçin BAŞARIK ŞEN								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Yiyecek içecek işletmeciliği - Kurtuluş Karamustafa

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gastronomi, gastronomi tarihi, gastronominin diğer bilim dalları ile ilişkisi
2	Teorik	Yiyecek ve içecek işletmesi kurma fikri, yapılabilirliği ve yatırım kararı
3	Teorik	Yiyecek ve içecek işletmesi kurma fikri, yapılabilirliği ve yatırım kararı
4	Teorik	Mutfak kısımları
5	Teorik	Mutfak kısımları
6	Teorik	Mutfakta satın alma süreci
7	Teorik	Mutfakta teslim alma süreci
8	Teorik	Mutfakta teslim alma süreci
9	Teorik	Mutfakta depolama sistemi
10	Teorik	Mutfakta üretim süreci
11	Teorik	Mutfakta saklama yöntemleri
12	Teorik	Mutfak personeli ve görevleri
13	Teorik	Mutfakta iletişim
14	Teorik	Mutfakta iletişim
15	Teorik	Üniforma ve unsurları
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	0	2	28
Ödev	2	20	2	44
Ara Sınav	1	10	1	11

Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
			Toplam İş Yükü (Saat)	104
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Gastronomi tarihini öğrenir
2	Mutfakta satın alma, teslim alma, depolama ve üretim konularını öğrenir
3	Mutfak kısımlarını öğrenir
4	Mutfak personelini öğrenir
5	Üniforma ve unsurlarını öğrenir

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