AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek Hazırlama Teknikleri II								
Ders Kodu	AŞL102		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	Tavuk Pişirme Teknikleri, Sakatatlar, Av hayvanları, Pizza, Hamburger, Sandviç, Balık Pişirme Teknikleri, Salata ve Mezeler, Temel Pastacılık								
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	Tavuk Pişirme Teknikleri
2	Uygulama	Tavuk Pişirme Teknikleri
3	Uygulama	Sakatatlar
4	Uygulama	Sakatatlar
5	Uygulama	Av Hayvanları
6	Uygulama	Av Hayvanları
7	Uygulama	Pizza, Hamburger, Sandviç
8	Uygulama	Pizza, Hamburger, Sandviç
9	Teorik & Uygulama	Ara değerlendirme
10	Uygulama	Balık Pişirme Teknikleri
11	Uygulama	Balık Pişirme Teknikleri
12	Uygulama	Salata ve Mezeler
13	Uygulama	Salata ve Mezeler
14	Uygulama	Temel Pastacılık
15	Teorik & Uygulama	Dönem sonu değerlendirme
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	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	Tavuk Pişirme Tekniklerini öğrenmek
2	Sakatatları pişirebilmek
3	Av hayvanlarını pişirebilmek
4	Pizza, Hamburger, Sandviçleri hazırlamak
5	Balık Pişirme Tekniklerini öğrenmek
6	Salata ve Mezeler hazırlamak
7	Temel Pastacılık tekniklerini öğrenmek

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