



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Deneysel Yiyecek Hazırlama Teknikleri								
Ders Kodu	AŞL014		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye; pH, su ve ısının etkileri, besinlerin yapısında doğal olarak bulunan ve besinlerin hazırlanmasında çok görülen sistemler, besinlerin hazırlanmasıyla elde edilen ürünlerin duyuşal (organoleptik) değerlendirilmesi ile ilgili testler ve çeşitli yiyecek gruplarının özellikleri ile bunlara etki eden etmenleri öğretmek amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriğı	Dersin amacı, içeriğı, çalışma yöntemi, genel bilgi ve yaklaşımlar; Temel terimler Duyuşal değerlendirme Gıdaların fiziksel özellikleri; gıda hazırlamadaki değışimler Gıda katkı maddeleri Gıda renklendiricileri, lezzet vericiler, aroma vericiler Gıda etiketleme Özel diyetetik gıdalar								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
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	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin amacı, içeriğı, çalışma yöntemi
2	Teorik	Genel bilgi ve yaklaşımlar; Temel terimler
3	Teorik	Duyuşal değerlendirme
4	Teorik	Gıdaların fiziksel özellikleri; gıda hazırlamadaki değışimler
5	Teorik	pH, su ve ısının etkileri
6	Teorik	Besinlerin hazırlanmasıyla elde edilen ürünlerin duyuşal (organoleptik) değerlendirilmesi
7	Teorik	Testler ve çeşitli yiyecek gruplarının özellikleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Gıda katkı maddeleri
10	Teorik	Gıda renklendiricileri, lezzet vericiler, aroma vericiler
11	Uygulama	Öğrenciler tarafından ürün uygulama safhası
12	Uygulama	Öğrenciler tarafından ürün uygulama safhası
13	Uygulama	Öğrenciler tarafından ürün uygulama safhası
14	Uygulama	Öğrenciler tarafından ürün uygulama safhası
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	3	42
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ara Sınav	1	20	1	21



Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
	Toplam İş Yüğü (Saat)			98
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Edindiğı bilgilerin sentez ve analizini yapar, yorumlar, raporlar ve çözüm önerileri geliştirir
2	Uzmanlık alanıyla ilgili edindiğı bilgilerle yeni bilgiler oluşturmak için gereken teknolojik donanımları kullanarak bilimsel araştırmalar yapar.
3	Duyusal değerlendirme hakkında bilgi sahibi olur
4	Gıdaların fiziksel özellikleri; gıda hazırlamadaki değişimler hakkında bilgi sahibi olur
5	Özel gıdalar hakkında bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5

