



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

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|-------------|----------|-------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | Yiyecek Hazırlama Teknikleri I | | | | | | | | |
| Ders Kodu | AŞÇ101 | Ders Düzeyi | Önlisans | | | | | | |
| AKTS Kredi | 7 | İş Yüğü | 0 (Saat) | Teori | 4 | Uygulama | 2 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | | | | | | | | | |
| Özet İçeriğı | | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | | | | | | | | | |

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç | Adet | Oran (%) |
|------|------|----------|
|------|------|----------|

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

Hafta Haftalara Göre Ders Konuları

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

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|----------|------|-------------|---|----------------|
| | | | Toplam İş Yüğü (Saat) | 0 |
| | | | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | 0 |

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

