



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş								
Ders Kodu	AŞL103		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	104 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders birinci sınıf öğrencilerine gastronomi ve gastronomi ile ilgili alanları tanıtmayı, bir mutfağın kuruluş aşamalarını, bölümlerini, mutfak personeli ve görevlerini, satın alma ve saklama yöntemlerini öğretmeyi amaçlamaktadır.								
Özet İçeriği	Mutfak yerleşim kriterleri Mutfak kısımları Mutfakta 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								

#### 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 kitaplar, süreli yayınlar
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mutfak yerleşim kriterleri
2	Teorik	Mutfak tasarımında dikkat edilecek hususlar
3	Teorik	Mutfak çeşitleri
4	Teorik	Mutfak kısımları: Sıcak mutfak, soğuk mutfak, kasaphane ve sebze bölümü
5	Teorik	Mutfak kısımları: Oda servisi, banket, pastane bölümü
6	Teorik	Mutfak kısımları: Bulaşıkhanne, kara bulaşıkhanne, personel mutfağı, çöp odaları
7	Teorik	Mutfak kısımları: Erzak depoları, günlük erzak deposu, şefin bürosu
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Restoran ve mutfak ilişkisi ve iletişimi
10	Teorik	Besinleri saklama yöntemleri
11	Teorik	Mutfakta satın alma yöntemleri
12	Teorik	Mutfak Personeli ve hiyerarşisi
13	Teorik	Mutfak Personelinin görevleri
14	Teorik	Mutfak kıyafetleri ve unsurları
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

#### 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	2	28
Ödev	2	20	2	44
Ara Sınav	1	10	1	11



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

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Mutfak yerleşim kriterlerini öğrenir
2	Mutfak tasarımında dikkat edilecek hususları öğrenir
3	Mutfak çeşitlerini öğrenir
4	Mutfak kısımları: Sıcak mutfak, soğuk mutfak, kasaphane ve sebze bölümlerini öğrenir
5	Mutfak kısımları: Oda servisi, banket, pastane bölümlerini öğrenir
6	Mutfak kısımları: Bulaşıkhanne, kara bulaşıkhanne, personel mutfağı, çöp odalarını öğrenir
7	Mutfak kısımları: Erzak depoları, günlük erzak deposu,şefin bürosunu öğrenir
8	Restoran ve mutfak ilişkisi ve iletişimi hakkında bilgi sahibi olur
9	Besinleri saklama yöntemlerini öğrenir
10	Mutfakta satın alma yöntemlerini öğrenir
11	Mutfak Personeli ve hiyerarşisini tanır
12	Mutfak Personelinin görevlerini öğrenir
13	Mutfak kıyafetleri ve unsurlarını tanır

**Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)**

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerine getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

