



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 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 işletmeciliğı - 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, yapılabilirliğı ve yatırım kararı
3	Teorik	Yiyecek ve içecek işletmesi kurma fikri, yapılabilirliğı 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 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	Gastronomi tarihini öğrenir
2	Mutfakta satın alma, teslim alma, depolama ve üretim konularını öğrenir
3	Mutfak kısımlarını öğrenir
4	Mutfak personelinin öğrenir
5	Üniforma ve unsurlarını öğrenir

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm İşletmeciliği kavramını iyi bilmek ve ekonomi, muhasebe, finans, yönetim, pazarlama, insan kaynakları alanlarını turizm sektörüne uyarlamak.
2	Turizm sektörüne ve turizmin alt endüstrisini oluşturan konaklama, yiyecek içecek, seyahat, ulaştırma, eğlence ve diğer işletmelerine vakıf olmak.
3	Turizm sektörünün alt endüstrilerinin koordinasyonu ve entegrasyonu konusunda bilgi sahibi olmak. Otelin departmanları arasındaki iletişimi ve koordinasyonu kavramak.
4	Turizm sektöründeki gelişmeleri takip ederek bu gelişmeler özelinde kendini yenilemek.
5	Turizm sektörünün yapısı ve işleyişi ile ilgili mevzuatı bilmek. Turizm işletmeleri ve turizm türleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak.
6	Konaklama işletmeleri ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak ve otelcilik ile ilgili temel alanları (ön büro, kat hizmetleri, yiyecek içecek hizmetleri, eğlence hizmetleri) öğrenmek.
7	Konuklarla yazılı ve sözlü iletişim kurabilmek ve ikna gücüne sahip olmak. Satış ve pazarlama konusunda bilgi sahibi olmak ve ikna kabiliyetine sahip olmak.
8	Temel bilgisayar bilgisine ve ilgili programları kullanma becerisine sahip olmak. Otelcilik endüstrisinde kullanılan yazılımlar ile ilgili bilgi sahibi olmak.
9	Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmek tarih ve coğrafya hakkında bilgi sahibi olmak. Türkiye ve dünya turizm coğrafyası ile ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olmak.
10	Yeterli düzeyde İngilizce (okuma, yazma, anlama ve konuşma) bilgisine sahip olmak. Konuklarla İngilizce (yazılı ve sözlü) iletişim kurabilmek.
11	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak. İş sağlığı ve güvenliği kapsamında belirlenen mevzuatı iyi bilmek ve gelişmeleri takip etmek.
12	İşletme ya da konuklarla ilgili sorunların çözümüne ilişkin fikirler üretmek bunları uygulayabilmek.
13	Çalıştığı işletmeyi benimsemek, sorumluluklarını yerine getirmek ve takım çalışmasına yatkın olmak. Çalıştığı departmanın gerekliliklerini yerine getirmek. Turizm işletmelerinin hiyerarşik düzenine uygun hareket etmek.

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

	ÖÇ1
PÇ1	4
PÇ2	4
PÇ3	4
PÇ4	4
PÇ5	4
PÇ6	4
PÇ7	4
PÇ8	4
PÇ9	4
PÇ10	4
PÇ11	4
PÇ12	4
PÇ13	4

