AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Mutfak Bilgisi								
Ders Kodu	HOM211		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	46 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması. Dünya mutfağının incelenmesi ve önemli özelliklerinin araştırılması.								
Özet İçeriği	Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması. Dünya mutfağının incelenmesi ve önemli özelliklerinin öğretilmesidir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Dünya Mutfakları Atlası,Gilles FUMAY-Olivier ETCHEVERRIA
2	Tarih boyunca yemek kültürü Murat BELGE

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mutfak Bilgisi, Mutfağın yerleşim ve düzenlemesi
2	Teorik	Mutfağın havalandırma, ışılandırma ve su sistemi
3	Teorik	Mutfağın bölümleri
4	Teorik	Mutfağın bölümleri
5	Teorik	Mutfak ve restaurant ilişkisi
6	Teorik	Gıda üretim yerlerinde uyulması gereken kurallar.
7	Teorik	Mutfak sanitasyonu
8	Teorik	Mutfak organizasyon yapısı ve personel kıyafetleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Mutfak kazaları
11	Teorik	Mutfak araç ve gereçleri
12	Teorik	Mönü planlama
13	Teorik	Yemek maliyet kontrolü
14	Teorik	Yemek maliyet fiyatının hesaplanması

15	Teorik	Yemek maliyet fiyatının hesaplanması
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	6	0	2	12
Ara Sınav	1	2	1	3
Dönem Sonu Sınavı	1	2	1	3
			Toplam İş Yükü (Saat)	46
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Yiyecek içecek endüstrisini tanır.
2	Yiyecek içecek endüstrisinde yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.
3	Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.
4	Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.
5	Menünün bir yönetim aracı olarak değerlendirilmesini kavramak

Program Çıktıları *(Konaklama İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3
PÇ5	3	3	3	3
PÇ6	1	1	1	1
PÇ7	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5
PÇ9	3	3	3	3
PÇ10	1	1	1	1
PÇ11	5	5	5	5
PÇ12	2	2	2	2

PÇ13	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5
PÇ15	1	1	1	1
PÇ16	5	5	5	5