AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Mutfak Uygulaması								
Ders Kodu	HOM238		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	80 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Temel mutfak kurallarını benimsetmek. Ekip çalışması, temizlik, düzen, araç ve gereçlerin kullanımı bilgisi kazandırmak. Yiyeceklerin satın alma,ön hazırlık ,pişirme,süsleme ve sunum süreçlerini yapabilmeyi kazandırmak								
Özet İçeriği	Temel mutfak kurallarını benimsetmek. Ekip çalışması, temizlik, düzen, araç ve gereçlerin kullanımı bilgisi kazandırmak. Yiyeceklerin satın alma, ön hazırlık ,pişirme,süsleme ve sunum süreçleri hakkında bilgi vermektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
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	M.E.B Modülleri
2	Aydın YILMAZ Mesleğimiz Aşçılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Çorbalar ve Fondlar
2	Uygulama	Çorbalar ve Fondlar
3	Teorik	Yumurtalar
4	Uygulama	Yumurtalar
5	Uygulama	Pilavlar
6	Uygulama	Makarnalar
7	Uygulama	Sebzeleri pişirmeye hazırlama
8	Uygulama	Sebzeler
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Soslar
11	Uygulama	Soslar
12	Teorik	Etler
13	Uygulama	Etler
14	Uygulama	Süt Tatlıları
15	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	1	3	56
Bireysel Çalışma	1	3	3	6
Ara Sınav	1	8	1	9
Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
			Toplam İş Yükü (Saat)	80
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.
2	Beslenme konusunda genel bilgi sahibi olur.
3	Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimini öğrenir.
4	Yiyecek içecek hazırlamayı öğrenmek
5	Yiyecek içecek işlemeyi öğrenmek

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
PÇ1	3	3	3
PÇ2	3	3	3
PÇ3	5	5	5
PÇ4	4	4	4
PÇ5	2	2	2
PÇ6	1	1	1
PÇ7	1	1	1
PÇ8	5	5	5
PÇ9	1	1	1
PÇ10	4	4	4
PÇ11	3	3	3
PÇ12	5	5	5
PÇ13	2	2	2
PÇ14	5	5	5
PÇ15	3	3	3
PÇ16	4	4	4