



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları III								
Ders Kodu	REM237			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	1	Uygulama	3	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriğı	Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağı ve salata yapımı, dekor çalışmaları ve yeni reçeteler üretmek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

Ders Koşulları

Eş Koşul	REM129
Denk Ders	REM330/REM411/REM413/REM414/REM416

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gisslen, W. (2019) Profesyonel Aşçılık, Nobel Yaşam Yayınları
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Soğuk Mutfaka giriş
2	Teorik & Uygulama	Meze çeşitleri: Yoğurt ve mayonezli
3	Teorik & Uygulama	Meze çeşitleri: Sebzeli
4	Teorik & Uygulama	Meze çeşitleri: Tahıllı ve bakliyatlılar
5	Teorik & Uygulama	Meze çeşitleri: Kızartmalar
6	Teorik & Uygulama	Temel soslar ve salatalar
7	Teorik & Uygulama	Soğuk çorbalar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik & Uygulama	Soğuk çorbalar
10	Teorik & Uygulama	Zeytinyağı yemekler: Dolmalar
11	Teorik & Uygulama	Zeytinyağı yemekler: Sarmalar
12	Teorik & Uygulama	Çeşitli soğuk etler: Galantin, Terin, Pate, Fume Et
13	Teorik & Uygulama	Çeşitli soğuk ordövrler: Kanepe, Brucetha, Tapas
14	Teorik & Uygulama	Çeşitli soğuk ordövrler: Ceviche, Somon Gravlax, Et tartar
15	Teorik & Uygulama	Dekor yapımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Uygulamalı Ders	14	1	3	56
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	2	3	5
	Toplam İş Yüğü (Saat)			100
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Salata ve salata sosları hazırlamak
2	Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak
3	Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak
4	Soğuk tabak ve dekor hazırlamak
5	Farklı sunum yöntemlerini uygulamak

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek 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	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ16	4	4	4	4	4

