



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                     |                       |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I                                                                                      |                       |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | REM129                                                                                                                              |                       | Ders Düzeyi |   | Lisans   |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 4 | İş Yüğü                                                                                                                             | 100 (Saat)            | Teori       | 1 | Uygulama | 3 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Temel mutfak bilgisini öğrenmek; Mutfak üretimi hakkında bilgi ve beceri kazandırmak ve ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. |                       |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriği                      |   | Temel yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.                                                       |                       |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                 |                       |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma                                                                                       |                       |             |   |          |   |             |   |
| 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 | Gisslen, W. (2019) Profesyonel Aşçılık, Nobel Yaşam Yayınları. |
|---|----------------------------------------------------------------|

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                                                  |
|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Teorik & Uygulama            | Mutfağı tarihsel gelişimi, mutfak organizasyon şeması, mutfak genel kuralları    |
| 2     | Teorik & Uygulama            | Uygulama mutfağın ve mutfakta kullanılan ekipmanların tanıtılması                |
| 3     | Teorik & Uygulama            | Bıçak kullanımı ve doğrama usulleri, pişirme yöntemleri ve uluslararası terimler |
| 4     | Teorik & Uygulama            | Temel et suları                                                                  |
| 5     | Teorik & Uygulama            | Temel soslar ve türeyen soslar                                                   |
| 6     | Teorik & Uygulama            | Temel çorba yapımı ve teknikleri                                                 |
| 7     | Teorik & Uygulama            | Temel hamur yapımı ve çeşitleri                                                  |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Ara sınav                                                                        |
| 9     | Teorik & Uygulama            | Sebze işleme ve yemeklerin yanında kullanımı                                     |
| 10    | Teorik & Uygulama            | Tavuk eti yemekleri                                                              |
| 11    | Teorik & Uygulama            | Balık yemekleri                                                                  |
| 12    | Teorik & Uygulama            | Deniz Ürünleri yemekleri                                                         |
| 13    | Teorik & Uygulama            | Sığır eti yemekleri                                                              |
| 14    | Teorik & Uygulama            | Sakatat yemekleri                                                                |
| 15    | Teorik & Uygulama            | Kuru baklagiller ve tahıl ürünleri yemekleri                                     |
| 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 | Temel mutfak bilgisini tanımlamak |
|---|-----------------------------------|



|   |                                              |
|---|----------------------------------------------|
| 2 | Mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak |
| 3 | Mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak    |
| 4 | Farklı pişirme tekniklerini uygulamak        |
| 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   |

