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 Yükü	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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 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