



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları II							
Ders Kodu		REM136		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	1	Uygulama	3	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Aperatif ve kahvaltı 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	Ara sıcak ürün yapımı: Krep yapımı ve krepten türeyen ürünler
2	Teorik & Uygulama	Ara sıcak ürün yapımı: Sebze uygulaması
3	Teorik & Uygulama	Ara sıcak ürün yapımı: Kasap etleri uygulaması
4	Teorik & Uygulama	Ara sıcak ürün yapımı: Deniz ürünleri uygulaması
5	Teorik & Uygulama	Ara sıcak ürün yapımı: Hamur işleri
6	Teorik & Uygulama	Kahvaltılık ürünlerin yapımı: Yumurta çeşitleri
7	Teorik & Uygulama	Kahvaltılık ürünlerin yapımı: Hamur işleri
8	Ara Sınav (Vize)	Vize
9	Teorik & Uygulama	Aperatif ürünler yapımı: Hamburger ve çeşitleri
10	Teorik & Uygulama	Aperatif ürünler yapımı: Pizza ve çeşitleri
11	Teorik & Uygulama	Aperatif ürünler yapımı: Sıcak Sandviç çeşitleri
12	Teorik & Uygulama	Aperatif ürünler yapımı: Ilık salatalar
13	Teorik & Uygulama	Diyet ürünler ile uygulama
14	Teorik & Uygulama	Glütensiz ürünler ile uygulama
15	Teorik & Uygulama	Vegan Mutfak uygulamaları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretim 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	Aperatif mutfak bilgisini tanımlamak
---	--------------------------------------



2	Aperatif, kahvaltı mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak
3	Aperatif, kahvaltı ve özel mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak
4	Aperatif, kahvaltı ve özel farklı pişirme tekniklerini uygulamak
5	Aperatif, kahvaltı ve özel 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

