



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hazır Yemek Teknolojisi							
Ders Kodu		FE435		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencileri toplu tüketim amaçlı yemek üretimi ve bu konunun prensipleri hakkında bilgi vermektir.							
Özet İçeriğı		Hazır yemek teknolojisinde menü planlama, yemek hazırlama ve depolama teknikleri. Temizlik ve dezenfeksiyon, gıda zehirlenmeleri, toplu yemek üretiminde kalite kontrol.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Edibe Seda ERTEN							

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu Var

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50
Ödev	1	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Hazır Yemek Sistemleri. Mustafa Tayar, Canan Hecer. Dora Yayıncılık
2	Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Feriati Maviş. Detay Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek - içecek endüstrisi ve hazır yemek sektörü
2	Teorik	Beslenme ilkeleri
3	Teorik	Mutfakta kullanılan temel gıda maddeleri
4	Teorik	Menü hazırlama
5	Teorik	Yemek üretim süreci: Tedarik ve hazırlık /
6	Teorik	Yemek üretim süreci: Pişirme
7	Teorik	Soğutma ve soğukta depolama /
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Dondurarak depolama
10	Teorik	Hijyen ve sanitasyon
11	Teorik	Gıda güvenliği
12	Teorik	Temizlik ve dezenfeksiyon
13	Teorik	Mevzuat ve diğer yasal zorunluluklar
14	Teorik	Hazır yemek sektöründe kalite uygulamaları
15	Teorik	Hazır yemek sektöründe oluşan artıklar ve önleme yolları
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	3	2	70
Ödev	1	15	2	17
Ara Sınav	1	15	1	16



Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hazır yemeklere ait üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olunması
2	Isı transfer mekanizmaları ile pişirme metotlarını, yemek hazırlama tekniklerini ve mönü oluşturmaın öğrenilmesi
3	Gıda zehirlenmeleri ile bu zehirlenmeleri engelleyecek teknolojileri ve hazır yemek sektörünün yasal gereklilikleri hakkında bilgi sahibi olunması
4	Mutfak-yemekhane planlayabilme becerisine sahip olunması
5	Öğrencilerin mesleki sorumluluklarla ilgili görüş ve düşüncelerine yeni bir boyut kazandırılması

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	5	4	2	2
PÇ2	5	4	5		2
PÇ3	4	4	5	5	
PÇ4	5	5	5		
PÇ5	2	3	5	2	
PÇ6	5	5	5	5	
PÇ7	4	5	5	5	4
PÇ8				4	5
PÇ9					5
PÇ10					5
PÇ11					5
PÇ12	3	4			5

