



YAKIN DOĐU ÜNİVERSİTESİ DIŐA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİĐİ YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİĐİ - İNGİLİZCE

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	THM241
Ders Türkçe İsmi:	YİYECEK ÜRETİMİ		
Ders İngilizce İsmi:	FOOD PRODUCTION		
Dersi Verecek:	Arş. Gör. Erhun Kemal EKİNCİ		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	2	Semester	3
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	5
Teori(saat/hafta):	1,00	Uygulama(saat/hafta):	3,00
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00

Dersin İçeriĐi: Training students to become equipped with basic knowledge about gastronomy, the art of cooking and presentation, general hygiene (personal and kitchen), skills and research techniques so as to become competent in their fields and be qualified to be able to make contributions in both national and international levels.

ÖĐrenme Kazanımları: İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek
İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek
İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek
İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek
Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmek için sentezleyebilecek
İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek
Sunum(lara)a hazırlık
Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek
Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek
Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek
İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek
ÖĐrenmenin değerini takdir edecek
Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek
Hedeflenen becerileri geliştirebilecek
YİYECEK ÜRETİMİ

Dersin Amaçları:

	<p>Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşüncüyü geliştirmek</p>
Öğrenci İş Yüğü:	<p>Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları Ders planlama Materyal uyarlama Materyal geliştirme Taslak hazırlama Çizim Makale yazımı Teke tek/küçük grup dersleri Portföy hazırlığı Portföy sunumu Diğer</p>
AKTS Formülü:	125/250=5
Kaynaklar:	
Değerlendirme:	%50 Midterm - %50 Final
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	THM 142
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Introduction to Gastronomy
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Internationa Cuisine Cultures
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Kitchen Management
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Menu Preparations and Presentation
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Food Production (Cooking)
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Food Production (Cooking)
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Mid-term Exams
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Food Production
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Food Production

10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Food Production (Cooking)
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Food Production (Cooking)
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Food Production (Cooking)
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Food Production (Cooking)
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Food Production (Cooking)
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
