



YAKIN DOĐU ÜNİVERSİTESİ DIŐA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİĐİ YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİĐİ - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	TURZ241
Ders Türkçe İsmi:	YİYECEK ÜRETİMİ		
Ders İngilizce İsmi:	FOOD PRODUCTION		
Dersi Verecek:	Öğrt. Gör Sait TEGAY		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	2	Semester	3
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	6
Teori(saat/hafta):	1,00	Uygulama(saat/hafta):	3,00
		Laboratuar(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriĐi:	Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili olarak mutfaklarda kullanılan terimler, yiyeceklerin saklanması, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, tatlıların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler, pişirmede zamanın etkin kullanımıyla ilgili yöntemler ve teknikler.		
Öğrenme 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 Öğrenmenin değerini takdir edecek Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek Diğer 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 düşünceyi geliştirmek Diğer</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 Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı 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:	150/25=6
Kaynaklar:	<p>Ders Kitabı: Food Production Operations, Parvinder S. Bali, Oxford, 2014 Yardımcı Ders Kitabı: A Foundation Course in Food Production, Davis, N. J., 2000.</p>
Değerlendirme:	%20 sınıf içi %30 ara sınav %50 final
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	TURZ 142
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	meslek kuralları tanımı
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	mutfak terminolojisi
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	sebzelere kullanım ve doğrama şekillerinin öğretilmesi
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	sebze pateler ve sebze terinlerin yapılması
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	makarna çeşit ve sosların tanıtımı

6. Hafta (24 – 28 Ekim)	tabak sunumları
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	vize sınav haftası
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	sebze ve oymacılık
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	büfe tasarımı
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	türk mutfağında zeytinyağlılar
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	et,tavuk ve balıkların marine edilişi
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	kokteyl
13. Hafta (12 -16 Aralık)	barbekü ve branch tanıtımı
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	servis çeşitleri
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAV HAFTASI
16. Hafta	FİNAL SINAV HAFTASI
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
