



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Turizm ve Otel İşletmeciliği - İngilizce

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	THM241
DersTürkçe 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
		Laboratuar(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	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.		
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 yaratbilmek 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 YİYECEK ÜRETİMİ		
Dersin Amaçları:			

	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
Öğrenci İş Yüğü:	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
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	
