|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Meslek Yüksekokulu  |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | *Zorunlu*  |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | ASC 102  |
| **Ders Adı** | *Temel Mutfak Teknikleri 1* |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe* |
| **Ders Türü** | *Ders*  |
| **Ders Seviyesi** | *Ön Lisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | **Lab:**  | **Uygulama: 3** | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 5 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf notu* |
| **Ön koşul/lar** | *ASC -105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon / ASC 101 Mutfak Temel Teknikleri Giriş*  |
| **Yan koşul/lar** |  |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |
| **Dersin Amacı**  | *Bu dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamalayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir.* |
| **Ders İçeriği**  | Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları. |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | Reçeteyi okur ve anlar |
| **ÖÇ2** | Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır |
| **ÖÇ2** | Hazırlanan pişirme safhaları için izin verilen süreye göre çalışır |
| **ÖÇ4** | Gerekli tüm bilgileri laboratuar kitapından temin eder |
| **ÖÇ5** | Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer |
| **ÖÇ6** |  |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |  |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | **X** |  |  |  |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | **X** | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  |  | **X** | **X** | **X** |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. |  |  |  |  | **X** |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | **X** | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | **x** | **X** |  |  | **X** |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ8** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ9** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ11** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ14** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ15** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ16** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ17** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ18** |  |  |  |  |  |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |  |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | Derse giriş; derse bakış açısı oluşturularak dersin yapısı, konular ve genel işleyişi hakında tartışarak kuralların ve araştırma konularının belirlenmesi Mutfağın Hiyerarşik yapısının kavranması | D8 |  |  |  |  |  |
| **K2** | *2* | Genel pişirme metodları ve örnek tariflerle uygulanmasıMenü / Mönü bileşenleri ve standart tarifler hakkında bilgilendirme |  | D1 | D1,D8  |  |  |  |
| **K3** | *3* | Kesme ve doğrama şekilleri ve uluslararası adları ve uygulamalı örneklerle pekiştirilmesi |  |  |  | D1 |  |  |
| **K4** | 4 | Katılaştırıcı ve bağlayıcı ajanlar (malzemeler) – Temel sınıflandırmaya ait ulusal ve uluslararası çorbalara adapte edilerek konunun pekiştirilmesi |  |  |  | D1,D8 |  |  |
| **K5** | 5 | Benmari usulü pişirme (Omlet lyonmaise) Kızartma / ızgara (Hint köri kuzu, lassi) creme brulee |  | D1 |  |  | D8 |  |
| **K6** | 6 | Patates, tanıtılması, türlere göre hazırlanması ve patates garnitürlerinin hazırlık ve pişirme şekilleri hakkında bilgilendirilmesi ve uygulamallı örneklerle pekiştirilmesi |  |  |  |  | D8 |  |
| **K7** | 7 | Ara sınav | D1 | D1 |  | D1 |  | D1 |
| **K8** | 8 | Yumurtanın sınıflandırılması, saklama koşulları, uygulamadaki çeşitliliği ve pişirme yöntemlerine göre yumurta yemekleri hakkında genel bilgilendirmeve uygulamallı örneklerle pekiştirilmesi |  |  |  |  | D8 |  |
|  | **K9** | 9 | **Unlu&Nişastalı Ürünler 1** Taze Pasta / Makarna hamru ve çeşnilen teknikleri. Temel pasta sosları  |  |  | D1,D8 |  | D8 |  |
|  | **K10** | 10 | **Unlu&Nişastalı Ürünler 2** Dolgulu Taze Pasta / Makarna hamru işleme teknikleri. (Ravioli, agnolotti, tortellini, capeletti) Kombinasyon pişirme teknikleriyle Pasta hazırlığı ve sosları (Lazanya, Canelloni) |  |  |  |  | D8 |  |
|  | **K11** | 11 | Pirinç çeşitleri ve pirincin temel kullanım örneklerinin benimsetilmesiRisotto, Paella, Rizz Pilaf, Perde Pilavı, İç Pilav | D1 |  |  |  | D8 |  |
|  | **K12** | 12 | Bulgur, türleri ve pişirme özellikleri.Frik Pilavı, Mercimekli Pilav, Meyhane Pilavi, Etli Bulgur Pilavi |  |  | D1,D8 |  | D8 |  |
|  | **K13** | 13 | Deepfrying Tekniği - Kizartilmiş Ara SicaklarTempura Tekniği, Paneleme Tekniği, Batter (Hamur Bulamaçlariyla Kaplama) Tekniği |  | D1,D8 |  |  | D8 |  |
|  | **K14** | 14 | Dönem Sonu Tabak Tasarim Projelerinin SunumlariDönem içi alişilan Tekniklere Bağli Kalinarak Öğrencilerin Kendilerinin Tasarladiği Bir Başlangiç Tabağinin Ana Ürün, Garnitür Ve Soslarinin Tabak Dekorasyonlari Sunumu standart Reçetelerinin Oluşturulmasi |  |  |  | D1,D8 |  |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | *35%**50%* | *Ara Sınav**Final Sınavı* |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | *-* | *-* |  |
| **D3** | **Ödev** | - | *-* |  |
| **D4** | **Proje** |  - | *-* |  |
| **D5** | **Rapor** |  - | *-* |  |
| **D6** | **Sunum** | - | *-* |  |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | 5% | *-* |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | *10%* | *Ders içi ve sonu değerlendirmesi* |  |
| **D9** | **Diğer** |  - | *-* |  |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Derslerde yapılacak olan tartışmalar yoluyla (öğrencilerin bir argüman geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrenci sunumları, öğrenci dönem ödevleri |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** | Ders notları, slayt vb. hazırlanması | 14x3=42 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** | Öğrenciler haftalık konu üzerinden tartışmaya katılım sağlamalı | - |
| **3** | **Problem Dersi**  | - | - |
| **4** | **Laboratuvar**  | - | 14x3=42 |
| **5** | **Uygulama** | Haftada üç saat uygulamalı ders işlenecektir | - |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | - |
|  |  |  | ***Time expected to be allocated by student*** |
| **6** | **Proje** | - | - |
| **7** | **Ödev** | - |  |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | Öğrenciler dersten önce konuyla ilgili kitap bölümlerini ve araştırılması kararlaştırılan konular hakkında bilgi edinmeli okumalı ve not almalı | 14x2=28 |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler dersten sonra konuyla ilgili kitap bölümlerini ve basılı yayınları okumalı. | 14x2=28 |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** |  | 14x1=14 |
| *TOPLAM* | *154* |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | Öğr. Gör. G. Tunca ARKAN |
| **E-mail** | galip.arkan@antalya.edu.tr |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | *Basılı doküman, Sunum Slaytları, önerilen yardımcı kitaplar* |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Herhangi bir şekilde akademik sahtekârlık, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  | Profesyonel mutfak kuralları ve İş güvenliği prosedürlerine uygun bilinçle hareket etmek zorunludur. |
| **Esneklik** |  |

Form No: ÜY-FR-0154 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-