|  |
| --- |
| 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 202* |
| **Ders Adı** | *TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ III* |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe*  |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* |
| **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 201 Temel Mutfak Teknikleri II* |
| **Yan koşul/lar** |  |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |
| **Dersin Amacı**  | *Bu ders öğrencilere tarifi düzgün bir şekilde takip etmelerini, et ürünlerini pişirmeyi, et türüyle uyumlu ve kontrast garnitürlerinin hazırlanması. et, balık, kümes hayvanları, av hayvanları, deniz mahsulleri ve uygun soslarının hazırlanarak sunumunun yapılması, tabağın teknik açılardan düzenlenmesi ile ilgili donanımı kazandırır. Temel pişirme teknikleri ve kombinasyon pişirme yöntemlerinin kavranması, mise-en place kavramlarına bağlı kalarak ve reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak ana yemek tabaklarının uyumlu garnitürler ve uygun soslarıyla hazırlaması, pişirilmesi ve servis edilmesinin öğretilmesi* |
| **Ders İçeriği**  | Dersi alan öğrencilerin on dört (14) haftalık eğitim boyunca sistemli olarak verilen teorik ve pratik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfaktaki temel akışı temel alarak, ana mutfağın bölümlerinden ‘Saucier, Rotisseur, Grillardin ve Poissonier uygulamalarının kavranması. Bu bilgi ve tecrübelerin ileri mutfak uygulamaları için sağlıklı ve sağlam bir temel ve profesyonelliğe sosyo-ekonomik sistemli bir bakış açısı oluşturması. |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | *Nemli pişirme tekniklerini uygulayabilir* |
| **ÖÇ2** | *Kuru pişirme tekniklerini uygulayabilir* |
| **ÖÇ3** | *Kızartma teknikleri ile farklı tabaklar ve garnitürler oluşturabilir* |
| **ÖÇ4** | *Kavurma (Soteleme) ve frında pişirme (Rostolama) tekniklerini uygulayabilir* |
| **ÖÇ5** | *Pişirildikten sonra estetik açıdan dekoratif detayları bulunan yemekleri servis edebilir* |
| **ÖÇ6** | *Takım çalışmasına yatkınlığı artar ana mutfağın sistematik işleyişine hakim olabilir* |
| **II. BÖLÜM (Fakülte K urulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. |  |  |  |  |  | X |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  |  | X |  |  |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi , sektörel uygulama alanlarında risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . |  |  | X |  |  | X |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. |  |  |  |  |  |  |
| **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* | **Saucier Mutfağına Giriş** | D1,D4D7,D8 |  |  |  |  |  |
| **K2** | *2* | **Stock & Etsuyu** **Yapım Tekniği** | D1,D4D7,D8 |  |  |  |  |  |
| **K3** | *3* | Stocklardan Temel Sosların özellikleri ve hazırlık prosesleri |  | D1,D4D7,D8 |  |  |  |  |
| **K4** | *4* | Kuzu  |  |  | D1,D4D7,D8 |  |  |  |
| **K5** | *5* | **Dana Bonfile** |  |  | D1,D4D7,D8 |  |  |  |
| **K6** | *6* | Kümes Hayvanları |  |  |  | D1,D4D7,D8 |  |  |
| **K7** | *7* | **Deniz Mahsulleri**  |  |  |  |  | D1,D4D7,D8 |  |
| **K8** | *8* | **Dana İncik** |  |  |  |  |  |  |
| **K9** | *9* | **ARA SINAV** | D1,D4D7,D8 |  |  |  |  |  |
| **K10** | *10* | Av hayvanları |  |  |  | D1,D4D7,D8 |  |  |
| **K11** | *11* | **Deniz Mahsulleri 1, Somon** |  |  |  | D1,D4D7,D8 |  |  |
| **K12** | *12* |  Antrikot |  |  |  |  |  | D1,D4D7,D8 |
| **K13** | *13* | **Deniz Mahsulleri 2, Kabuklular ve Kıskaçlılar** |  |  |  |  |  | D1,D4D7,D8 |
| **K14** | *14* | **Proje sunumu & Sunumlarının değerlendirilmesi** | *D4* | *D4* | *D4* | *D4* | *D4* |  |
| **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** | Dersdeki tartışmalarla (öğrencinin argüman yaratabilme ve bunu kanıtlarla destekleme yetisi), sınavlar, öğrenci sunumları, dönem ödevi  |
| **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 | *14 x 3 =42* |
| **2** | **Etkileşimli Ders** | Öğrenciler proje sunumu gerçekleştirecektir | *2 x 3 = 6* |
| **3** | **Problem Dersi**  |  - |  |
| **4** | **Laboratuvar**  |  - |  |
| **5** | **Uygulama** | Haftada üç saat uygulamalı ders işlenecektir | *14 x 3 = 42* |
| **6** | **Saha Çalışması** |  |  |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** | - | *2 x 5 = 10* |
| **7** | **Ödev** | - |  |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | Öğrenciler dersten önce konuyla ilgili kitap bölümlerini ve araştırılması kararlaştırılan konular hakkında bilgi edinmeli okumalı ve not almalı | *14 x 2=28* |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler dersten sonra konuyla ilgili kitap bölümlerini ve basılı yayınları okumalı. | *14 x 2= 28* |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** |  |  |
| *TOPLAM* | *156* |
| **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** | Öğretim elemanı, sınıfın ihtiyaçları doğrutusunda ders üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. |

Form No: ÜY-FR-0162 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-