Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ205U - Temel Mutfak Teknikleri**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. EMRAH YILDIZ

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan eğitim
Dersin Verildiği Yer	Çevrimiçi
Kullanılan Eğitim Platformları	Çevrimiçi
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Temel Mutfak Bilgileri	
2. hafta		Doğrama ve Pişirme Yöntemleri	
3. hafta		Besin İşleme ve Saklama Yöntemleri	
4. hafta		Soslar	
5. hafta		Çorbalar	
6. hafta		Et ve Et Ürünleri	
7. hafta		Ara Sınav	
8. hafta		Sebzeler	
9. hafta		Meyveler	
10. hafta		Aperatifler	
11. hafta		Garnitürler	
12. hafta		Kuru Baklagillller ve Tahıllar	
13. hafta		Ekmek ve Unlu Mamuller	
14. hafta		Dönem Sonu Sınavı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Temel mutfak bilgilerini anlatabilecektir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
2	Gıda gruplarının özelliklerini öğrenebilecektir.
3	Ekmek ve unlu mamulleri açıklayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**