

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
GENEL MUTFAK BİLGİSİ	MYO1028	3	2	2	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	SECMELİ				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Mutfak Teknolojisi Cemal Türkan				
DERSİN AMACI	Genel mutfak hakkında bilgi sahibi olmaları ve bilinçli birer tüketici olmaları.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) mutfak sistemini öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
2) ürün işleme hakkında bilgi sahibi olurlar	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
3) yeni teknikler öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
4) ürün saklama tekniklerini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,			
5)gıda bozulmalarını nasıl engellemesi gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,			
6) ürün satın alırken nelere dikkat etmeleri gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,			
7) ürün tüketirken nelere dikkat etmesi gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A,B			
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum				

ÖLÇME YÖNTEMLERİ		A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum
DERS AKIŞI		
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Mutfak hakkında genel bilgi	Yok
2	Uluslararası doğrama teknikleri	Yok
3	Uluslar arası pişirme teknikleri	Yok
4	Gıda işleme teknikleri	Yok
5	Gıda işleme teknikleri	Yok
6	Etiket okuma	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	Süt ürünleri	Yok
9	Tahıllar ve tahıl ürünleri	Yok
10	Et ürünleri	Yok
11	Su ve süt ürünleri	Yok
12	gıda bozulmaları	Yok
13	Bilinçli bir tüketici olmak	Yok
14	Bilinçli bir tüketici olmak	
15	Final	Ders Notları
16	Final	
DOKÜMAN PAYLAŞIMI		
DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav		80
2.Ara Sınav		-
Proje		
Ödev		-
Sunum		-
Uygulama/Laboratuvar		20
Derse Katılım		
Stüdyo Kritiği		-
TOPLAM		100
Yıl içinin Başarıya Oranı		40
Finalin Başarıya Oranı		60
TOPLAM		100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	10	20
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4