



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Hazır Yemek Teknolojisi	GDM4142	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Atanmamış
---------------------	-----------

Dersi Veren(ler)	Nur ÇEBİ
------------------	----------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Günümüzde bayanların da çalışma hayatında yer alması, hazır yemeklere olan talebin artmasına neden olmuştur. Bu nedenle öğrencilere, hazır yemek üretim teknolojisinin ve kullanılan alet ve ekipmanların özelliklerinin öğretilmesi ve sektörde çalışacak nitelikli gıda mühendislerinin yetiştirilmesi dersin amaç ve hedefleri arasında yer almaktadır
--------------	---

Dersin İçeriği	Hazır yemek üretim tesislerinin planlanması, kullanılacak alet ve malzemelerin seçimi ve yerleştirilmesi, menü hazırlama, menüye uygun hammaddelerin temini, temizlik ve dezenfeksiyon, gıda zehirlenmeleri, toplu yemek üretiminde kalite kontrol
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

### Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci hazır yemeklere ait üretim teknolojilerini bilir.
2	Öğrenci bu alanda kullanılan alet ve ekipmanların özelliklerini bilir.
3	Öğrenci hazır yemek üretimine ait laboratuvarında uygulamalar yapar.
4	Öğrenci bu alanda karşılaşılan sorunlara çözüm bulabilir.
5	Öğrenci yeni hazır yemek konserveleri geliştirmeye yönelik bilgi sahibi olur.

### Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Toplu Yemek Endüstrisine Giriş	İlgili Kaynaklar
2	Beslenme İlkeleri	İlgili Kaynaklar
3	Menü planlama	İlgili Kaynaklar
4	Menü planlama	İlgili Kaynaklar
5	Mutfak planlama	İlgili Kaynaklar
6	Mutfak planlama	İlgili Kaynaklar

7	Ekipman seçim ve yerleşimi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Depolama	İlgili Kaynaklar
10	Gıda hazırlama yöntemleri	İlgili Kaynaklar
11	Üretimde gıda güvenliği	İlgili Kaynaklar
12	Temizleme ve dezenfeksiyon	İlgili Kaynaklar
13	Temizleme ve dezenfeksiyon	İlgili Kaynaklar
14	Kalite uygulamaları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

## Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	2	60
Final	1	40
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		60
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		100

## AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	15	15
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
<b>Toplam İşyükü</b>			106
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>			3.53
<b>AKTS Kredisi</b>			4
Diğer Notlar	Yok		