

**T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pişirme Yöntemleri-II		II. Yarıyıl	2+6	5	8

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak, 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak, 3. Temel Stokları(et suları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak, 4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak 5. Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, 6. Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın )
2	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantın
3	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak
4	Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak
5	Lezzet verici karışımları hazırlamak
6	Basic White stock (Temel beyaz et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
7	<b>Ara Sınav</b>
8	Basic brown (Temel kahverengi et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
9	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık
10	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme
11	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık
12	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme
13	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme

**GENEL YETERLİLİKLER**

Ofis ortamında İşletmenin yapısı ve personelin niteliklerine göre iş görev tanımlarının belirlenmesi için mutfak personelinin yönetim ve hiyerarşik yapısını belirleyip şema haline getirebilir.

**KAYNAKLAR**

GÜRMAN, Ü.,(2004) *Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulamaları*1. M. E. B. Yayınları: 3494, Ders Kitapları Dizisi: 695, İstanbul.  
AKTAŞ, A., ÖZDEMİR, B., (2011). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayınevi, Ankara

**DEĞERLENDİRME SİSTEMİ**

ARA SINAV :% 40  
FİNAL :% 60  
BÜTÜNLEME :% 60

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	3	3	4	5	4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	4
ÖÇ2	3	3	4	4	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	3
ÖÇ3	3	3	4	4	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	3
ÖÇ4	3	3	4	4	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	3
ÖÇ5	3	3	4	4	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	3
ÖÇ6	3	3	4	4	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	3
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Pişirme Yöntemleri-II	3	3	4	4	4	5	3	5	4	5	3	4	4	4	3