

T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pişirme Yöntemleri I		I. 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(etsuları) 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 hiyerşik 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 Tournantin)
2	Mutfağın hiyerşik 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 Tournantin
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 etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
7	Ara Sınav
8	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) 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
1-Ofis ortamında İşletmenin yapısı ve personelin niteliklerine göre iş görev tanımlarının belirlenmesi için mutfak personelinin yönetim ve hiyerarşik yapısını belirleyip şema haline getirebilir. 2-Uluslararası doğrama şekillerini kullanarak yemek yapar. 3-Et suyu stoğu yapar. 4-Uluslar arası pişirme yöntemlerini kullanarak yemek yapar.

KAYNAKLAR
Gürman, Ü., (2004). <i>Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulamaları</i> . M. E. B. Yayınları, İstanbul.

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	4	2	5	2	3	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5	3
ÖÇ5	3	2	4	2	3	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4
ÖÇ6	3	3	5	2	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

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 I	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4