|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Kodu** | **Yarıyıl** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **Pişirme Yöntemleri 1** |  | I | 5+1 | 5,5 | 6 |
| Ön koşul Dersler |  |
| Dersin Dili | Türkçe |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin Koordinatörü |   |
| Dersi Veren |  |
| Dersin Yardımcıları |  |
| Dersin Amacı | Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli et suları, soslar, yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | Bu dersin sonunda öğrenci;1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapar.2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapar/yaptırır.3. Temel stokları(et suları) hazırlar/hazırlatır.4. Uluslararası sosları hazırlar/hazırlatır.5. Uluslararası çorbaları hazırlar /hazırlatır.6. Blanching, glazing işlemini yapar /yaptırır. 7. Boiling, Poche yöntemi ile pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır.  |
| Dersin İçeriği | Mutfağın yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, uluslararası doğrama tekniklerini yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, garnitür hazırlama/ hazırlatmak, basic white stock (temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak,basic brown (temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatma, uluslararası temel sosları hazırlamak/hazırlatmak.yiyeceklere suda blanching (ön pişirme/ağartma)yöntemi ile hazırlama, yiyecekleri poche (kaynar derecedeki kaynamayan suda) pişirme, yiyecekleri boiling (bol kaynar derecedeki suda pişirme) pişirme, yiyecekleri glazing (parlatma) yöntemi ile hazırlama. |
| **Haftalar** | **Konular** |
| 1 | Mutfağın yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları. |
| 2 | Uluslararası doğrama tekniklerini yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak. |
| 3 | Garnitür hazırlama/ hazırlatmak. |
| 4 | Garnitür hazırlama/ hazırlatmak. |
| 5 | Basic white stock (temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak. |
| 6 | Basic brown (temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak. |
| 7 | Uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak. |
| 8 | Uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak. |
| 9 | Uluslararası temel sosları hazırlamak/hazırlatmak. |
| 10 | Uluslararası temel sosları hazırlamak/hazırlatmak. |
| 11 |  Yiyeceklere suda blanching (ön pişirme/ağartma)yöntemi ile hazırlama. |
| 12 |  Yiyecekleri poche (kaynar derecedeki kaynamayan suda) pişirme. |
| 13 | Yiyecekleri boiling (bol kaynar derecedeki suda pişirme) pişirme. |
| 14 |  Yiyecekleri glazing (parlatma) yöntemi ile hazırlama. |

|  |
| --- |
| **Genel Yeterlilikler** |
| Öğrencilerden bu dersin ana konularını anlamaları ve alanları ile uygulamalarında kullanmaları beklenir. |
| **Kaynaklar** |
| Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). Yemek Pişirme Teknikleri, İstanbul: Remzi Kitabevi Türkan, C. (2008). Aşçılık, Ankara: Cemalturkan YayınlarıÖzcan, Ö. Demir, A. (2013). Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri. İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları |
| **Değerlendirme Sistemi** |
| Dönem başında ders izlencelerinde belirtilir. |
| **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** |
| **ÖÇ1** | 5 | 2 | 2 | 2 | - | 2 | - | - | 3 | - | 4 | 5 |
| **ÖÇ2** | 5 | 2 | 3 | 2 | - | - | 4 | 3 | 5 | 3 | 2 | 4 |
| **ÖÇ3** | 5 | 2 | 4 | 2 | 4 | - | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 |
| **ÖÇ4** | 5 | 2 | 4 | 2 | 4 | - | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 |
| **ÖÇ5** | 5 | 2 | 4 | 2 | 4 | - | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 |
| **ÖÇ6** | 5 | 2 | 4 | 2 | 4 | - | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 |
| **ÖÇ7** | 5 | 2 | 4 | 2 | 4 | - | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 |
| **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

|  |
| --- |
|  |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** |
| Pişirme Yöntemleri 1 | 5 | 2 | 4 | 2 | 3 | - | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 |

 |