

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması II	GST 102	2	1+4	5	6
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye, yiyecekleri pişirme usullerini uygulayabilme ve menü hazırlayabilme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Uluslar arası pişirme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur</i>
	2	<i>Poche,Bouilli yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar</i>
	3	<i>Poelle yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar</i>
	4	<i>Grille yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar</i>
	5	<i>Saute yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar</i>
	6	<i>Frit,etuve,etuve vapaour,brasie ,cuit ve au four ve basınçla yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar.</i>
	7	<i>Menü hazırlar, Menüye uygun yemekleri hazırlar ve sunar</i> <i>Menü planına uygun çalışmayı bilir.</i>

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Pişirme Yöntemleri Bouilli pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Bouilli pişirme yöntemi örnek uygulamaları
2	Poche , sous vide pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Poche ve sous vide pişirme yöntemi uygulamaları
3	Poelle pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Poelle pişirme yöntemi uygulamaları
4	Grille pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Grille pişirme yöntemi uygulamaları

5	Saute pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Saute pişirme yöntemleri uygulamaları
6	Frit pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Frit pişirme uygulamaları
7	ARA SINAV	
8	Etuve pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Etuve pişirme uygulamaları
9	Etuve vapeur pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Etuve vapeur uygulamaları
10	Braise pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Braise pişirme uygulamaları
11	Basıncılı tencerede pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Basıncılı tencerede pişirme uygulamaları
12	Roti pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Roti pişirme uygulamaları
13	Cuit au four pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar	Cuit au four pişirme uygulamaları
14	Menü Hazırlama	Menu uygulamaları

KAYNAKLAR

- Cemal TÜRKKAN, Temel Mutfak Bilgileri
- Ayhan GÖKDEMİR, Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri 1-2
- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatı,
- La CUCINA ITALIANA
- Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 2 Ülker GÜRMAN
- Öğretim görevlisi ders notları

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		