

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 III	GST 201	3	4+1	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	Mutfakta araç ve gereçleri doğru kullanmaları, amaca uygun doğru ürün satın alabilmeleri,yiyecekleri doğru bir şekilde pişirerek servis edebilmeleri,standart reçete hazırlama tekniklerini açıklayarak standart reçete hazırlayabilmeleri sağlanmak hedeflenmiştir.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Et ve et ürünleri pişirme teknikleri ve uygulamasını kavrar.</i>
	2	<i>Kümes hayvanlarını pişirme tekniklerini uygulayabilir.</i>
	3	<i>Balık ve su ürünlerini pişirmede beceri durumuna sahiplenir</i>
	4	<i>Av hayvanlarını pişirme becerisine sahip olur.</i>
	5	<i>Meyveleri pişirme teknikleri bilgisine ve uygulama becerisine sahip olur.</i>
	6	<i>Standart reçete hazırlayabilir.</i>
	7	<i>Sebzeler konusunda bilgi sahibi olur ,pişirme tekniklerini uygular</i>

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Et ve Et ürünlerini pişirme teknikleri ve Uygulaması	Et yemekleri pişirme uygulamaları
2	Et ve et ürünleri pişirme teknikleri uygulaması	Et yemekleri pişirme uygulamaları
3	Kümes hayvanları pişirme teknikleri ve uygulaması	Kümes hayvanları pişirme ve uygulamaları
4	Balık ve diğer Su Ürünlerini pişirme teknikleri ve uygulaması	Deniz ürünleri pişirme ve uygulamaları
5	Av hayvanları pişirme teknikleri ve uygulaması	Av hayvanları pişirme ve uygulamaları
6	Sebzeleri pişirme teknikleri ve uygulaması	Sebze pişirme ve uygulamaları
7	ARA SINAV	
8	Kurubaklagil pişirmede teknikleri ve uygulaması -	Kurubaklagil uygulaması ve pişirme

9	Tahılları pişirme teknikleri ve uygulaması	Tahılları pişirme ve uygulamaları
10	Tahılları pişirme teknikleri ve uygulaması	Tahılları pişirme ve uygulamaları
11	Meyveleri pişirme teknikleri ve uygulaması	Meyveli ürünler ile ilgili sunumlar
12	Misafir masasında yemek hazırlama uygulamaları	Ziyafet yemekleri pişirme ve uygulamaları
13	Yemekleri servis etme yöntemleri	Yemekler sunum yaptırma ve servis düzeni uygulaması
14	Standart reçete hazırlama	Standart reçetesi çıkarılanların uygulaması

KAYNAKLAR

- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatları, Türk Mutfak sanatı
- Şefin sofrası , Unipro yayınları
- Cemal TURKKAN, Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği, Sistem Ofset Yayıncılık
- Aydın YILMAZ, Şefin Mutfağı
- La Cucina Italiana dergisi
- 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		