

T.C.
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 - I	GST 101	1	1+4	5	6
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör.Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Okan DİKİŞ				
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye, temel fonlar ve soslar , pişirme usulleri; salata ve patates garnitürlerini hazırlama-pişirme, yeni yemek reçeteleri tasarlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır				

Hafta	DERS AKIŞI
1	Mutfak Terimleri ve Ölçü Birimleri Bilgisi
2	Mutfak Araç Gereçlerinin Tanıtılması, Bakımı ve Temizliği
3	Uluslararası Doğrama Şekilleri Bilgisi ve Uygulaması
4	Uluslararası Doğrama Şekilleri Bilgisi ve Uygulaması
5	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Fond lar Bilgisi ve Uygulaması
6	Uluslararası mutfakta kullanılan temel soslar ve türetilen soslar
7	ARA SINAV
8	Uluslararası Mutfakta Çorbalar
9	Uluslararası Mutfakta Çorbalar
10	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Garnitürler
11	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Garnitürler
12	Uluslararası Mutfakta Salatalar ve Salata sosları
13	Uluslararası Mutfakta Yumurtalar
14	Uluslararası Mutfakta Yumurtalar

KAYNAKLAR

- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatı
- Cemal TÜRKKAN, Temel Mutfak Bilgileri
- Ayhan GÖKDEMİR, Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri 1-2