

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 - II | GST 102 | 2 | 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 | Uluslararası Mutfakta Kullanılan Pişirme Yöntemleri Bouilli pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 2 | Poche pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 3 | Poelle pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 4 | Grille pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 5 | Saute pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 6 | Frit pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 7 | ARA SINAV |
| 8 | Etuve pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 9 | Etuve vapeur pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 10 | Braise pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 11 | Basıncılı tencerede pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 12 | Roti pişirme pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 13 | Cuit au four pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerler, örnek uygulamalar |
| 14 | Menü uygulaması |

KAYNAKLAR

- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatı
- Cemal TÜRKKAN, Temel Mutfak Bilgileri

