

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 III	GST 201	3	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	Öğrencilerimizin mutfaktaki 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 sağlanacaktır.				

Hafta	DERS AKIŞI
1	Et ve Et Ürünlerini Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
2	Et ve Et Ürünleri Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
3	Kümes Hayvanlarını Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
4	Balık ve Diğer Su Ürünlerini Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
5	Av Hayvanlarını Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
6	Sebzeleri Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Kurubaklagil Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
9	Tahılları Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
10	Tahılları Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
11	Meyveleri Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
12	Misafir Masasında Yemek Hazırlama Uygulamaları
13	Yemekleri servis etme yöntemleri
14	Standart reçete hazırlama

**KAYNAKLAR**

- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatı, Türk Mutfak Sanatı
- Şefin Sofrası, Unipro Yayınları
- Cemal TURKKAN, Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği, Sistem Ofset Yayıncılık

- Cemal TURKKAN, Aşçılık, Sistem Ofset Yayıncılık