

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GIDA HAZIRLAMA VE PİŞİRİM TEKNİKLERİ II					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ122	Bahar	2	5	4	5

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Onur Cevdet ALTUN
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Temel mutfak eğitim sürecinin devamı niteliğinde ileri mutfak teknikleri kazanılmış mutfak bilgilerini harmanlayarak ve bütünleştirerek yemek reçetelerinin geliştirilmesi uzmanlık gerektiren gıda maddelerini kullanma yetisine sahip özgün fikirleri özgün reçeteleri ile mutfağa hakim bilgiler içermektedir.
İçeriği	El becerisini ve tekniklerini daha etkin kullanma, soslar, yapım teknikleri ve çeşitleri, özgün reçeteler, yemek ve mönü sentez, pirinçler ve özellikleri, et yapım teknikleri, patatesler ve garnitür çeşitleri, çorbalar, tavuk yemekleri ve balıkların özelliklerini içermektedir.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Çorba yapım tekniklerinin özelliklerini açıklar
2	Sıcak ve soğuk ordövr yapım tekniklerini, sunumunu ve çeşitlerini açıklar
3	Sos yapım farklılıklarını ve yapılış özelliklerini açıklar
4	Makarna çeşitlerini ve pişirme tekniklerini açıklar
5	Ulusal yemeklerin yapım tekniklerini, sunumunu ve çeşitlerini açıklar

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Ulusal ve uluslararası çorba yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik
2	Salata yapım teknikleri	Teorik, pratik
3	Soğuk ordövr hazırlama teknikleri	Teorik, pratik
4	Sıcak ordövr hazırlama teknikleri	Teorik, pratik
5	Uluslararası temel soslar uygulaması	Teorik, pratik
6	Makarna yemekleri yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik
7	Makarna yemekleri yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik
8	Ara sınav	Midterm exam
9	Ulusal tencere yemekleri yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik
10	Ulusal fırın yemekleri yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik
11	Pilav çeşitleri yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik

12	Pilav çeşitleri yapım teknikleri ve uygulaması	Teorik, pratik
13	Unlu mamüller ve ekmek yapım teknikleri	Teorik, pratik
14	Genel hazırlık çalışmaları	Teorik, pratik
15		
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Temel Mutfak Teknikleri, AÖF Yayınları, 2016		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Çorba yapım tekniklerinin özelliklerini açıklar		
2	Sıcak ve soğuk ordövr yapım tekniklerini, sunumunu ve çeşitlerini açıklar		
3	Sos yapım farklılıklarını ve yapılış özelliklerini açıklar		
4	Makarna çeşitlerini ve pişirme tekniklerini açıklar		
5	Ulusal yemeklerin yapım tekniklerini, sunumunu ve çeşitlerini açıklar		

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	7	98
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0	0
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	0	0	0
8	Ara Sınav	0	0	0
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	0	0	0
16	Son Sınav	0	0	0
				98

