

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

MUTFAK UYGULAMALARI II					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ226	Bahar	2	4	3	5

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Temel pişirme teknikleri,mise-en place ve reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak basit yemeklerin hazırlaması ve pişirilmesinin öğretilmesi.
İçeriği	Temel stoklar, çorbalar ve temel pişirme teknikleri ile uygulama.Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Reçeteyi okur anlar ve uygular
2	Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.
3	Temel soslari ve stoklari içeriğine ,rengine ve kıvamına göre sınıflandırır.
4	Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Haşlama metodu ile pişirme (boiling)	Pratik
2	Et kesimi (farklı kesim şekillerinin gösterilmesi) ve ızgara tekniği ile pişirme	Pratik
3	Kızartma teknikleri ile pişirme (derin yağda,tavada ve az yağda)	Pratik
4	Kızartma teknikleri ile pişirme (derin yağda,tavada ve az yağda)	Pratik
5	Kuru pişirme teknikleri	Pratik
6	Buharda pişirme tekniği	Pratik
7	Buharda pişirme tekniği	Pratik
8	Ara Sınav	Pratik
9	Sulu pişirme ve yahni tekniği	Pratik
10	Fırında pişirme tekniği	Pratik
11	Kağıtta ve tuzda pişirme tekniği	Pratik
12	Piştirildikten sonra soğuk servis edilen yemekler(Rozbif,somon belvü, salatalar ve soslari)	Pratik
13	Piştirildikten sonra soğuk servis edilen yemekler(Rozbif,somon belvü, salatalar ve soslari)	Pratik
14	Piştirildikten sonra soğuk servis edilen yemekler(Rozbif,somon belvü, salatalar ve soslari)	Pratik

15		
16	Son Sınav	Pratik

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Practical professional cookery (H.L Cracknell and R.J Kaufmann) 3 Th edition (ISBN 1-86152-873-6)		
2	The Proffesional Chef (Culinary Institute of America)8th edition (ISBN 07645-5734-3		

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	Reçeteyi okur anlar ve uygular	2,5,6,8,12	1,2
2	Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar.	2,5,6,7,12	1,2
3	Temel soslari ve stokları içeriğine ,rengine ve kıvamına göre sınıflandırır.	2,5,6,7,8,12	1,2
4	Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.	2,5,6,7,8,12	1,2

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	6	84
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	5	70
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	1	1	1
8	Ara Sınav	1	2	2
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	1	1	1
16	Son Sınav	1	2	2
				160

