

# TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık

## Ders Bilgileri

| GIDA HAZIRLAMA VE PİŞİRİM TEKNİKLERİ II |        |              |          |                |              |
|-----------------------------------------|--------|--------------|----------|----------------|--------------|
| Kodu                                    | Dönemi | Teori        | Uygulama | Ulusal Kredisi | AKTS Kredisi |
|                                         |        | Saat / Hafta |          |                |              |
| AŞÇ 122                                 | Bahar  | 2            | 5        | 4              | 7            |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | Fond yapım tekniklerinin özelliklerini açıklar.             |
| 2 | Sos yapım farklılıklarını ve yapılış özelliklerini açıklar. |
| 3 | Salata yapım tekniklerini, sunumunu ve çeşitlerini açıklar. |
| 4 | Patateslerin özelliklerini ve yapım tekniklerini açıklar.   |
| 5 | Mantarların çeşitleri ve pişirme tekniklerini açıklar.      |

## Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

| #  | Konular                                             | Öğretim Yöntem ve Teknikleri |
|----|-----------------------------------------------------|------------------------------|
| 1  | Ulusal ve uluslararası çorba yapım teknikleri       | Teorik, pratik               |
| 2  | Salata yapım teknikleri                             | Teorik, pratik               |
| 3  | Salata yapım teknikleri                             | Teorik, pratik               |
| 4  | Sıcak ve soğuk ulusla arası ana soslar              | Teorik, pratik               |
| 5  | Sıcak ve soğuk ulusla arası ana soslar              | Teorik, pratik               |
| 6  | Zeytinyağlı yapım teknikleri ve uygulamaları        | Teorik, pratik               |
| 7  | Zeytinyağlı yapım teknikleri ve uygulamaları        | Teorik, pratik               |
| 8  | Ara Sınav                                           | Sorular ve cevaplar          |
| 9  | Mantarlar ve pişirme özellikleri çeşitleri          | Teorik, pratik               |
| 10 | Mantarlar ve pişirme özellikleri çeşitleri          | Teorik, pratik               |
| 11 | Patates özellikleri ve mutfaklarda kullanım yerleri | Teorik, pratik               |

|    |                                                     |                     |
|----|-----------------------------------------------------|---------------------|
| 12 | Patates özellikleri ve mutfaklarda kullanım yerleri | Teorik, pratik      |
| 13 | Genel hazırlık çalışmaları                          | Teorik, pratik      |
| 14 | Genel hazırlık çalışmaları                          | Teorik, pratik      |
| 15 |                                                     |                     |
| 16 | Son Sınav                                           | Sorular ve cevaplar |

## 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 | Fond yapım tekniklerinin özelliklerini açıklar.             | 11,12             | 1,2                    |
| 2 | Sos yapım farklılıklarını ve yapılış özelliklerini açıklar. | 11,12             | 1,2                    |
| 3 | Salata yapım tekniklerini, sunumunu ve çeşitlerini açıklar. | 11,12             | 1,2                    |
| 4 | Patateslerin özelliklerini ve yapım tekniklerini açıklar.   | 11,12             | 1,2                    |
| 5 | Mantarların çeşitleri ve pişirme tekniklerini açıklar.      | 11,12             | 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   | 7           | 98         |
| 2  | Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14   | 4           | 56         |
| 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    | 2           | 2          |
| 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                                    | 1    | 2           | 2          |
| 15 | Son Sınav için Hazırlık                         | 1    | 2           | 2          |
| 16 | Son Sınav                                       | 1    | 2           | 2          |
|    |                                                 |      |             | <b>164</b> |

