TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GIDA HAZIRAMA VE PİŞİRİM TEKNİKLERİ I					
Kodu	**Dönemi**	**Teori**	**Uygulama**	**Ulusal Kredisi**	**AKTS Kredisi**
		Saat / Hafta			
AŞÇ121	Güz	2	5	4	4

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	Uluslararası mutfaklardaki kesim tekniklerini ve lezzet verici karışımları açıklar.
2	Fond yapım tekniklerinin özelliklerini açıklar.
3	Yumurta çeşitlerini, kullanım yerlerini ve zeytinyağı uygulama şekillerini açıklar.
4	Etlerin özellikleri ve pişirme usullerini açıklar.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Uluslararası mutfaklarda kullanılan kesim teknikleri ve lezzet vericilerin uygulanması	Teorik, pratik
2	Et suyu, tavuk suyu, sebze suyu ve balık suyu uygulamaları	Teorik, pratik
3	Kuru Pişirme Yöntemleri	Teorik, pratik
4	Sulu Pişirme Yöntemleri	Teorik, pratik
5	5. Pirinçler ve özellikleri	Teorik, pratik
6	Kırmızı etler, uygulanan pişirme çeşitleri ve uygulama	Teorik, pratik
7	Kırmızı etler, uygulanan pişirme çeşitleri ve uygulama	Teorik, pratik
8	Ara sınav	Pratik
9	Tavuklar ve pişirme özellikleri	Teorik, pratik
10	Tavuklar ve pişirme özellikleri	Teorik, pratik
11	Deniz ürünleri ve pişirme usulleri	Teorik, pratik
12	Deniz ürünleri ve pişirme usulleri	Teorik, pratik

13	Yumurta özellikleri uygulamaları	Teorik, pratik
14	Yumurta özellikleri uygulamaları	Teorik, pratik
15		
16	Son Sınav	Pratik

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	Uluslararası mutfaklardaki kesim tekniklerini ve lezzet verici karışımları açıklar.	2,11	1,2
2	Fond yapım tekniklerinin özelliklerini açıklar.	3,5,12	1,2
3	Yumurta çeşitlerini, kullanım yerlerini ve zeytinyağı uygulama şekillerini açıklar.	2,6,11	1,2
4	Etlerin özellikleri ve pişirme usullerini açıklar.	2,10,11,12,14	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlerndirme 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	4	4
8	Ara Sınav	1	4	4
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	6	6
15	Son Sınav için Hazırlık	1	6	6
16	Son Sınav	1	6	6
				180