



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi:
18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Pişirme Yöntemleri II
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Salı 08.15-17.00
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba 13:00-14:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Mutfakta kullanılan temel ürünler hakkında bilgi sahibi olmak, 2. Mutfakta kullanılan temel ürünlerin doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak, 3. Mutfakta kullanılan ürünleri hazırlamak/hazırlatmak, 4. Mutfakta kullanılan temel ürünlere yönelik pişirme tekniklerini uygulamak,
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünlere Giriş 2. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Kırmızı Etler, Kullanım Alanları ve Kırmızı Etlere Yönelik Uygulama Teknikleri 3. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Kırmızı Etler, Kullanım Alanları ve Kırmızı Etlere Yönelik Uygulama Teknikleri 4. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Kümes Hayvanları, Kullanım Alanları ve Kümes Hayvanlarına Yönelik Uygulama Teknikleri. 5. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Kümes Hayvanları, Kullanım Alanları ve Kümes Hayvanlarına Yönelik Uygulama Teknikleri 6. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Yumurtalar, Kullanım Alanları ve Yumurtalara Yönelik Uygulama Teknikleri 7. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Deniz Mahsulleri, Kullanım Alanları ve Deniz Mahsullerine Yönelik Uygulama Teknikleri 8. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünler/ Deniz Mahsulleri, Kullanım Alanları ve Deniz Mahsullerine Yönelik Uygulama Teknikleri 9. Hafta Mutfakta Kullanılan Temel Ürünleri Av Hayvanları ve Sakatatlar, Kullanım Alanları ve Av Hayvanları ve Sakatatlara Yönelik Uygulama Teknikleri 10. Hafta Mutfakta Kullanılan Kurubaklagiller ve Tahıllar, Kullanım Alanları ve Kurubaklagiller ve Tahıllara Yönelik Uygulama Teknikleri 11. Hafta Mutfakta Kullanılan Kurubaklagiller ve Tahıllar, Kullanım Alanları ve Kurubaklagiller ve Tahıllara Yönelik Uygulama Teknikleri 12. Hafta Mutfakta Kullanılan Sebzeler ve Meyveler, Kullanım Alanları ve Sebzeler ve Meyvelere Yönelik Uygulama Teknikleri 13. Hafta Mutfakta Kullanılan Sebzeler ve Meyveler, Kullanım Alanları ve Sebzeler ve Meyvelere Yönelik Uygulama Teknikleri 14. Hafta Temel Ürünlere Yönelik Mutfak Uygulamaları 15. Hafta Temel Ürünlere Yönelik Mutfak Uygulamaları
Ölçme ve Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Kısa Sınav 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav %20 Ara Sınav: %30 Yarıyıl Sonu Sınav: %50



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi:
18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Kaynaklar	Türkan, C., (2010). <i>Mutfak Teknolojisi</i> , Cemal Türkan Yayınları, Ankara. Gürman, Ü., (2004). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 1</i> . M. E. B. Yayınları, İstanbul.
Değerlendirme Sistemi	
Sınavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.	

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	4	2	5	2	3	5	4	5	4	4	4	4	4	4	
ÖÇ2	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	3	4	4	
ÖÇ3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	5	5	4	5	4	
ÖÇ4	3	3	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5	
ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	4