

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Piştirme Yöntemleri I
Dersin Kredisi	5 (2 Saat Teorik, 6 saat Uygulama)
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Salı 08:10 – 17:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:10-17:00
İletişim Bilgileri	fatihkayran@harran.edu.tr 0414.3183171
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacaktır.
Dersin Amacı	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve piştirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak, 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak, 3. Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak, 4. Blanching (ön piştirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak 5. Boiling (bol suda piştirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, 6. Stewing (Kendi Suyunda Piştirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, (Yüz yüze) 2. Hafta Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, (Yüz yüze) 3. Hafta Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak (Yüz yüze) 4. Hafta Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak. (Yüz yüze) 5.Hafta Uluslararası doğrama teknikleri tekrar (Yüz yüze) 6. Hafta Lezzet verici karışımları hazırlamak (Yüz yüze) 7. Hafta Basic White stock (Temel beyaz et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak (Yüz yüze) 8. Hafta Basic brown (Temel kahverengi et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak (Yüz yüze) 9. Hafta Beyaz/Kahverengi Türev soslar hazırlamak/hazırlatmak (Yüz yüze) 10. Hafta Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Piştirme/Ağartma) piştirme işlemi için ön hazırlık ve piştirme (Yüz yüze) 11. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme) piştirme işlemi için ön hazırlık (Yüz yüze) 12. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme) olarak Piştirme (Yüz yüze) 13. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme)işlemi için ön hazırlık (Yüz yüze) 14. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme) olarak Piştirme (Yüz yüze)
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınav: %60 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.

Kaynaklar	Gürman, Ü., (2004). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları I</i> . M. E. B. Yayınları, İstanbul.
------------------	---

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ 1	4	2	5	2	3	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ 2	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ 3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4
ÖÇ 4	3	3	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5	3
ÖÇ 5	3	2	4	2	3	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4
ÖÇ 6	3	3	5	2	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
---------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Piştirme Yöntemleri I	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4