

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Piştirme Yöntemleri I
Dersin Kredisi	5 (2 Saat Teorik, 6 saat Uygulama)
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 16:00-17:00
İletişim Bilgileri	fatihkayran@harran.edu.tr 0414.3183171
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan. 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 yapılacak.
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, (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak. (Uzaktan Eğitim) 5.Hafta Uluslararası doğrama teknikleri tekrar (Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Lezzet verici karışımları hazırlamak (Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak (Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Basic brown (Temel kahverengi et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak (Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Beyaz/Kahverengi Türev soslar hazırlamak/hazırlatmak (Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Piştirme/Ağartma) piştirme işlemi için ön hazırlık ve piştirme (Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme) piştirme işlemi için ön hazırlık (Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme)olarak Piştirme (Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme)işlemi için ön hazırlık(Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme) olarak Piştirme (Uzaktan Eğitim)
	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.

Ölçme-Değerlendirme	
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															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	2	5	2	3	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	5	2	3	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5	3
ÖÇ5	3	2	4	2	3	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4
ÖÇ6	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	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Piştirme Yöntemleri I	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4