

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Piştirme Yöntemleri II
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Salı 08.10-17.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 16:00-17:00
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 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 hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantın) 2. Hafta Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantın 3. Hafta Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak 4. Hafta Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak. 5.Hafta Kısa Sınav- (Uluslararası doğrama şekillerine yönelik uygulama) 6. Hafta Lezzet verici karışımları hazırlamak 7. Hafta Lezzet verici karışımları hazırlamak 8. Hafta Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak 9. Hafta Ara sınav Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak 10. Hafta Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Piştirme/Ağartma) piştirme işlemi için ön hazırlık ve piştirme 11. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme)piştirme işlemi için ön hazırlık 12. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme)olarak Piştirme 13. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme)işlemi için ön hazırlık 14. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme) olarak Piştirme 15. Hafta Genel Değerlendirme
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav ve uluslara arası kesim teknikleri uygulamasına yönelik 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: 31.03.2020 Kısa Sınav Tarih ve Saati: 03.03.2020

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