

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Pişirme Yöntemleri II
Dersin Kredisi	5 (2 Saat Teori + 6 Saat Uygulama)
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Dersin Gün ve Saati	Salı 08.00-16.40
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Çarşamba 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 pişirme 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 (et suları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak, 4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak 5. Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, 6.Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) 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) (Uzaktan) 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) (Uzaktan) 3. Hafta Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak (Uzaktan) 4. Hafta Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak. (Uzaktan) 5.Hafta Kısa Sınav- (Uluslararası doğrama şekillerine yönelik uygulama) 6. Hafta Lezzet verici karışımları hazırlamak (Uzaktan) 7. Hafta Lezzet verici karışımları hazırlamak (Uzaktan) 8.Hafta Basic White stock (Temel beyaz et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak (Uzaktan) 9. Hafta Ara sınav Basic brown (Temel kahverengi et suyu) stock hazırlamak/hazırlatmak (Uzaktan) 10. Hafta Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık ve pişirme (Uzaktan) 11. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme) pişirme işlemi için ön hazırlık (Uzaktan) 12. Hafta Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme) olarak Pişirme (Uzaktan) 13. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık (Uzaktan) 14. Hafta Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme (Uzaktan) 15. Hafta. Genel Tekrar (Uzaktan)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Gürman, Ü. (2004). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları</i> 1. M. E. B. Yayınları, İstanbul.

DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
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	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Pişirme Yöntemleri II	4	2	5	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4