

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Piştirme Yöntemleri-I	2201207	II	4+2	6	7
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve piştirme yöntemlerini kullanarak çeşitli et suları, soslar, yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapar, 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapabilir/yaptırır, 3. Temel Stokları(et suları) ve sosları hazırlar/hazırlatır, 4. Blanching (ön piştirme/ağartma) işlemini yapar /yaptırır, 5. Boiling (bol suda piştirme) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır, 6. Stewing (Kendi suyunda piştirme) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır.				
Dersin İçeriği	Mutfağın bölümleri, yönetim şeması, mutfak çalışanlarının uluslararası isimleri ve görev tanımları, uluslararası doğrama yöntemleri ve lezzet verici karışımlar. Et suyu ve temel sosları hazırlamak. blanching , boiling, stewing piştirme yöntemleri kullanarak yiyecek hazırlamak.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	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	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Boucherie (Kasaphane) , Yerel Mutfak, Chef Tournantın				
3	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırarak				
4	Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırarak, Lezzet verici karışımları hazırlamak				
5	Lezzet verici karışımları hazırlamak				
6	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak				
7	Ara Sınav				
8	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak				
9	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Piştirme/Ağartma) piştirme işlemi için ön hazırlık				
10	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Piştirme/Ağartma) olarak piştirme				
11	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme)piştirme işlemi için ön hazırlık				
12	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Piştirme)olarak Piştirme				
13	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme)işlemi için ön hazırlık				
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Piştirme) olarak Piştirme				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Mutfağın bölümlerini, hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının uluslararası isimlerini söyleyerek, iş tanımlarını yapabilir. 2. Yiyeceklerin ön hazırlığını yaparak, uluslararası mutfakta kullanılan doğrama şekillerini uygulayabilir. 3. Uluslararası mutfakta kullanılan Temel stok (et suları) ve sosları hazırlayabilir. 4. Blanching (Ön Piştirme/Ağartma) piştirme işlemi ile ön hazırlık yapabilir. 5. Boiling (Bol Suda Piştirme) pişen yemekleri hazırlayabilir. 6. Stewing (Kendi Suyunda Piştirme) pişen yemekleri hazırlayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). <i>Yemek Piştirme Teknikleri</i> , İstanbul: Remzi Kitabevi Gökdemir, A. (2012). <i>Piştirme Yöntem ve Teknikleri</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Özcan, Ö. Demir, A. (2013). <i>Sos Hazırlama ve Piştirme Teknikleri</i> . İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları TooS&Techniques. (2011). <i>Mutfak Sırları</i> . İstanbul: NTV Yayınları Türkan, C. (2008). <i>Aşçılık</i> , Ankara: Cemalturkan Yayınları Yeğen, M.E. (1979). <i>Yemek Öğretimi</i> , İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevleri					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav : % 40</b>					
<b>Final : % 60</b>					
<b>Bütünleme :</b>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11	PC12	PC13	PC14	PC15
ÖÇ1	4	5	5	5	4	3	4	3	4	4	3	4	2	5	5
ÖÇ2	2	2	3	4	3	4	4	2	4	5	4	3	5	2	5
ÖÇ3	4	2	3	4	3	4	4	5	4	5	4	3	5	3	5
ÖÇ4	3	2	3	3	3	4	3	5	4	5	4	3	5	2	5
ÖÇ5	3	2	3	3	3	4	3	5	4	5	4	3	5	2	5
ÖÇ6	3	2	3	3	3	4	3	5	4	5	4	3	5	2	5

**ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PC: Program Çıktıları**

<b>Katkı Düzeyi</b>	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
---------------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11	PC12	PC13	PC14	PC15
Pişirme Yöntemleri I	3	3	3	4	3	4	4	4	4	5	4	3	5	3	5