

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Pişirme Yöntemleri-II	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 uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Gril (ızgara) pişen yemekleri hazırlar, 2. Steaming (buharda) pişen yemekleri hazırlar, 3. Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar, 4. Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar, 5. Braising pişen et yemeklerini hazırlar, 6. Füme(dumanda) pişen yemekleri hazırlar, 7. Gratinating pişen ürünleri hazırlar, 8. Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar. 				
Dersin İçeriği	Et ve sebze yemeklerini ızgarada,buharda,az yağda,sığ yağda,bol yağda,kendi suyunda,80-90 derecede,füme,roti olarak hazırlayıp pişirebilmek.				
Hafta	Konular				
1	Ön Hazırlıklar				
2	Izgara Et Yemeklerini Pişirme				
3	Ön Hazırlıklar				
4	Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme				
5	Sauting (az yağda pişen) pişen ürünler				
6	Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler				
7	Ara Sınav				
8	Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler				
9	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme				
10	Ön Hazırlıklar				
11	Yiyecekleri Braising Pişirme				
12	Ön hazırlık Etleri füme pişirilecek ürünler				
13	Yiyecekleri Gratinating Pişirme				
14	Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme				
Genel Yeterlilikler					
1.Mutfak ortamında; mesleği ile ilgili döküman ve bilgi birikimini kullanarak etleri marine edip,pişirmeye hazır hale getirebilir.					
2.Mutfak veya restaurant ortamında, ızgara yemeğini pişirerek uygun garnitür ve sosla sunuma hazır hale getirebilir.					
Kaynaklar					
Cılızoğlu, L.(1989). <i>Yemek Pişirme Teknikleri</i> , İstanbul: Remzi Kitabevi.					
Eraslan, N.(2017). <i>Pişirme Yöntemleri</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.					
Türkan, C.(2010). <i>Mutfak Teknolojisi</i> , İstanbul: İnkılap Kıtapevi.					
Türkan, C.(2008). <i>Aşçılık</i> , İstanbul: İnkılap Kıtapevi					
Williams, C.(2003). <i>Mutfak Sırları</i> , İstanbul: NTV Yayınları.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

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	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ2	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ3	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ6	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ7	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ8	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			53 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	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5