PİŞİRME YÖNTEMLERİ II

1	Ders Adi:	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II
2	Ders Kodu:	ASLZ104
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	4.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. PINAR AYDIN TEMEL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: paydin@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak
	2	Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
	3	Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırmak
	4	Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
	5	Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak
	6	Füme(dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
	7	Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak
	8	Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	**DERS İÇERİKLERİ**	
	Teorik	**Uygulama**
1	Ön Hazırlıklar	Kahvaltılıklar
2	Izgara Et Yemeklerini Pişirme	Çorbalar
3	Ön Hazırlıklar	Balıklar
4	Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme	Kabuklu ve Kabuksuz Deniz Ürünleri

5	Ön hazırlıklar Sauting (az yağda pişen) pişen ürünler	Yumurtalar
6	Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler	Etler
7	Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler	Et Mamulleri ve Sakatatlar
8	Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler	Kümes Hayvanları
9	Ön Hazırlıklar	Salatalar
10	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme	Garnitürler ve Salçalar
11	Ön Hazırlıklar	Yaş Sebzeler ve Kullanımları
12	Yiyecekleri Braising Pişirme	Baklagiller ve Tahıllar
13	Ön hazırlık Etleri füme pişirilme	Hamur İşleri
14	Ön Hazırlıklar / Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme	Tatlılar

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Eryılmaz, Leman C. Yemek Pişirme. Remzi Kitabevi 2. Gürman, Ülker. Yemek Pişirme Tekmikleri ve Uygulaması. MEB Yayınları 3. Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık 4. Pişirme Yöntemleri, Nevzat Eraslan, Detay Yayıncılık 5. Mutfak Sırları-Dünya Mutfaklarından Tecrübeler-Doğru Araç Gereç Seçimi-Tarifler, Chuck Williams (Editör), NTV Yayınları 6. The Professional Chef 9e, Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons. Inc.
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SAYISI**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	25.00
Kısa Sınav	1	15.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	**AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU**

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	4.00	56.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	4.00	56.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	12.00	12.00
Diğer	1	10.00	10.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yükü			177.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			5.90
Dersin AKTS Kredisi			6.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	5	4	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri

Katkı Düzeyi:	1 çok düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek