



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Pişirme Yöntemleri I							
Ders Kodu		CUL111		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlanır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Pişirme Yöntemleri 2
2	Fransız Mutfak Sanatı

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	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 Tournantin)
2	Teorik	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 Tournantin
3	Teorik	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak
4	Teorik	Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak Lezzet verici karışımları hazırlamak
5	Teorik	Lezzet verici karışımları hazırlamak
6	Teorik	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
7	Teorik	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık
10	Teorik	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık
11	Teorik	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık
12	Teorik	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık
13	Teorik	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık
14	Teorik	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	0	10
Dönem Sonu Sınavı	1	12	0	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



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	Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak
5	Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	5	1	1	1
PÇ2	3	1	2	2	2
PÇ3	4	2	2	2	2
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5

