



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Pişirme Yöntemleri II							
Ders Kodu		CUL120		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Bu derste 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	Ön Hazırlıklar
2	Teorik	Izgara Et Yemeklerini Pişirme
3	Teorik	Ön Hazırlıklar
4	Teorik	Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme
5	Teorik	Ön hazırlıklar Sauting (az yağda pişen) pişen ürünler
6	Teorik	Shallow fat frying (sıg yağ) pişen ürünler
7	Teorik	Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Ön Hazırlıklar
10	Teorik	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme
11	Teorik	Ön Hazırlıklar
12	Teorik	Yiyecekleri Braising Pişirme
13	Teorik	Ön hazırlık Etleri fûme pişirilecek ürünler
14	Teorik	Yiyecekleri Gratinating Pişirme
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	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
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	Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak
2	Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
3	Sauting (az yağda pişen) pişen ürünleri hazırlama
4	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme)
5	Yiyecekleri Braising Pişirme

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	1	1	1	1	1
PÇ2	1	1	1	1	1
PÇ3	1	1	1	1	1
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5

