

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulaması I	GST 101	1	1+4	5	6
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör.Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	-				
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye, temel fonlar ve soslar , pişirme usulleri; salata ve patates garnitürlerini hazırlama-pişirme, yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Mutfak ile ilgili temel kavramları bilir.</i>
	2	<i>Mutfakta kullanılan araç gereçleri tanıy uygun yerlerde kullanır. Temizlik ve bakımını yapar.</i>
	3	<i>Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama şekillerini uygular doğru yerlerde kullanır.</i>
	4	<i>Uluslararası mutfakta kullanılan fond ve sosları hazırlar .</i>
	5	<i>Uluslararası mutfaklara ait corbaları hazırlar.</i>
	6	<i>Uluslararası mutfaklarda kullanılan garnitürleri hazırlar.</i>
	7	<i>Uluslararası mutfakta kullanılan yumurta çeşitlerini hazırlar.</i>
	8	<i>Uluslararası mutfakta kullanılan salata ve salata soslarını hazırlar .</i>

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Mutfak Terimleri ve Ölçü Birimleri Bilgisi	Malzemeleri ölçme
2	Mutfak Araç Gereçlerinin Tanıtılması, Bakımı ve Temizliği	Mutfak araçlarını tanıma
3	Uluslararası Doğrama Şekilleri Bilgisi ve Uygulaması	Doğrama şekillerini uygulaması
4	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Fond lar Bilgisi ve Uygulaması	Fond çeşitlerini uygulaması.
5	Uluslararası mutfakta kullanılan temel soslar ve türetilen soslar	Demiglace sos, Hollandaise sos, Mayonnaise sos ve türevlerinin uygulaması
6	Uluslararası mutfakta kullanılan temel soslar ve türetilen soslar	Bechamel sos Veloute sos ve türevlerinin uygulaması

7	ARA SINAV	
8	Uluslararası Mutfakta Çorbalar	Uluslararası mutfaklara ait çorbaların uygulaması
9	Uluslararası Mutfakta Çorbalar	Uluslararası mutfaklara ait çorbaların uygulaması
10	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Garnitürler	Uluslararası mutfaklara ait garnitürlerin uygulaması
11	Uluslararası Mutfakta Kullanılan Garnitürler	Uluslararası mutfaklara ait garnitürlerin uygulaması
12	Uluslararası Mutfakta Salatalar ve Salata sosları	Uluslararası mutfağa ait salataların ve soslarının uygulaması
13	Uluslararası Mutfakta Yumurta	Uluslararası mutfakta yumurta çeşitlerinin uygulaması
14	Uluslararası Mutfakta Yumurta	Uluslararası mutfakta yumurta çeşitlerini uygulaması

KAYNAKLAR

- Necip USTA, Fransız Mutfak Sanatı
- Cemal TÜRKKAN, Temel Mutfak Bilgileri
- Ayhan GÖKDEMİR, Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1-2
- Ülker GÜRMAN Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1
- Ülker GÜRMAN Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 2

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		