GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri II	
Ders Kodu / Course Code	1116B1011	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırma amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Besin gruplarında yer alan besinleri doğru pişirme tekniklerini kavrayabilme, karbonhidratların, proteinlerin, lipitlerin, vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, karbonhidratların, proteinlerin, lipitlerin, vitamin ve minerallerin kimyasal yapısı ile pişirme ile olan değişiklikleri kavrayabilme, besinlere uygulanan pişirme tekniklerini örneklerle anlayabilme konuları işlenmektedir.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıdaların özelliği ve yiyecek hazırlama I / Saime Küçükkömürler, Pegem Akademi Yayıncılık, 2021, Pişirme yöntemleri / Aylin Alsaffar; Begüm Kalyoncu, Beta Basım ve Yayın, Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II / Ayhan Gökdemir ; ed. : Alptekin Sökmen, Detay Yayıncılık, 2018, Pişirme yöntemleri / Nevzat Eraslan, Nobel, 2020 Yiyecek içeçek işletmelerinde menü planlama: Kavramlar ve uygulamalar / Aydan Bekar, Beta Yayınları, 2021	-

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Besin öğesi kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenir.	-
2	Pişirmenin besin öğelerine etkisini açıklar.	-
3	Pişirme yöntemlerinin ve kullanımlarını öğrenir.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sulu Pişirme Yöntemleri/Kuru ısı pişirme teknikleri				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buharda Pişirme Yöntemleri				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön Haşlama-Blanching	Ön Haşlama-Blanching			
	-	-			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hafif Ateşte Haşlama- Poaching	Hafif Ateşte Haşlama- Poaching			
	-	-			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haşlama- Boiling/Simmering	Haşlama- Boiling/Simmering			
	-	-			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kısık Ateşte Suda Pişirme- Braising	Kısık Ateşte Suda Pişirme-Braising			
	-	-			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kendi Suyunda Pişirme-Stewing	Kendi Suyunda Pişirme-Stewing			
	-	-			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buharda Pişirme-Steaming	Buharda Pişirme-Steaming			
	-	-			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Izgarada Pişirme-Grilling/Broiling	Izgarada Pişirme-Grilling/Broiling			
	-	-			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fırında Pişirme-Roasting/Baking	Fırında Pişirme-Roasting/Baking			
	-	-			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sote-Souteing	Sote-Souteing			
	-	-			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağda Kızartma-Frying	Yağda Kızartma-Frying			
	-	-			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diğer Pişirme Yöntemleri	Diğer Pişirme Yöntemleri			
	-	-			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diğer pişirme yöntemleri	Diğer pişirme yöntemleri			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5,00	25,00
Bireysel Çalışma / Self Study	13	4,00	52,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	13	5,00	65,00
Toplam / Total:	33	16,00	144,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 144,00/30,00 = 4,80 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 144,00 / 30,00 = 4,80 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Besin öğesi kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenir. / -				3	3				5	2	5	4	4	5
2.Pişirmenin besin öğelerine etkisini açıklar. / -				4	2				3		3	3	2	
3.Pişirme yöntemlerinin ve kullanımlarını öğrenir. / -				4	5				5	3	5	5	4	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high