GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri I	
Ders Kodu / Course Code	1116G1009	
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	Mutfak çalışanlarını tanıma, bıçak kullanma ve kesim teknikleri, kesim teknikleri üzerine egzersizler, et ve tavuk suları yapım teknikleri.	.
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	Doğrama 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
	Meslekle ilgili derse giriş ve terminoloji				
	.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta kullanılanılacak ürünler hakkında genel bilgi				
	.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme ile ilgili kavramlar, pişirmenin amaçları				
	.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğrama yöntemleri	Doğrama yöntemleri			
	.	.			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğrama yöntemleri	Doğrama yöntemleri			
	.	.			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri ve uygulamaları	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri ve uygulamaları			
	.	.			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri ve uygulamaları	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri ve uygulamaları			
	-	-			
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
	Deniz mahsülleri ve uygulamaları	Deniz mahsülleri ve uygulamaları			
	.	.			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanatlı hayvanların hazırlanması ve uygulamaları				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurubaklagillerin seçimi, pişirmeye hazırlanması ve pişirilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar	Kurubaklagillerin seçimi, pişirmeye hazırlanması ve pişirilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar			
	.	.			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et, balık, tavuk ve av kanatlılarının marine yöntemleri	Et, balık, tavuk ve av kanatlılarının marine yöntemleri			
	.	.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemeğe lezzet katanlar				
	.				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et suları ve soslar	Et suları ve soslar			
	.	.			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et suları ve soslar	Et suları ve soslar			
	.	.			
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	3,00	39,00
Derse Katılım / Attending Lectures	13	1,00	13,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	6,00	36,00
Laboratuvar / Laboratory	13	2,00	26,00
Toplam / Total:	52	19,00	141,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 141,00/30,00 = 4,70 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 141,00 / 30,00 = 4,70 ~ 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.Doğrama yöntemlerinin ve kullanımlarını öğrenir. / -					5				5	2	3		2	5

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