2025 - 2026 / Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri
GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri
Ders Kodu / Course Code	
Ders Türü / Course Type	Zorunlu Ders
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans
Ders Akts Kredi / ECTS	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0
Dersin Verildiği Yıl / Year	1
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok
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	Dersin Öğretim Görevlisi tarafından hazırlanmış ders notları. 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

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
1	Meslekle ilgili derse giriş ve terminoloji			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
2	Mutfakta kullanılanılacak ürünler hakkında genel bilgi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Pişirme ile ilgili kavramlar, pişirmenin amaçları			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	Doğrama yöntemleri	Doğrama yöntemleri		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	Doğrama yöntemleri	Doğrama yöntemleri		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri ve uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
7	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri	Büyük baş ve küçük baş hayvanların bölümleri ve uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
8	Ara Sınav				
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
9	Deniz mahsülleri	Deniz mahsülleri ve uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
10	Kanatlı hayvanların hazırlanması	Kanatlı hayvanların hazırlanması ve uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
11	Kurubaklagillerin seçimi, pişirmeye hazırlanması ve pişirilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar	Kurubaklagillerin seçimi, pişirme uygulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
12	Et, balık, tavuk ve av kanatlılarının marine yöntemleri	Et, balık, tavuk ve av kanatlılarının marine		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve

		yöntemleri			slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
13	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Yemeğe lezzet katanlar	Yemeğe lezzet katanlar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
14	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Et suları ve soslar	Et suları ve soslar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
15	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Et suları ve soslar	Et suları ve soslar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
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

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam Iş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Midterm Examination	5	5	25
Bireysel Çalışma / Self Study	10	2	20
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3	42
Final Sınavı / Final Examination	1	1	1
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	6	30
Toplam / Total:	36	18	119
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 119,00/30,00 = 3,97 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 119,00/30,00 = 3,97 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTILARI ÇAPRAZ TABLOSU/ PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES CROSS TABLE

Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes													
	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14
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	3	3	5	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

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur		x			
5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir					x
6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					x
7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir		x			
9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur					x
10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur					

11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					x
12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir			x		
13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular					x
14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur				x	
Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high					