



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Piştirme Yöntemleri 1
<b>Dersin AKTS'si</b>	6
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dilek KOÇAK
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi(08:00-14:50)- Salı(10:00-16:50)
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Salı 15:00-16:00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi, uygulama. Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden; haftanın konusunu derse gelmeden önce çeşitli kaynaklardan araştırması, uygulama reçetelerini hazırlaması, gerekli ön hazırlıkları yaparak, kişisel bakım kurallarını uygulayarak, aşçılık üniformalarını giyerek derse gelmesi beklenmektedir.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve piştirme yöntemlerini kullanarak çeşitli et suları, soslar, yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapar. 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapar/yaptırır. 3. Temel stokları(et suları) hazırlar/hazırlatır. 4. Uluslararası sosları hazırlar/hazırlatır. 5. Uluslararası çorbaları hazırlar /hazırlatır. 6. Blanching, glazing işlemini yapar /yaptırır. 7. Boiling, Poche yöntemi ile pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Mutfağın yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları. <b>2.Hafta</b> Uluslararası doğrama tekniklerini yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak. <b>3.Hafta</b> Garnitür hazırlama/ hazırlatmak. <b>4.Hafta</b> Garnitür hazırlama/ hazırlatmak. <b>5.Hafta</b> Basic white stock (temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak. <b>6.Hafta</b> Basic brown (temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak. <b>7.Hafta</b> Uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak. <b>8.Hafta</b> Uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak. <b>9.Hafta</b> Uluslararası temel sosları hazırlamak/hazırlatmak. <b>10.Hafta</b> Uluslararası temel sosları hazırlamak/hazırlatmak. <b>11.Hafta</b> Yiyeceklere suda blanching (ön piştirme/ağartma)yöntemi ile hazırlama. <b>12.Hafta</b> Yiyecekleri poche (kaynar derecedeki kaynamayan suda) piştirme. <b>13.Hafta</b> Yiyecekleri boiling (bol kaynar derecedeki suda piştirme) piştirme. <b>14.Hafta</b> Yiyecekleri glazing (parlatma) yöntemi ile hazırlama.
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Kısa sınav: %20 Ara sınav :%30 Final: %50 Bütünleme:



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). *Yemek Pişirme Teknikleri*, İstanbul: Remzi Kitabevi  
Türkan, C. (2008). *Aşçılık*, Ankara: Cemalturkan Yayınları  
Özcan, Ö., Demir, A. (2013). *Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri*, İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları

**Değerlendirme Sistemi**

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	2	2	2	-	2	-	-	3	-	4	5
ÖÇ2	5	2	3	2	-	-	4	3	5	3	2	4
ÖÇ3	5	2	4	2	4	-	5	4	5	3	3	5
ÖÇ4	5	2	4	2	4	-	5	4	5	3	3	5
ÖÇ5	5	2	4	2	4	-	5	4	5	3	3	5
ÖÇ6	5	2	4	2	4	-	5	4	5	3	3	5
ÖÇ7	5	2	4	2	4	-	5	4	5	3	3	5
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>					

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
<b>Piştirme Yöntemleri 1</b>	5	2	4	2	3	-	4	4	5	3	3	5