



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Uygulamaları II	AŞÇ102	2	2 + 2	6,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilme. 2. Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri kavrayabilme. 3. Teknik şartname hazırlama ve standart tarife geliştirmeyi açıklayabilme. 4. Mutfak ekipmanlarının işlevlerini ve özelliklerini kavrayabilme. 5. Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilme/uygulayabilme 6. Pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme 7. Et suyu hazırlama ve sosları açıklayabilme ve yapabilme.				
Ders İçeriği	Temel bıçak kesim teknikleri, Aromatik sular(Stocks) I, Bağlayıcılar, Çorbalar I-II-III-IV, Soslar I-II-III-IV, Pişirme Teknikleri				
Ders Kaynakları	• Brown Amy (2000). Understanding food Belmont: Wadsworth Thomson Learning. • Türkan C. (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkkan yayınları • Türkan C. (2010) Aşçılık. Cemal Türkkan yayınları Ders notları				

Hafta	Konu
1	Temel bıçak kesim teknikleri
2	Aromatik sular(Stocks) I
3	Bağlayıcılar
4	Çorbalar I
5	Çorbalar II
6	Çorbalar III
7	Çorbalar IV
8	Soslar I
9	Soslar II
10	Soslar III
11	Soslar IV
12	Pişirme Yöntemleri I
13	Pişirme Yöntemleri II
14	Pişirme Yöntemleri III

Program Çıktıları

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı

Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar
Braising pişen et yemeklerini hazırlar
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar
Braising pişen et yemeklerini hazırlar
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar
Braising pişen et yemeklerini hazırlar
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır

Ortalama Değer