Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ124 - Temel Mutfak Teknikleri II**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+2
AKTS	**7.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. ŞAFAK YÜKSEL VURAL

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Önkoşullar	Temel mutfak teknikleri l dersinden başarılı olmak.
Önerilen Dersler	Yok.
Önerilen Kaynaklar	Eryılmaz, Leman C. Yemek Pişirme. Remzi Kitabevi, Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık.
Staj & Uygulama	Derslerin bir bölümü uygulamalı olarak yapılır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Et ve et ürünlerinin pişirilmesi.	
2. hafta		Sebze ve meyvelerin tanımı ve yapısı.	
3. hafta		Sebze ve meyvelerin hazırlanması ve pişirilmesi.	
4. hafta		Aperatifler.	
5. hafta		Garnitürler.	
6. hafta		Zeytinyağlı ürünler.	
7. hafta		Ara sınavlar.	
8. hafta		Kuru baklagillerin tanımı ve beslenmedeki önemi.	
9. hafta		Tahılların tanımı ve beslenmedeki önemi.	
10. hafta		Kuru baklagillerin ve tahıllar ile hazırlanan ürünler.	
11. hafta		Unlu mamuller ve bileşenleri.	
12. hafta		Hamur çeşitlerinin beslenmedeki önemi.	
13. hafta		Farklı hamur çeşitleriyle ürünler hazırlama.	
14. hafta		Dönem sonu sınavları.	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Et ve et ürünlerinde farklı pişirme yöntemlerini öğrenecektir.
2	Sebze ve meyvelerin tanımı ve yapısını anlayacaktır.
3	Aperatif yapımını bilecektir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
4	Garnitür yapımını bilecektir.
5	Kuru baklagil ve tahılların yapısını bilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.