

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Cooking Methods II / Cooking Methods II	
Ders Kodu / Course Code	AŞ108B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
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 Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Uluslararası pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.	It is aimed to gain competence in preparing various dishes by using international cooking methods.
İçeriği / Content	Yiyecekleri ızgarada (Grill) Pişirme steaming (buharda) pişirme, Sauting (az yağda pişen) pişen ürünler, Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, yiyecekleri poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) pişirme, yiyecekleri braising pişirme, Etleri fûme pişirme, Yiyecekleri gratinating pişirme, fırında (roti) çevirerek pişirme	Steaming cooking, Sauting products, Shallow fat frying products, Deep fat frying products, poaching food (80-90) cooking in hot water) cooking, braising food, smoked meat cooking, gratinating food cooking, roti baking
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	None
Staj Durumu / Internship Status		
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	ERASLAN, Nevzat, (2012), Pişirme Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık. GÖKDEMİR, Ayhan, (2012), Pişirme Yöntemleri I-II. Ankara: Detay Yayıncılık.	ERASLAN, Nevzat, (2012), Pişirme Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık. GÖKDEMİR, Ayhan, (2012), Pişirme Yöntemleri I-II. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ	Öğr. Gör. Miraç İlyas KIVANÇ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	7 farklı pişirme tekniğini öğrenir. (KAYNAMAYAN SICAK SUDA HAŞLAMA, YAHNİ, TÜTSÜLEME, ÜSTTEN KIZARTMA, FIRINDA ÇEVİREREK PİŞİRME, PARLATMA, FIRINDA PİŞİRME)	Learns 7 different cooking techniques. (POACHING, BRAISING, KIPPERING, GRATINATING, ROASTING, GLAZING, BAKING)
2	Alternatif pişirme yöntemlerini öğrenir.	Learns alternative cooking methods.
3	Et sularını ve temel sosları hazırlayabilir.	Can prepare broths and basic sauces.
4	Lezzet verici karışımları hazırlar.	Prepares flavorful mixtures.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Grille pişirme yöntemi	Grille pişirme yöntemi örnek uygulama			
	Grille cooking method application	Grille cooking method sample application			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Steaming (Buharda) pişirme yöntemi	Steaming (Buharda) pişirme yöntemine örnek uygulamalar			
	Sample applications of steaming	Sample applications of steaming			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sote (az yağda pişen) pişirme yöntemi	Sote (az yağda pişen) pişen ürünlere örnek uygulamalar			
	Sauteed (cooked in low oil) cooking method	Sample applications of sauteing products			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Shallow frying (sığ yağ) pişirme yöntemi	Shallow frying (sığ yağ) pişen ürünlere örnek uygulamalar			
	Shallow frying (shallow oil) cooking method	Shallow frying sample applications			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Deep frying (derin yağ-bol yağ) pişirme yöntemi	Deep frying (derin yağ-bol yağ) pişirme usulüne örnek uygulamalar			
	Deep frying cooking method	Deep frying (deep fat-abundant fat) cooking practices			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Poaching pişirme yöntemi	Poaching pişirme usulüne örnek uygulamalar			
	Poaching cooking method	Poaching cooking practices			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Braising pişirme yöntemi	Braising pişirme pişirme usulüne örnek uygulamalar			
	Braising cooking method	Braising cooking practices			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Füme pişirme yöntemi	Füme pişirme usulüne uygun örnek uygulamalar			
	Smoked cooking method	Sample applications in accordance with fume cooking method			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fırında (Roti) Çevirerek pişirme yöntemi	Fırında (Roti) Çevirerek pişirme usulüne uygun uygulamalar			
	Roti cooking method in the oven	Roti Cooking practices			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel beyaz soslar	Temel beyaz sosların hazırlanması			
	Basic white sauces	Preparation of basic white sauces			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel kahverengi soslar	Temel kahverengi sosların hazırlanması			
	Basic brown sauces	Preparation of basic brown sauces			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel yağ (sıvı/tereyağ) sosları	Temel yağ (sıvı/tereyağ) soslarının hazırlanması			
	Essential oil (oil/butter) sauces	Preparation of essential oil (liquid / butter) sauces			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diğer temel soslar	Diğer temel sosların hazırlanması			
	Other basic sauces	Preparation of other basic sauces			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alternatif pişirme yöntemleri	Alternatif pişirme yöntemlerini uygulama			
	Alternative cooking methods	Applying alternative cooking methods			

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:	DDS	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (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	14	1.00	14.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	1.00	14.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	14	3.00	42.00
Toplam / Total:	72	13.00	156.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.7 farklı pişirme tekniğini öğrenir. (KAYNAMAYAN SICAĞ SUDA HAŞLAMA, YAHNİ, TÛTSÛLEME, ÜSTTEN KIZARTMA, FIRINDA ÇEVİREK PİŞİRME, PARLATMA, FIRINDA PİŞİRME) / Learns 7 different cooking techniques. (POACHING, BRAISING, KIPPERING, GRATINATING, ROASTING, GLAZING, BAKING)	2	4	3	3	4	4	2	4	2	2
2.Alternatif pişirme yöntemlerini öğrenir. / Learns alternative cooking methods.	1	1	1	3	4	3	3	1	2	1
3.Et sularını ve temel sosları hazırlayabilir. / Can prepare broths and basic sauces.	2	4	4	4	4	3	2	3	2	2
4.Lezzet verici karışımları hazırlar. / Prepares flavorful mixtures.	2	3	3	4	4	2	1	3	1	1

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