

Yıl

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS104	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Temel pişirme tekniklerini kuramsal ve uygulamalı olarak öğretmek, farklı gıda gruplarının özelliklerine uygun pişirme yöntemlerini tanıtmak ve mutfakta doğru ekipman kullanımı becerisi kazandırmaktır. Bu ders ile öğrenciler; haşlama, kızartma, fırınlama, buharda pişirme, ızgara, derin yağda kızartma gibi temel pişirme yöntemlerini öğrenerek gıdaların besin değerlerini koruma, lezzet, görünüm ve hijyen açısından doğru pişirme bilincini geliştirme becerisi kazanırlar. Bunun yanında bir menü içeriğindeki yemeklerin yapımında tercih edilmesi gereken pişirme yöntemlerinin öğrenilmesi ve kombine pişirme yöntemlerinin birlikte uygulanması ile ilgili teorik bilginin ve pratiğinin öğrenciler tarafından kavranması ve özümсенmesi bu dersin temel amaçlarındandır.					
Dersin İçeriği	: Ders, ısının yiyecekler üzerindeki etkisi, pişirme tekniklerinin sınıflandırılması, mutfak terimleri, endüstriyel mutfaklarda kullanılan ekipmanlar, fırında pişirme, ızgarada pişirme, soteleme, haşlama, kısık ateşte pişirme, poşe, buharda pişirme, braising, stewing, sous vide, derin yağda kızartma, sığ yağda kızartma yöntemleri, sebzeler ve garnitürlerin farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanması konularını içermektedir. Ders ayrıca, öğrenilen pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile uygulanan farklı tekniklerin kahvaltılık yiyecekler, soğuk mezeler, aperatif yiyecekler, ara sıcaklar, ara sıcak yiyecek sosları, ana yemekler, ana yemek sosları, garnitürler, çorbalar ve tatlılar gibi yemek gruplarından seçilen bazı ürünlerin uygulamalı olarak yapılmasını ve kombine şişirme yöntemlerinin bir menü içinde uygulamalı olarak kullanımını içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: *Kitaplar, Ders Notları, İnternet Kaynakları (Video vs.). *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. *Alsaffar, A., Kalyoncu, Z. B., & Demirkoparan, E. (2015). Pişirme yöntemleri. Beta. *Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1. *Pişirme Yöntemleri-İl Dersi Ders Notları. *Endüstriyel mutfak ekipmanları. *Gıda malzemeleri.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Konu Anlatımı. Tartışma. Soru Cevap Yöntemi. Yemek Yapım Uygulamaları. Geribildirim.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Bireysel çalışmalar, İnternet araştırmaları ve bireysel uygulamalar.					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğretim Görevlisi Serkan ZARO					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim. Uygulama çalışmaları.					
En Son Güncelleme Tarihi	: 18.01.2026 17:35:39					
Dosya İndirilme Tarihi	: 18.01.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Lezzet verici karışımları hazırlayabilir.
2 Endüstriyel mutfaklarda yemek pişirme hakkında bilgi sahibi olunur.
3 Gıda üretimi konusunda gerekli adımları bilir ve uygular.
4 Temel dünya mutfakları ve pişirme teknikleri hakkında bilgi sahibi olunur.
5 Pişirme yöntem ve teknikleri öğrenilir. Öğrenilen yöntem ve teknikler yemek yapımında uygulanır.
6 Endüstriyel mutfaklarda kullanılan ekipman türleri ve nasıl kullanılabacakları öğrenilir.
7 Gastronomi terminolojisi ve mutfak terimleri öğrenilir.

Ön / Yan Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Giriş ve Temel Kavramlar. Pişirme nedir? Isının yiyecekler üzerindeki etkisi. Pişirme tekniklerinin sınıflandırılması.	*Endüstriyel mutfaklarda iş akışının uygulama mutfağında uygulamalı olarak gösterimi. Doğrama usülleri uygulaması. Belli başlı endüstriye mutfak ekipmanlarının kullanımlarının tarifi ve uygulaması.		*1) Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 115-120 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-1 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing)	*Okuma, Anlatım, Soru cevap	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3
2.Hafta	*Ağartma (Blanching), Haşlama (Boiling), Sıcak Suda (Poaching) pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile hazırlanan yemekler.	*Ağartma (Blanching), Haşlama (Boiling), Sıcak Suda (Poaching) pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*1) Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 123 ile 138 arası ve Sayfa 237 ile 241 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-2 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing)	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
3.Hafta	*Buharda (Steaming), Kendi Suyunda (Stewing), Az Suda (Braising) pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile hazırlanan yemekler.	*Buharda (Steaming), Kendi Suyunda (Stewing), Az Suda (Braising) pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*1) Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 147-149 arası, Sayfa 175 ile 179 arası ve Sayfa 245 ile 248 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-3 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing).	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
4.Hafta	*Sığ Yağda Kızartma (Shallow Fat Frying), Derin Yağda Kızartma (Deep Fat Frying) pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile hazırlanan yemekler.	*Sığ Yağda Kızartma (Shallow Fat Frying), Derin Yağda Kızartma (Deep Fat Frying) pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*1) Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 207 ile 229 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-4 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing).	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
5.Hafta	*Izgara (Grilling), Sote (Sauting) pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile hazırlanan yemekler.	*Izgara (Grilling), Sote (Sauting) pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*1) Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 155 ile 163 arası ve Sayfa 191 ile 193 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-5 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing).	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
6.Hafta	*Fırında (baking, Roasting), Üstten Kızartma (Grating), Parlatma (Glazing) pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile hazırlanan yemekler.	*Fırında (baking, Roasting), Üstten Kızartma (Grating), Parlatma (Glazing) pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*1) Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 273 ile 300 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-6 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing).	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
7.Hafta	*Tütsüleme (Kippering), Benmari (Bain Marie), Mikro Dalga (Microwave), Suvid (Sous Vide) pişirme yöntemleri ve bu yöntemler ile hazırlanan yemekler.	*Tütsüleme (Kippering), Benmari (Bain Marie), Mikro Dalga (Microwave), Suvid (Sous Vide) pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*1) Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 263 ile 268 arası ve Sayfa 301 ile 315 arası. 2) Pişirme Yöntemleri-II Ders Notları-7 (https://drive.google.com/drive/folders/1Bsmdep2r0_1TlqEetx1CdP-Ly95cX370?usp=sharing).	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
8.Hafta	*Ara Sınav					
9.Hafta	*Sebzeler ve garnitürlerin farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanması ve garnitür hazırlığında birden fazla pişirme yönteminin birlikte uygulanması.	*Sebzeler ve garnitürlerin farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanması ve garnitür hazırlığında birden fazla pişirme yönteminin birlikte uygulanması ile ilgili yemek yapım çalışmaları.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
10.Hafta	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içerisinde uygulanması ve besin gruplarına göre (Birkisel ve Hayvansal) pişirme yöntemlerinin teorik çerçevesi.	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içeriğindeki yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
11.Hafta	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içerisinde uygulanması ve besin gruplarına göre (Birkisel ve Hayvansal) pişirme yöntemlerinin teorik çerçevesi.	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içeriğindeki yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
12.Hafta	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içerisinde uygulanması ve besin gruplarına göre (Birkisel ve Hayvansal) pişirme yöntemlerinin teorik çerçevesi.	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içeriğindeki yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
13.Hafta	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içerisinde uygulanması ve besin gruplarına göre (Birkisel ve Hayvansal) pişirme yöntemlerinin teorik çerçevesi.	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içeriğindeki yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
14.Hafta	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içerisinde uygulanması ve besin gruplarına göre (Birkisel ve Hayvansal) pişirme yöntemlerinin teorik çerçevesi.	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içeriğindeki yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
15.Hafta	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içerisinde uygulanması ve besin gruplarına göre (Birkisel ve Hayvansal) pişirme yöntemlerinin teorik çerçevesi.	*Farklı pişirme yöntemlerinin ve kombine yöntemlerin, soğuk başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, garnitür ve tatlıdan oluşan bir menü içeriğindeki yemeklerin uygulamalı olarak yapımı.		*Dersin teorik ve uygulamalı kısmı için dersten bir hafta önce öğretim elemanı tarafından yayınlanan yapılacak ürünler listesindeki yemeklerin her biri için öğrenciler en az 5 farklı kaynaktan çalışmak koşulu ile reçete ve yapım basamaklarını içeren ödev hazırlarlar.	*Anlatım. Soru ve cevap. Yemek yapım çalışmaları. Geri bildirim.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6 Ö.Ç.7
16.Hafta	*Final Sınavı					

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Teorik Ders Anlatım	14	2,00	28,00
Uygulama / Pratik	14	2,00	28,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	13	2,00	26,00
Ödev	7	2,00	14,00
Ara Sınav Hazırlık	1	3,00	3,00
Vize	1	1,00	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	3,00	3,00
Final	1	1,00	1,00
Toplam :			104,00
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) :			3
AKTS :			3,00

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç.1	P.Ç.2	P.Ç.3	P.Ç.4	P.Ç.5	P.Ç.6	P.Ç.7	P.Ç.8	P.Ç.9	P.Ç.10	P.Ç.11	P.Ç.12	P.Ç.13	P.Ç.14	P.Ç.15	P.Ç.16	P.Ç.17	P.Ç.18	P.Ç.19	P.Ç.20	P.Ç.21	P.Ç.22
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortalama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Aşırmacığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz

Engel Durumu/Uyarılama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarılama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.