

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS105	PİŞİRME YÖNTEMLERİ-I	2,00	2,00	0,00	3,00	6,00
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 grupların özelliklerinin uygun pişirme yöntemlerinin tanıtılması ve mutfakta doğru ekipman çalışmasının sağlanmasıdır. Bu derslerin iletilmesi; kaynatma, haşlama, pişirme, fırınlama, buharda pişirme gibi temel pişirme yöntemlerini öğrenerek besinlerin besin değerlerinin korunması, lezzet, görünüm ve hijyen açısından doğru pişirme bilgisini geliştirme becerisi kazanır. Ayrıca mutfak uygulamalarının bölünmesine uygun çalışabilmeleri için teorik bilgilerin pratiğe dönüştürülmesi hedeflenmektedir.					
Dersin İçeriği	: Ders kapsamında; pişirme ısıları ve yöntemleri, pişirme yöntemlerinin sınıflandırılması, Ağartma (Haşlama), Haşlama (Kaynatma), Sıcak Suda Pişirme (Poaching), Buharda Pişirme (Buharda Pişirme), Kendi Suyunda Pişirme (Stewing), Az Suda Pişirme (Braising), Sığ Yağda Kızartma (Sığ Yağda Kızartma), Derin Yağda Kızartma (Derin Yağda Kızartma), Izgara (Izgara), Sote (Sote), Fırında Pişirme (Pişirme, Kavurma), Üstten Kızartma (Gratinasyon) ve Parlatma (Sırlama) yöntemleri ele alınmaktadır. Bunun yanı sıra diğer yöntemler olan Tütsüleme (Kippering), Benmari (Bain-Marie), Mikrodalga (Microwave) ve Suvid (Sous Vide) yöntemleri de işlenmektedir. Ayrıca ders, teorik olarak öğrenilen yöntemler, uygulamalı olarak yemek bölmeleri içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / önerilen Kaynaklar	: *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. *Alsaffar, A., Kalyoncu, ZB ve Demirkoparan, E. (2015). Pişirme yöntemleri. Beta. *Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1. *Pişirme Yöntemleri-I Dersi Ders Notları. *Endüstriyel mutfak ekipmanları. *Gıda malzemeleri.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders anlatımı, soru cevap ve tartışmalar, görsel ve video izleme, uygulama çalışmaları ve geri bildirimler.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Bu kapsamı verimli bir şekilde yürütülebilmesi için düzenli olarak derslere devam edilmesi, teorik bilgileri uygulamalı çalışmalarla pekiştirmelerini önemsemektedir. Uygulama derslerinde hijyen kurallarına uygun davranılması, mutfak önlüğü, bonei ve kişisel mutfak seti gibi gerekli donanımların eksiksiz bulundurulması gerekmektedir. Ayrıca bunların ders öncesinde ilgili kaynakları okumaları, görsel görünüm incelemeleri ve uygulama sırasında aktif katılım göstermeleri ayarları. işlemlerinin devamı amacıyla grup çalışmaları yapmaları, pişirme yöntemleriyle ilgili güncel bunların takip edilmesi ve operasyonel etik kuralları uygun öğrenme biçimlerinin esasları. Ders kapsamında edinilen bilgi ve bilginin yalnızca sınav başarısına değil, mesleki yaşamda kaliteye, sürdürülebilirlik ve güvenlik anlayışına katkı sağlanması göz önünde bulundurulmalıdır.					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Serkan Zaro					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: *Öğretim Görevlisi Sevinç ALKAN *Öğretim Görevlisi Mahmut Doğan KAMIŞ					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim					
En Son Güncelleme Tarihi	: 26.08.2025 00:33:13					
Dosya İndirilme Tarihi	: 26.08.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamlayan öğrenci :
1 Uluslararası programlama yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
2 Yemek yaptığınızda kullanılan teknikleri bilir ve uygular.
3 Pişirme sırasında kullanılan ekipman ve araçlar güvenli ve etkin bir şekilde kullanılır.
4 Farklı besin gruplarının özelliklerine uygun pişirme yöntemlerini seçer ve besin değerlerini koruyarak pişirme becerisini gösterir.
5 Pişirme süresini, ısısını ve yerini doğru planlayarak lezzet, görünüm ve hijyen standartlarını sağlar.
6 Teorik pratiği uygulayıp aktararak mutfak uygulamalarını kişiye ayırır, uygun çalışır ve çözüm odaklı kapsamlı sergiler.

Ön Koşullar
Ders KoduDers AdıTeorikUygulamaLaboratuvarYerel KrediAKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Pişme. Pişirme ısıları ve koşulları. Pişirme yöntemlerinin sınıflandırılması.			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 1. Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 115 ile 121 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1
2.Hafta	*Ağartma (Haşlama) pişirme yöntemi. Haşlama (Haşlama) pişirme yöntemi. Sıcak Suda (Kaçak Avlanma) pişirme yöntemi.			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 2. Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 123 ile 138 arası ve Sayfa 237 ile 241 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3
3.Hafta	*Buharda (Buharda) pişirme yöntemi. Kendi Suyunda (Güveç) pişirme yöntemi. Az Suda (Kızartma) pişirme yöntemi.			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 3. Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 147-149 arası, Sayfa 175 ile 179 arası ve Sayfa 245 ile 248 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
4.Hafta	*Sığ Yağda Kızartma (Yağda Kızartma) pişirme yöntemi. Derin Yağda Kızartma (Derin Yağda Kızartma) pişirme yöntemi.			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 14 Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 207 ile 229 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
5.Hafta	*İzgara (Izgara) pişirme yöntemi. Sote (Sote) pişirme yöntemi.			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 5. Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 155 ile 163 arası ve Sayfa 191 ile 193 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
6.Hafta	*Fırında (pişirme, kavurma) pişirme yöntemleri. Aşırı Kızartma (Izgara) pişirme yöntemi. Parlatma (Sırlama) pişirme yöntemi.			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 6. Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 273 ile 300 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
7.Hafta	*Diğer pişirme yöntemleri.Tütsüleme (Kippering), Benmari (Bain Marie), Mikro Dalga (Mikrodalga), Suvid (Sous Vide).			**Pişirme Yöntemleri-I Dersi 7. Hafta Ders Notları. *Eraslan, Nevzat. Pişirme Yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık, 2012. Sayfa 263 ile 268 arası ve Sayfa 301 ile 315 arası.	*Konu anlatımı. Sorunun cevabı. Tartışma.	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
8.Hafta	*Ara Sınav (Vize)					
9.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
10.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
11.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
12.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
13.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
14.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
15.Hafta		*Teorik olarak uygulamalı yemek yapımı kullanılarak öğrenilen pişirme yöntemleri.		*Öğretim elemanı tarafından belirtilen uygulama dersi menüsünde yer alan depolama alanı ve az 5 farklı kaynaktan içerik ve üretim aşamalarının bulunduğu yer.	*Uygulama Çalışmaları ve Geri Bildirim.	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
16.Hafta	*Final Sınavı					

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40.000
3 Son : 60.000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Saat	Toplam İş Yüğü
Derse Katılım	14	4,00	56,00
Vize	1	1,00	1,00

Aktiviteler	Sayı	Saat	Toplam İş Yüğü
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3,00	42,00
Final Sınavı Hazırlık	7	4,00	28,00
Son	1	1,00	1,00
Ara Sınav Hazırlık	7	3,00	21,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	7	2,00	14,00
Ödev	9	2,00	18,00
Toplam : 181,00			
İş Yüğü / 30 (Saat) : 6			
AKTS : 6,00			

Program Öğrenim 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
Ö.Ç. 1	5	1	0	3	0	5	0	0	4	1	0	3	4	0	5	2	3	2	2	3	1	5
Ö.Ç. 2	5	1	0	3	0	5	0	0	4	1	0	3	4	0	5	2	3	2	2	3	1	5
Ö.Ç. 3	5	1	0	3	0	5	0	0	4	1	0	3	4	0	5	2	3	2	2	3	1	5
Ö.Ç. 4	5	1	0	3	0	5	0	0	4	1	0	3	4	0	5	2	3	2	2	3	1	5
Ö.Ç. 5	5	1	0	3	0	5	0	0	4	1	0	3	4	0	5	2	3	2	2	3	1	5
Ö.Ç. 6	5	1	0	3	0	5	0	0	4	1	0	3	4	0	5	2	3	2	2	3	1	5
Ortalama	5,00	1,00	0	3,00	0	5,00	0	0	4,00	1,00	0	3,00	4,00	0	5,00	2,00	3,00	2,00	2,00	3,00	1,00	5,00

Aşınmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşınmacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşınmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşınmacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının ömrü, ömrü, ömrü vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız çalışma boyutuna ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz varsa, öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

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