**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BAC102 - Temel Yiyecek Üretimi - II** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Emir Hiilmi Üner |
| Dersin Düzeyi | Ön lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Et, tavuk, balık, sebze suları ve stoklar, temel soslar ve kıvam artırıcılar, çorbalar, yiyecek gruplarının pişirme öncesi hazırlığı ve marinasyonu, yiyecek gruplarının uygun pişirme teknikleri kullanılarak pişirilmesi, salatalar ve salata sosları, makarnalar, pilavlar, kurubaklagillerle hazırlanan yemekler, tahıl ürünleri ile hazırlanan yemekler |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı öğrencilere et, tavuk, balık, sebze sularının ve stoklarının hazırlanması, temel soslar ve kıvam artırıcıların, çorbaların, et, tavuk ve balık yemeklerinin uygun pişirme teknikleri kullanılarak pişirilebilmesi becerisinin kazandırılmasıdır. |
| Dersin Süresi | 4 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | |  |  | | --- | --- | | "Cılızoğlu Eryılmaz, L. (2006). Yemek Pişirme. İstanbul: Remzi Kitabevi. " |  | | "Fermani Maviş, F. (2008). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Yayıncılık. " |  | |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |