



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	AŞÇ226	3	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Yiyecekler ile dekorasyon ve sunumlar gerçekleştirilerek dekorasyon tekniklerini öğretmek.				
Ders İçeriği	Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma, gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması, şeker hamuru ve gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri, sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama, meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama, şeker hamurundan çiçek yapımı, tatlılarda dekorasyon teknikleri, ana yemeklerde dekorasyon teknikleri.				
Ders Kaynakları	Ders notları.				

Hafta	Konu
1	Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma
2	Gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması
3	Gıdalarda dekorasyon uygulamalarına giriş
4	Şeker hamuru ve gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri
5	Şeker hamuru ve gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri
6	Sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama
7	Sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama
8	Ara sınav
9	Meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama
10	Meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama
11	Şeker hamurundan çiçek yapımı
12	Şeker hamurundan çiçek yapımı
13	Tatlılarda dekorasyon teknikleri
14	Ana yemeklerde dekorasyon teknikleri

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/296181>