BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Bilecik Mutfağı	AŞÇ233	3	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin amacı o bölgenin tarihçesini ve özgün tariflerini öğretebilmektir.
Ders İçeriği	Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farkları ele alınacaktır. Yöresel olarak Türk mutfağında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bu farkları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgelerdeki mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır.
Ders Kaynakları	Şavkay , Tuğrul , "Halk Mutfağımız 1-2", Doğan Kitap, 2006. ISBN 9759818000, Dr. Phil, Hamid Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan, "Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı", Çiya Yayınları, 2011. ISBN 6056170935

Hafta	Konu
1	Bilecik'in ekonomik ve coğrafi yapısı
2	Bilecik ilinin yöresel mutfak özellikleri
3	Bilecik mutfağında kullanılan ekipmanlar
4	Yöresel besinler
5	Yerleşik kültüre özgü yemekler
6	Göçmen yemekleri
7	Göçmen yemekleri 2
8	Bayram yemekleri
9	Düğün yemekleri
10	Ramazan yemekleri
11	Hamur işleri
12	Tatlılar
13	İçecekler
14	Sofra adabı

Program Çıktıları	
1	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.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	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.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	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
Bilecik'e özgü mutfak kültürünü tanımllayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bilecik'e özgü yemekleri pişirebilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Marmara yöresinde mutfakta kullanılan donanımları, araç gereçleri ve malzemeleri sıralamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Özel gün yemeklerini pişirebilecektir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-