BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Uygulamaları II	AŞÇ102	2	2 + 2	6,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilme. 2. Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri kavrayabilme. 3. Teknik şartname hazırlama ve standart tarife geliştirmeyi açıklayabilme. 4. Mutfak ekipmanlarının işlevlerini ve özelliklerini kavrayabilme. 5. Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilme/uygulayabilme 6. Pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme 7. Et suyu hazırlama ve sosları açıklayabilme ve yapabilme.
Ders İçeriği	Temel bıçak kesim teknikleri, Aromatik sular(Stocks) I, Bağlayıcılar, Çorbalar I-II-III-IV, Soslar I-II-III-IV, Pişirme Teknikleri
Ders Veren	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN
Ders Kaynakları	• Brown Amy (2000). Understanding food Belmont: Wadsworth Thomson Learning. • Türkan C. (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkkan yayınları • Türkan C. (2010) Aşçılık. Cemal Türkkan yayınları Ders notları

Hafta	Konu
1	Temel bıçak kesim teknikleri
2	Aromatik sular(Stocks) I
3	Bağlayıcılar
4	Çorbalar I
5	Çorbalar II
6	Çorbalar III
7	Çorbalar IV
8	Soslar I
9	Soslar II
10	Soslar III
11	Soslar IV
12	Pişirme Yöntemleri I
13	Pişirme Yöntemleri II
14	Pişirme Yöntemleri III

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-