



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar	AŞÇ262	3	3 + 1	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik ve uygulamalı)
Amaç	Sütlü tatlıların Türk ve Dünya mutfağındaki yeri ve tarihi ile sütlü tatlı çeşitleri öğretilenektir. Fırında ve ocak üzerinde pişirilen sütlü tatlılar ile dondurularak yapılan sütlü tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.
Ders İçeriği	Dersin İçeriği Sütle hazırlanan tatlılar ve dondurmaların hazırlanırken kullanılan teknik ve teorik bilginin aktarılması, sütlü tatlılar ve dondurmaların tarihsel süreç içindeki değişimleri ve farklı pişirme yöntemleri kullanarak hazırlanan sütlü tatlıların hazırlanması.
Ders Kaynakları	İşin, P. M. (2019). Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi (3. Basım), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul., Fahriye, H. (2019). Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı), Cinius Yayınları, İstanbul, Fahriye, H. (2019). Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı), Cinius Yayınları, İstanbul

Hafta	Konu
1	Malzeme ve ekipman tanıtımı
2	Ocak üzerinde hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
3	Ocak üzerinde hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
4	Fırında hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
5	Fırında hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
6	Fırında hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
7	Fırında hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
8	Ara Sınav
9	Kalıpta hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
10	Kalıpta hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
11	Kalıpta hazırlanan sütlü tatlılar hakkında teorik bilgiler ve uygulamalar
12	Dondurularak hazırlanan sütlü tatlılar ve dondurmalar
13	Dondurularak hazırlanan sütlü tatlılar ve dondurmalar
14	Dondurularak hazırlanan sütlü tatlılar ve dondurmalar
15	Final Sınavı

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

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/tir/332993>