BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfak Uygulamaları I	AŞÇ101	1	2 + 2	6,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Sözlü, Tartışmalı Ders, Soru ve Cevap)
Amaç	Birinci haftadan itibaren malzemenin hazırlığı ile başlamak ve doğru ekipmanları, doğru şekilde kullanmayı öğrenerek kusursuz stock yapımını kavramak ve devam eden her hafta sosların ve çorbaların hazırlanmasında uzmanlık kazanmaktır.
Ders İçeriği	Stock hazırlamanın prensipleri, mirepoix hazırlama ve kullanma, sos tarihi, sosları farketmek ve sınıflandırmak, kıvam vericileri uygun biçimde kullanmak, klasik ve modern sos örneklerini hazırlamak, çorbaların sınıflandırmasını öğrenmek, kremalı ve püre çorbaları hazırlamak, soğuk çorbaları hazırlamak.
Ders Veren	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN
Ders Kaynakları	AKTAŞ, Bahattin ÖZDEMİR Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayınevi Ankara,2011, Ders slaytları

Hafta	Konu
1	Mutfağın Hiyerarşik Yapıya Göre Yönetim Şeması ve Mutfak Bölümlerindeki Çalışanların İş ve Görev Tanımları
2	Mutfağın Hiyerarşik Yapıya Göre Yönetim Şeması ve Mutfak Bölümlerindeki Çalışanların İş ve Görev Tanımları
3	Jülienne, Brunoise, Jardiniére, Macedoine Şekillerde Doğrama Yapmak/Yaptırmak
4	Mire poix, Paysanne ,Batonnets, Vichy, ve Diğer Şekillerde Doğrama Yapmak/Yaptırmak Lezzet Verici Karışımları Hazırlamak
5	Lezzet Verici Karışımları Hazırlamak
6	Basic White Stock (Temel beyaz etsuyu) Stock Hazırlamak/Hazırlatmak
7	Fish Stock (Temel beyaz balık suyu) Stock Hazırlamak/Hazırlatmak
8	Ara Sınav, Basic Brown (Temel kahverengi etsuyu)Stock Hazırlamak/Hazırlatmak
9	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) Pişirme İşlemi için Ön Hazırlık
10	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) Olarak Pişirme
11	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)Olarak Pişirme
12	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) Olarak Pişirme
13	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme) Olarak Pişirme
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) Olarak Pişirme

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
Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfakta ekipmanlarının işlevlerini ve özelliklerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemlerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pişirme yöntemlerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-