BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2023-2024) 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 öğretilecektir. 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 | Işın, P. M. (2019). Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi (3. Basım), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.,<br>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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sütlü tatlı yapımında sütün kullanımlarını öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Sütlü tatlıların Türk ve dünya mutfağındaki yeri ve önemini öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Özelliğine uygun olarak sütlü tatlıları hazırlar. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fırında, ocak üzerinde, dondurularak hazırlanan tatlıları öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |