BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Dünya Mutfakları	AŞÇ249	4	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Dünya mutfaklarının karakteristik özelliklerini tanıtmak, dünya mutfaklarından yiyecekler hazırlama becerisi kazandırmak, uluslar arası mutfaklarda mevcut yiyecekler hakkında teorik bilgi aktarmak.
Ders İçeriği	Dünya Mutfak Kültürü, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları, Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfakları hakkında bilgiler ve uygulamalar.
Ders Kaynakları	Ainley, S. (2014). Dünya Mutfağı, Ders Slaytları

Hafta	Konu
1	Dünya Mutfak Kültürü
2	Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı
3	İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları
4	Orta ve Kuzey Amerika Mutfakları, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Mutfağı
5	Fransız Mutfağı Uygulaması
6	İtalyan Mutfağı Uygulaması
7	İspanyol Mutfağı Uygulaması
8	Ara sınav. İspanyol Mutfağı Uygulaması
9	İngiliz Mutfağı Uygulaması
10	İskandinav Mutfağı Uygulaması
11	Rus Mutfağı Uygulaması
12	Uzak Doğu Mutfağı Uygulamaları
13	Orta ve Kuzey Amerika Mutfakları Uygulamaları
14	Meksika Mutfağı Uygulaması

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuar	2	10
Ara Sınav 1		10	1
Dönem Sonu Uygulaması		10	1
	Ders İş Yükü:	96	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,76	

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
Çeşitli mutfak kültürlerine has pişirme yöntemlerini öğrenilir	3	0	0	0	0	0	-	5	0	0	0	0	5
Çeşitli mutfak kültürlerinde kullanılan araç gereç ve malzemeleri tanır.	3	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
Çeşitli mutfak kültürlerinde mevcut yiyecekleri o mutfak kültürüne özgü şekilde hazırlar ve sunar.	3	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
Çeşitli mutfak kültürlerinin sofra kültürlerini ve öğün çeşitlerini öğrenir	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
Çeşitli ülkelerin mutfak kültürünü gelenek ve göreneklerini öğrenir	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5