BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) 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. Burak ÇITAK
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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuar	2	8
Ara Sınav 1		5	1
Uygulama 1		5	1
Dönem Sonu Uygulaması		5	1
	Ders İş Yükü:	143	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	5,61	

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
Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu öğrenir.	5	-	5	0	3	3	4	4	0	0	0	0	5
Mutfakta ekipmanlarının işlevlerini ve özelliklerini öğrenir.	5	0	5		5	3	0	0	0	0	0	0	0
Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemlerini öğrenir.	2	0	0	5	0	3	0	0	0	0	0	0	3
Pişirme yöntemlerini öğrenir.	5	0	5	3	2	1	5	3	0	0	0	0	5
Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri öğrenir.	5	0	5	0	3	3	4	4	0	0	0	0	2