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 II	AŞÇ102	2	2 + 2	6,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilme. 2. Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri kavrayabilme. 3. Teknik şartname hazırlama ve standart tarife geliştirmeyi açıklayabilme. 4. Mutfak ekipmanlarının işlevlerini ve özelliklerini kavrayabilme. 5. Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilme/uygulayabilme 6. Pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme 7. Et suyu hazırlama ve sosları açıklayabilme ve yapabilme.
Ders İçeriği	Temel bıçak kesim teknikleri, Aromatik sular(Stocks) I, Bağlayıcılar, Çorbalar I-II-III-IV, Soslar I-II-III-IV, Pişirme Teknikleri
Ders Veren	Öğr. Gör. Burak ÇITAK
Ders Kaynakları	• Brown Amy (2000). Understanding food Belmont: Wadsworth Thomson Learning. • Türkan C. (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkkan yayınları • Türkan C. (2010) Aşçılık. Cemal Türkkan yayınları Ders notları

Hafta	Konu
1	Temel bıçak kesim teknikleri
2	Aromatik sular(Stocks) I
3	Bağlayıcılar
4	Çorbalar I
5	Çorbalar II
6	Çorbalar III
7	Çorbalar IV
8	Soslar I
9	Soslar II
10	Soslar III
11	Soslar IV
12	Pişirme Yöntemleri I
13	Pişirme Yöntemleri II
14	Pişirme Yöntemleri III

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	14
Ara Sınav 1		6	1
Final		6	1
	Ders İş Yükü:	152	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	5,96	

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
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	2	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar /yaptırır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Braising pişen et yemeklerini hazırlar	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5
Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır	2	2	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	5