BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar	AŞÇ262	1	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., 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 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
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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-