



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) 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, Jardinière, 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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözüme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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	-	-	-
Ortalama Değer	4,4	0	4	1,6	2,6	2,6	2,6	2,2	0	0	0	0	3	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396679>