



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı                      | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                            | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar | AŞÇ262                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3       | 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 öğretilenektir. 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

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- 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.
- 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 |
|----------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Sütlü tatlı yapımında sütün kullanımlarını öğrenir.                  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Sütlü tatlıların Türk ve dünya mutfağındaki yeri ve önemini öğrenir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Özellğine uygun olarak sütlü tatlıları hazırlar.                     | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Fırında, ocak üzerinde, dondurularak hazırlanan tatlıları öğrenir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |