BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yönlendirilmiş Çalışmalar	AŞÇ113	1	1 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)
Amaç	Bu derste öğrenciye araştırma yapma yeterliklerini kazandırma, öğrencinin eksik olan yönlerini tamamlama, eksikliğini hissettiği ve merak ettiği alanlarda araştırma yapmasını sağlama, rapor hazırlama ve sunma yeteneği kazandırma, grup çalışması ile özgün bir çalışmayı planlama, yazma ve proje hazırlama becerilerini geliştirmesi amaçlanmaktadır.
Ders İçeriği	1 Çalışma alanları ile ilgili plan, hazırlık , yazım ve anlatım çalışmalarında bulunma 2 Teorik Bilgileri Uygulamaya dökme 3 Araştırma Konularını Seçme 4 Herbir Öğrenci için bireysel ve / veya gruplar şeklinde çalışma konusunun verilmesi 5 Kaynak Araştırması Yapma 6 Toplanan Kaynakların Değerlendirilmesi 7 Toplanan Kaynakların Değerlendirilmesi 8 Dönem ortası çalışmaların ön değerlendirilmesi 9 Dönem ortası çalışmaların ön değerlendirilmesi 10 Hazırlanan konuların rapor haline getirilmesi ve sunumun yapılması Hazırlanan konuların rapor haline getirilmesi ve sunumun yapılması 11 Hazırlanan konuların rapor haline getirilmesi ve sunumun yapılması 12 Öğrencilerin öğrendiklerine ilişkin belge ve dokümanların dosya şeklinde sunulması 13 Öğrencilerin öğrendiklerine ilişkin belge ve dokümanların dosya şeklinde sunulması 14 Dönem sonu Değerlendirmesi 15 Dönem sonu Değerlendirmesi
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇUHADAR
Ders Kaynakları	Yücel İSLAM, Yönlendirilmiş Çalışma I - II, Seçkin Yayıncılık, 2007, 2. Baskı, Ders Notları, Ödev/Proje Bilgi Notu., Yücel İSLAM, Yönlendirilmiş Çalışma I - II, Seçkin Yayıncılık, 2007, 2. Baskı, Ders Notları, Ödev/Proje Bilgi Notu.

Hafta	Konu
1	Çalışma alanları ile ilgili plan, hazırlık , yazım ve anlatım çalışmalarında bulunma
2	Teorik bilgileri uygulamaya dökme
3	Araştırma konularını seçme
4	Her öğrenci için bireysel ve / veya grup çalışması konuları vermek
5	Kaynak Araştırma
6	Toplanan Kaynakların Değerlendirilmesi
7	Toplanan Kaynakların Değerlendirilmesi
8	Dönem ortası çalışmaların ön değerlendirilmesi
9	Dönem ortası çalışmaların ön değerlendirilmesi
10	Hazırlanan konuları rapora hazırlamak ve sunmak
11	Hazırlanan konuları rapora hazırlamak ve sunmak
12	Öğrencilerin öğrendikleri ile ilgili belgeleri ve belgeleri sunmak
13	Öğrencilerin öğrendikleri ile ilgili belgeleri ve belgeleri sunmak
14	Dönem Değerlendirmesi

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 çözme 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 karşılaşabileceği 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
Hazırlanan çalışmaları belgeleme yeteneği kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hazırlanan işi sunma yeteneği	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Araştırma yapabilme yeteneği kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hazırlanan çalışmaları belgeleme yeteneği kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hazırlanan işi sunma yeteneği	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Araştırma yapabilme yeteneği kazanmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-