



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK
(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| Türk Tatlıları | AŞÇ261 | 1 | 3 + 1 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik ve uygulamalı) | | | | |
| Amaç | Türk mutfağında mevcut tatlıların sunum ve hazırlık aşamalarında kullanılan teknik ve ekipmanların öğretilmesi, geçmişten günümüze Türk tatlılarında meydana gelmiş değişim ve dönüşümlerin öğretilmesi ile farklı malzemeler ve yöntemler ile hazırlanan Türk tatlılarının uygulamalarının gerçekleştirilmesidir. | | | | |
| Ders İçeriği | Tarihsel süreç boyunca Türk mutfağı içinde yer alan tatlıların uygulama ve teori yönünden ele alınması, farklı hammaddeler ve teknikler ile hazırlanan tatlıların uygulama yöntemi ile öğrenilmesi. | | | | |
| Ders Kaynakları | 1. Işın, P. M. (2019). Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi (3. Basım), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul., 2. Fahriye, H. (2019). Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı), Cinius Yayınları, İstanbul., 3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul., 3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul. | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|-----------------------------------|
| 1 | Geçmişten günümüze Türk tatlıları |
| 2 | Sütlü tatlılar |
| 3 | Sütlü tatlılar |
| 4 | Sütlü tatlılar |
| 5 | Şerbetli tatlılar |
| 6 | Şerbetli tatlılar |
| 7 | Şerbetli tatlılar |
| 8 | Ara Sınav |
| 8 | Helvalar |
| 9 | Helvalar |
| 10 | Helvalar |
| 11 | Nişastalı Tatlılar |
| 12 | Nişastalı Tatlılar |
| 13 | Muhallebiler |
| 14 | Lokum, Şerbet ve Dondurmalar |
| 15 | Lokum, Şerbet ve Dondurmalar |
| 16 | Final sınavı |

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Türk mutfağında mevcut tatlıların hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur, | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Geçmişten günümüze Türk tatlılarında meydana gelen değişimler hakkında bilgi sahibi olur, | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Tatlı hazırlarken kullanılan farklı malzeme ve teknikler hakkında bilgi sahibi olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |