



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Soğuk Mutfak	AŞÇ216	2	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1) Salata ve salata soslarını hazırlayabilir. 2) Kanepe, tost ve sandviç hazırlayabilir. 3) Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir. 4) Soğuk tabak ve dekor hazırlayabilir. 5) Ordövr, meze hazırlayabilir.				
Ders İçeriği	Ön hazırlık yapma, Soğuk sosları ve marinatları hazırlama, Salataları hazırlama, Mezeleri hazırlama, Ordövr çeşitlerini hazırlama, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama, Soğuk çorbaları hazırlama, Zeytinyağlı yemekleri hazırlama, Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama, Soğuk büfe yemekleri hazırlama, Tabak ve büfe dekorlarını hazırlama.				
Ders Kaynakları	Turkan, C., Mutfak Teknolojisi, 2012, Cemalturkan Yayınları, Bolu.				

Hafta	Konu
1	Ön hazırlık yapımı
2	Soğuk sosları ve marinatları hazırlama
3	Salataları hazırlama
4	Mezeleri hazırlama
5	Ordövr çeşitlerini hazırlama
6	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama
7	Soğuk çorbaları hazırlama
8	Ara sınav
9	Zeytinyağlı yemekleri hazırlama
10	Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama
11	Soğuk büfe yemekleri hazırlama
12	Soğuk büfe yemekleri hazırlama
13	Soğuk mutfakta et ürünleri hazırlama
14	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlama

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	2	14
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Uygulama 1		10	1
Ders İş Yükü:		114	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		4,47	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	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
Salata ve salata soslarını hazırlar.	5	-	3	-	4	-	4	-	5	4	2	3
Kanepeler, tostlar ve sandviçler hazırlar.	5	-	3	-	4	-	4	-	5	4	2	2
Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlar.	5	-	3	-	4	-	4	-	5	5	3	4
Soğuk tabak ve dekor hazırlar.	5	-	5	-	4	-	4	-	5	5	3	4
Ordövr, meze hazırlar.	5	-	4	-	4	-	4	-	5	5	3	4
Ortalama Değer	5	-	3,6	-	4	-	4	-	5	4,6	2,6	3,4

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/425778>