



| Ders Adı        | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| Türk Tatlıları  | AŞÇ261  | 3       | 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.,<br>2. Fahriye, H. (2019). Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı), Cinius Yayınları, İstanbul.,<br>3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul.,<br>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

|    |  |
|----|--|
| 1  | Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.           |
| 2  | Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.                     |
| 3  | Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir. |
| 4  | Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.                            |
| 5  | Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.      |
| 6  | Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.       |
| 7  | Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.  |
| 8  | Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.   |
| 9  | Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur                                   |
| 10 | Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur   |
| 11 | Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur                    |
| 12 | Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur   |
| 13 | Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır   |

#### 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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
| 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.      | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |