BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	AŞÇ214	4	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze Eğitim)
Amaç	Her türlü gıdanın üretilmesinden tüketilmesine kadar olan gıda zincirinin her aşamasında yer alabilmelerini sağlayacak bilgi düzeyini öğrencilere kazandırmaktır. Gıdaların hem kalite hem de ekonomik açıdan iyileştirilmesini sağlayabilecek bilgi ve beceride profesyoneller yetiştirmektir.
Ders İçeriği	Gıdaların bileşenleri, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi
Ders Kaynakları	Ders Notları, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Prof. Dr. Necati Akbulut – Doç. Dr. Cem Karagözlü

Hafta	Konu
1	Gıda bilimi ve teknolojisi hakkında temel kavramlar
2	Gıdaların Kimyasal Bileşimi - Su
3	Karbonhidratlar 1
4	Karbonhidratlar 2
5	Proteinler 1
6	Proteinler 2
7	Lipidler
8	Ara Sınav
9	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi 1
10	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi 2
11	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi 1
12	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi 2
13	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
14	Tahıl İşleme Teknolojisi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	96	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,76	

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 koşuları, 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
Gıda biliminde kullanılan temel kavramları öğrenir.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Gıdaların bileşenlerini ve bunların önemlerini öğrenir.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Çeşitli teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Gıdalarda kalite kontrol uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.	3	1	3	4	2	1	1	1	1	1	1	1	3

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/351039