



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2023-2024) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı                        | Kodu                                                                                                                                             | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri | AŞÇ108                                                                                                                                           | 2       | 2 + 2    | 4,0  | Zorunlu |
| Birim Bölüm                     | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Uygulamalı / Türkçe)                                                                                     |         |          |      |         |
| Amaç                            | Bu ders ile öğrencinin pastacılığın temelinde gerekli olan mevcut teknik ve reçeteleri öğrenmesi, uygulaması amaçlanmaktadır.                    |         |          |      |         |
| Ders İçeriği                    | Geleneksel Türk tatlıları, uluslararası mutfaklardaki mevcut tatlı ve pasta hazırlama teknikleri, temel sos, krema ve şurup hazırlama yöntemleri |         |          |      |         |
| Ders Veren                      | Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ                                                                                                                        |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                 | Ders Notları                                                                                                                                     |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                              |
|-------|-------------------------------------------------------------------|
| 1     | Temel Pastacılığa Giriş (Ekipman ve Malzeme)                      |
| 2     | Temel Pastacılığa Giriş (Ekipman ve Malzeme)                      |
| 3     | Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)                              |
| 4     | Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)                              |
| 5     | Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)                              |
| 6     | Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)                              |
| 7     | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 8     | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 9     | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 10    | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 11    | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 12    | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 13    | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |
| 14    | Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama) |

| Ders İş Yüğü                                                                                                                   | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma                                                                                                       | Ders                            | 4             | 7      |
| Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması                                                          | Laboratuvar                     | 4             | 7      |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması | Grup Çalışması                  | 2             | 7      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme                                                                              | Panel                           | 2             | 7      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme                                                                              | Gösterim                        | 2             | 7      |
| Ara Sınav 1                                                                                                                    |                                 | 1             | 1      |
| Uygulama 1                                                                                                                     |                                 | 1             | 1      |
| Ders İş Yüğü:                                                                                                                  |                                 | 100           |        |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):                                                                                                    |                                 | 3,92          |        |

| 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 hazırlanma sürecini öğrenir.                                  | 5    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | 1    | -    | -     | -     | -     | 4     |
| Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan malzemelerin özelliklerini ve fonksiyonlarını bilir. | 5    | -    | 4    | -    | -    | -    | -    | 3    | -    | -     | -     | -     | 4     |
| Temel hamur hazırlama tekniklerini öğrenir.                                                     | 5    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 5    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Uluslararası mutfaklarda popüler tatlıların hazırlanma sürecini öğrenir.                        | 5    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | 5    | -    | -     | -     | -     | 4     |
| Temel pastacılık tekniklerini öğrenir.                                                          | 5    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 5    | -    | -     | -     | -     | 4     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370766>