BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomide Proje Yönetimi	AŞÇ265	3	1 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu ders; Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edinilen bilgi ve beceriler çerçevesinde proje süreçlerinde gerekli araçların, proje yönetimi tekniklerinin ve projelerin başarısı için gereken becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Ders İçeriği	Öğrenciler, bu dersle: Disiplinler arası çalışabilecektir. Gastronomi alanında araştırma projesi geliştirebilecektir. Proje konusu üzerinde risk yönetimi analizi gerçekleştirebilecektir Mesleki etik değerleri tanımlayabilecektir. Gastronomi uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisini tartışabilecektir. Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik, sosyal ve sürdürülebilirlik analizini gerçekleştirebilecektir. Girişimci bir şefin sahip olması gereken yetileri tanımlayabilecektir. Hazırlanan bir projeyi etkin şekilde sunabilecektir.
Ders Kaynakları	Ders Notları, G.Bilen, S.Kabukçuoğlu, Avrupa Birliği´nde proje süreç yönetimi ve hazırlama ilkeleri

Hafta	Konu
1	Proje Kavramı
2	Proje Türleri
3	Proje Konusunun Belirlenmesi
4	Problemin Tanımlanması
5	Literatür Taraması
6	Gastronomi Alanında Kullanılan Araştırma Yöntemlerin Açıklanması
7	Ara sınav
8	Uygulama
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Projenin Sunulması

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Veri derleme aracının geliştirilmesini açıklayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Proje sunumu aşmalarını anlatabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-