Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ117 - Aşçılığa Giriş**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. EMRAH YILDIZ

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	---

Önerilen Kaynaklar	Kozak, N., Kozak, M. ve Akoğlan Kozak, M. (2019). Genel Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık Dornenburg, Andrew; Page, Karen (1996): Culinary Artistry: New York, NY: John Wiley Eren, Serdar ve Güldemir, Osman. (2017). Factors affecting the success of internationally awarded Turkish chefs. Journal of Human Sciences, 14(3), 2409-2416. doi: 10.14687/jhs.v14i3.4655 Eryılmaz, Leman C. Yemek Pişirme. Remzi KitabeviForrest, Beth, Zhen, Willa ve Costura, Maureen. (2015). Introduction to Gastronomy. University Readers.Güldemir, Osman ve Akarçay, Erhan. (1-3 Aralık 2016). Koca Ustadan Issız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi. VIII Ulusal Sosyoloji Kongresi. ODTÜ, Ankara.Güldemir, Osman ve Yıldız, Emrah. (2016). "Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları". Yiyecek Endüstrisinde Trendler. Ankara: Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-9440-31-8, ss. 83-96.Güldemir, Osman. (2017). "Mengen, Aşçılık ve Eğitim". Kamp'ın Kitabı [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı]. Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-9440-67-7, ss. 27-33.Gürman, Ülker. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması. MEB Yayınları.Halıcı, Nevin. Türk Mutfağı, Oğlak Yayıncılık.Larousse Gastronomique. Oğlak Yayınları.Mutfak Sırları-Dünya Mutfaklarından Tecrübeler-Doğru Araç Gereç Seçimi-Tarifler, Chuck Williams (Editör), NTV Yayınları.Page, E. & Kingsford, P.(1971). The Master Chefs. London: Edward Arnold.Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık. Pişirme Yöntemleri, Nevzat Eraslan, Detay Yayıncılık.Symons, M. (2001). A History of Cooks and Cooking. Devon: Prospect Books. The Professional Chef 9e, Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons. Inc.Usta, Necip. Türk Mutfak Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul.Yemek Pişirme - Teknikleri. Leman Cılızoğlu Eryılmaz. Remzi Kitabevi.Dornenburg, Andrew; Page, Karen (1996): Culinary Artistry: New York, NY: John Wiley &Eren, Serdar ve Güldemir, Osman. (2017). Factors affecting the success of internationally awarded Turkish chefs. Journal of Human Sciences, 14(3), 2409-2416. doi: 10.14687/jhs.v14i3.4655 Eryılmaz, Leman C. Yemek Pişirme. Remzi KitabeviForrest, Beth, Zhen, Willa ve Costura, Maureen. (2015). Introduction to Gastronomy. University Readers.Güldemir, Osman ve Akarçay, Erhan. (1-3 Aralık 2016). Koca Ustadan Issız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi. VIII Ulusal Sosyoloji Kongresi. ODTÜ, Ankara.Güldemir, Osman ve Yıldız, Emrah. (2016). "Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları". Yiyecek Endüstrisinde Trendler. Ankara: Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-9440-31-8, ss. 83-96.Güldemir, Osman. (2017). "Mengen, Aşçılık ve Eğitim". Kamp'ın Kitabı [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı]. Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-9440-67-7, ss. 27-33.Gürman, Ülker. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması. MEB Yayınları.Halıcı, Nevin. Türk Mutfağı, Oğlak Yayıncılık.Larousse Gastronomique. Oğlak Yayınları.Mutfak Sırları-Dünya Mutfaklarından Tecrübeler-Doğru Araç Gereç Seçimi-Tarifler, Chuck Williams (Editör), NTV Yayınları.Page, E. & Kingsford, P.(1971). The Master Chefs. London: Edward Arnold.Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık. Pişirme Yöntemleri, Nevzat Eraslan, Detay Yayıncılık.Symons, M. (2001). A History of Cooks and Cooking. Devon: Prospect Books. The Professional Chef 9e, Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons. Inc.Usta, Necip. Türk Mutfak Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul.Yemek Pişirme - Teknikleri. Leman Cılızoğlu Eryılmaz. Remzi Kitabevi.
Staj & Uygulama	---
Dersin Amacı	Öğrencilerin aşçılık mesleğinin temel kavramlarını, profesyonel mutfakların işleyişini, mutfak araç ve gereçlerini, temel hijyen ve sanitasyon kurallarını, iş sağlığı ve güvenliği ilkelerini tanımalarını ve mesleki uygulamalar için gerekli temel bilgi ve becerileri kazanmalarını sağlamak.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Turizme Giriş, Kavramlar, Türler, İşletmeler, Özellikler ve Etkiler	Anlatım, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
2. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Temel Mutfak ve Aşçılık Bilgileri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
3. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak Kuralları, Kılık, Kıyafet, İletişim	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
4. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Aşçının Sahip Olması Gereken Özellikler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
5. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfakta Sahip Olunması Gereken Özellikler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
6. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak Araç ve Gereçleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
7. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfakta Ön Hazırlık	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
8. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak Çeşitleri ve Bölümleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
9. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak Organizasyonu	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
10. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak Yönetimi, Planlama, Örgütleme, Koordinasyon, Yürütme, Denetim	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
11. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Satın Alma, Teslim Alma, Üretim, Prosedürler, Kontroller, Ölçme, Paketleme, Koruma, Satış ve Dağıtım	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
12. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Aşçılıkta İş Sağlığı ve Güvenliği	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	İlk Yardım	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Gıda Güvenliği	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Temel turizm, mutfak ve aşçılık bilgilerini açıklayabilecektir.
2	Turizm sektörünün özelliklerini ve mutfakta sahip olunması gereken özellikleri açıklayabilecektir.
3	Turizmin önemi, etkileri ve mutfak güvenliği hakkında açıklamalar yapar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Nitelikli Eğitim ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Girişimcilik ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	2.00	14	28
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	1	4
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	1	4
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Doğru-Yanlış Testi

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**