## 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** |