

**BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ**

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk Dili I	TRK101	3	2 + 0	2,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Uzaktan Öğrenim)				
Amaç	Çağın sürekli ilerleyen şartlarına uygun olarak farklı alanlarda öğrenim gören gençlerimize ana dili sevgisini ve bilincini kazandırmak. Hayatın her alanında ve her meslek grubunda gerekli olan dilin doğru, güzel ve etkili kullanılması. Öğrencilere her alanda kendilerini yeterli ve açık bir biçimde ifade edebilme becerisinin kazandırılması. Mesleki yönden çağdaş bilgilerle donanmış bireyleri dil ve edebiyat tarihi yönünden aydınlatmak.				
Ders İçeriği	Dil nedir? Dilin sosyal hayattaki rolü ve önemi, dil ve kültür arasındaki ilişki, yeryüzündeki diller ve dil türleri, Türk dilinin tarihi gelişimi, Türklerin kullandığı başlıca alfabeler ve Türk dilinin bugünkü durumu, Türkçede sesler ve Türkçenin ses özellikleri, kelime ve cümle bilgisi, yazım kuralları, noktalama işaretleri, anlatım bozuklukları ve Türkçenin güncel sorunları.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Murat YATAĞAN				
Ders Kaynakları	GÜLENSOY, Tuncer (2010). Türkçe El Kitabı (6. Baskı), Akçağ Yay. Ankara., KOLCU, Hasan (Başkanlığında) (2012). Türk Dili, Umuttepe Yay. Kocaeli. , KORKMAZ, Zeynep v.d. (1997). Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, YÖK Yay, Ankara., GÜLSEVİN, Güner; BOZ, Erdoğan; AYPAY, İrfan; SARI, Mehmet (2004). Türk Dili ve Kompozisyon, Afyon Eğitim, Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı yay. Afyonkarahisar., SARI, Mehmet (2011). Fakülte ve Yüksekokullar için Türk Dili Ders Kitabı, Okutman Yay. Ankara. , GABAİN, A.Von. Eski Türkçenin Grameri, TDK Yay. Ankara, 2007., KARAHAN, Leyla (2010). Türkçede Söz Dizimi, Akçağ Yayınları, Ankara, PİLANCI, Hülya (2006). Türk Dili, Anadolu Üniversitesi Yayını, No:1473, Eskişehir., TUĞLUK, İbrahim Halil (2016). Türk Dili-Yazılı ve Sözlü Anlatım, Gazi Kitabevi, Ankara., Yazım Kılavuzu (2012).Türk Dil Kurumu Yay., Ankara., YAVUZ, Prof. Dr. Kemal; YETİŞ, Prof. Dr. Kâzım; BİRİNCİ, Prof. Dr. Nejat; ÜNİVERSİTE TÜRK DİLİ VE KOMPOZİSYON DERSLERİ, Bayrak Yayınları, İstanbul, 2001., YAMAN, Doç. Dr. Ertuğrul; Doğru Güzel ve Etkili Konuşma Sanatı, Savaş Yayınları, İstanbul, 2007., ERGİN, Prof. Dr. Muharrem; TÜRK DİL BİLGİSİ, Bayrak Yay., İstanbul, 1999., GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; TÜRKÇE EL KİTABI, Akçağ Yayınları, Ankara, 2005., GÜNCEL TÜRKÇE SÖZLÜK VE YAZIM KILAVUZU ETKİLEŞİMLİ YOĞUN DİSKİ, TDK Yayınları, Ankara, 2007., ERGÜZEL Mehdi, DİL VE KÜLTÜR ÜZERİNE YAZILAR I, Türk Edebiyatı Vakfı Yayınları, İstanbul, 2007., KORKMAZ, Prof. Dr. Zeynep; GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; ERCİLASUN, Prof. Dr. Ahmet B.; TÜRK DİLİ VE KOMPOZİSYON BİLGİLERİ, Yargı Yay., Ankara, 2001., ÖZKAN, Prof. Dr. Mustafa; YÜKSEK ÖĞRETİMDE TÜRK DİLİ YAZILI VE SÖZLÜ ANLATIM, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2001., UÇAR, İhan; İLETİŞİMBEDEN DİLİ VE SUNUM TEKNİKLERİ, Cantekin Matbaacılık, Ankara, 2007., YAZIM KILAVUZU; TDK Yayınları, Ankara, 2005., HATİBOĞLU, A. Necip (2003). Üniversitede Türk Dili, Barış Yayınevi, Ankara. , HENGİRMEN, Mehmet (2007). Türkçe Dilbilgisi, Engin Yayınları, Ankara., DOĞAN, Enfel (2012). Türkçe Cümle Bilgisi I, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. ERGİN, Muharrem (1998). Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Basım Yayım Tanıtım. İstanbul., BİLGİLİ, Kaya (1963). Türkçe Dilbilgisi I-II, Ankara., KÜLTÜRAL, Zühal (2009). Türkiye Türkçesi Cümle Bilgisi, Simurg Yayınları, İstanbul., SAUSSURE, F. (2001). Genel Dilbilim Dersleri (Çev.: Berke Vardar), Multilingual Yay. İstanbul., KORKMAZ, Zeynep (2010). "Yeryüzündeki Diller", Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Yay. Bursa., ERCİLASUN, Ahmet B. (2010). "Türkçede Seslerin Sınıflandırılması", Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Yay. Bursa., GÖKER, Osman (1998). Üniversite Öğrencileri İçin Türkçe, Doğuş Matbaacılık, Ankara., TÜRKÇE SÖZLÜK; TDK Yayınları, Ankara, 2005., BOZ, Erdoğan (2004). Türkiye Türkçesi Grameri, Türk Dili ve Kompozisyon, Afyon Eğitim, Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon, AKSAN, Doğan (2009). Her Yönüyle Dil Ana Çizgileriyle Dilbilim, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Dil nedir? Dilin sosyal hayattaki rolü ve önemi. Dil ve kültür arasındaki ilişki.
2	Yeryüzündeki diller ve dil türleri
3	Türk dilinin tarihi gelişimi.
4	Türklerin kullandığı başlıca alfabeler ve Türk dilinin bugünkü durumu.
5	Türkçede sesler ve Türkçenin ses özellikleri (Fonetik)
6	Kelime Bilgisi (Morfoloji).
7	Cümle bilgisi (Sözdizimi).
8	Ara Sınav I
9	Yazım Kuralları I
10	Yazım Kuralları II
11	Noktalama İşaretleri I
12	Noktalama İşaretleri II
13	Anlatım Bozukluğu I
14	Anlatım Bozukluğu II
15	Türkçenin Güncel Sorunları

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	15
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	8
Ara Sınav I		2	1

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Kısa Sınav 1		1	1
Final		2	1
Ders İş Yüğü:		51	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2	

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- 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.
- 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
Cümleği öğelerine ayırır, cümlede kullanılan kelime gruplarını bilir. Noktalama işaretlerini yerinde kullanır. Yazım kurallarını dikkat ederek yazı yazar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dilin tanımını yapar, dilin millet hayatındaki yerini ve önemini bilir. Yeryüzündeki dillerin köken ve yapı bakımından sınıflandırılması konusunda yorum yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk dilinin hangi dil ailesi içerisinde yer aldığını bilir. Konuşma dili ve yazı dili arasındaki farkları ayırt eder. Türk dilinin belgelerle takip edilebilen dönemlerini ve bu dönemler içerisindeki başlıca gelişmeleri yorumlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Anlatım bozukluğu bulunan cümleleri tespit edip bunlardaki bozuklukları giderir. Türkçedeki ses olaylarını bilip örnekler üzerinde tespit eder.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kelimenin tanımını yapar, kelimeleri ek ve köklerine ayırır. Nitelik ve işlev bakımından kelime türlerini ayırt eder	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-