BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Akademik Türkçe | MOS190 | 1 | 2 + 0 | 2,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans () |
| Amaç | Akademik dil bilinci uyandırmak. Akademik düzeyde yazılı anlatım faaliyetlerini etkin ve kusursuz bir düzeye ulaştırabilmek. Alan itibariyle bilinmesi ve kullanılması gereken terimsel ifadelerin yerine göre uygun kullanımını sağlamak. Üniversite öğrenimini sürdüren öğrencilerin görsel ve işitsel Türkçe malzemeleri kavrama ve çözümleme becerilerini ve Türkçe sözcük dağarcıklarını geliştirerek Türkçe hakimiyetlerini arttırmak, analitik ve uygulamalı çalışmalar yapmak, akademik yazı ve sunum tekniklerini göstererek kendilerini akademik olarak sözlü ve yazılı ifade edebilmelerine destek olmak, akademik/bilimsel okuma ve yorumlama yapabilme becerilerini geliştirmek ve akademik Türkçe seviyelerini yükselterek Türkçe yazılı metinleri çözümleyebilme becerilerinin gelişimine katkı sunmaktır. |
| Ders İçeriği | Eğitimlerine devam eden ulusal ve uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlar yapabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmaları topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler. |
| Ders Kaynakları | Farklı alanlara yönelik makale ve deneme tarzında metinler. |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Türkçenin temel kuralları: Metinler ile yazım hataları ve noktalama çalışmaları |
| 2 | Türkçenin temel kuralları: Metinler ile yazım hataları ve noktalama çalışmaları |
| 3 | Türkçe metinler ile okuma ve anlama çalışması: Not alma, özet çıkarma, örneklendirme |
| 4 | Türkçe metinler ile okuma ve anlama çalışması: Not alma, özet çıkarma, örneklendirme |
| 5 | Türkçe metinler ile okuma ve anlama çalışması: Not alma, özet çıkarma, örneklendirme |
| 6 | Türkçe metin oluşturma: Belli bir görüşe karşıt veya yandaş olarak bilimsel gerekçeler ve karşı gerekçelerle ilgili yazı yazma |
| 7 | Türkçe metin oluşturma: Belli bir görüşe karşıt veya yandaş olarak bilimsel gerekçeler ve karşı gerekçelerle ilgili yazı yazma |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Türkçe metinler ile okuma, anlama ve yazma çalışmaları: Özetleme, gerekçelendirme, açıklama yapma |
| 10 | Türkçe metinler ile okuma, anlama ve yazma çalışmaları: Özetleme, gerekçelendirme, açıklama yapma |
| 11 | Türkçe metinler ile okuma, anlama ve yazma çalışmaları: Doğrudan ve dolaylı anlatım yapma, çözümleme çıkarım yapma |
| 12 | Akademik metin hazırlama: Sunum ve seminer |
| 13 | Akademik metin hazırlama: Rapor oluşturma |
| 14 | Akademik metin hazırlama: Proje oluşturma |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir. |

**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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|