



**BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ**  
**OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK**  
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı                | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Yemek, Kültür ve Toplum | AŞÇ243                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm             | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |          |      |         |
| Amaç                    | Antik Çağ'dan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkilerinin yanında toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkiler ele alınacaktır.                                                                                                                                   |         |          |      |         |
| Ders İçeriği            | İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlmek.                                                                  |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları         | Bişirli, Hayati (2017). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklerle ve Mutfaka Sosyolojik Bakış. İstanbul: Phoenix Yayınevi. Akarçay, Erhan (2016). Beslencenin Sosyolojisi, İstanbul: Phoenix Yayınevi. Kitap Beardsworth, A., Keil, T. (2012). Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Davet, (Çev. Abdülbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınevi.,<br>Ders Notları |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                 |
|-------|--------------------------------------|
| 1     | Kültür Kavramı                       |
| 2     | Yemek Kültürü ve Etkileyen Faktörler |
| 3     | Coğrafya ve Yemek Kültürü            |
| 4     | Din ve Yemek Kültürü                 |
| 5     | İklim ve Yemek Kültürü               |
| 6     | Tarım ve Yemek Kültürü               |
| 7     | Yemek Kültürünün Tarihi              |
| 8     | İlk Çağda Yemek Kültürü              |
| 9     | Orta Çağ'da Yemek Kültürü            |
| 10    | Modern Çağ'da Yemek Kültürü          |
| 11    | Gelecekte Yemek Kültürü              |
| 12    | Yemek Akımları                       |
| 13    | Fast Food                            |
| 14    | Slow Food                            |

| Ders İş Yükü                                                                                                                   | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma                                                                                                       | Ders                            | 3             | 14     |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması | Grup Çalışması                  | 5             | 2      |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum                                            | Sözlü                           | 6             | 1      |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim                                                                          | Sınıf Dışı Çalışma              | 2             | 10     |
| Ara Sınav 1                                                                                                                    |                                 | 10            | 1      |
| Final                                                                                                                          |                                 | 10            | 1      |
| Ders İş Yükü:                                                                                                                  |                                 | 98            |        |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):                                                                                                    |                                 | 3,84          |        |

| 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 karşılaşılabileceği 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 |
|--------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Yemek kültürü kavramını açıklar      | -    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | -    | 3    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Yemek kültürünün gelişimini tartışır | -    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Yemek akımlarını anlatır             | -    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                       | -    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | -    | 1    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396731>