



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Türk Tatlıları  | AŞÇ261                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4       | 3 + 1    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik ve uygulamalı)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |          |      |         |
| Amaç            | Türk mutfağında mevcut tatlıların sunum ve hazırlık aşamalarında kullanılan teknik ve ekipmanların öğretilmesi, geçmişten günümüze Türk tatlılarında meydana gelmiş değişim ve dönüşümlerin öğretilmesi ile farklı malzemeler ve yöntemler ile hazırlanan Türk tatlılarının uygulamalarının gerçekleştirilmesidir.                                                                    |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Tarihsel süreç boyunca Türk mutfağı içinde yer alan tatlıların uygulama ve teori yönünden ele alınması, farklı hammaddeler ve teknikler ile hazırlanan tatlıların uygulama yöntemi ile öğrenilmesi.                                                                                                                                                                                   |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | 1. Işın, P. M. (2019). Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi (3. Basım), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.,<br>2. Fahriye, H. (2019). Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı), Cinius Yayınları, İstanbul.,<br>3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul.,<br>3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul. |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                              |
|-------|-----------------------------------|
| 1     | Geçmişten günümüze Türk tatlıları |
| 2     | Sütlü tatlılar                    |
| 3     | Sütlü tatlılar                    |
| 4     | Sütlü tatlılar                    |
| 5     | Şerbetli tatlılar                 |
| 6     | Şerbetli tatlılar                 |
| 7     | Şerbetli tatlılar                 |
| 8     | Ara Sınav                         |
| 8     | Helvalar                          |
| 9     | Helvalar                          |
| 10    | Helvalar                          |
| 11    | Nişastalı Tatlılar                |
| 12    | Nişastalı Tatlılar                |
| 13    | Muhallebiler                      |
| 14    | Lokum, Şerbet ve Dondurmalar      |
| 15    | Lokum, Şerbet ve Dondurmalar      |
| 16    | Final sınavı                      |

#### 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 karşılaşılabileceği 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Türk mutfağında mevcut tatlıların hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur,                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Geçmişten günümüze Türk tatlılarında meydana gelen değişimler hakkında bilgi sahibi olur, | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Tatlı hazırlarken kullanılan farklı malzeme ve teknikler hakkında bilgi sahibi olur.      | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                                            | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396749>