



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yöresel Mutfaklar	AŞÇ217	2	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Uygulamalı / Türkçe)				
Amaç	Bu ders ile öğrencilerin yöresel mutfakların özelliklerini, bölgelere has yiyeceklerin hazırlanması, yiyecekler hazırlanırken kullanılan malzemeler ve teknikleri öğrenmesi amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Yöresel mutfakların özellikleri, Marmara Bölgesi mutfak kültürü, Ege Bölgesi mutfak kültürü, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü				
Ders Kaynakları	Yöresel Mutfaklar Ders Kitabı (Anadolu Üniversitesi Yayınları)				

Hafta	Konu
1	Türkiye'de Yöresel Mutfaklar
2	Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü
3	Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
4	Ege Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
5	Ege Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
6	İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
7	İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
8	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
9	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
10	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
11	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
12	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
13	Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
14	Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	4	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	7
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Uygulama 1		1	1
<b>Ders İş Yükü:</b>		101	
<b>AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):</b>		3,96	

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, teknolojsi 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		PÇ		PÇ		PÇ		PÇ		PÇ		PÇ		PÇ	
	PÇ 1	2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili bilgi sahibi olur.	4	1	3	1	5	2	4	2	1	5	1	1	1	-	-	-
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili uygulama yapabilme yeteneği kazanır.	5	1	5	1	3	4	5	3	1	4	1	1	1	-	-	-
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklarda hazırlanan yiyecekler için gerekli malzeme ve ekipman bilgisini kazanır.	4	1	5	3	5	1	3	1	1	1	1	1	1	-	-	-
Bölgesel farklılıkları ve hangi yiyeceğin nerede hazırlandığı bilgisini kazanır.	5	3	5	4	4	4	3	1	1	3	1	1	1	-	-	-
Türkiye'deki yöresel olarak meşhur ve patentli ürünler hakkında bilgi sahibi olur.	5	4	4	4	4	3	3	1	1	3	1	1	1	-	-	-
Ortalama Değer	4,6	2	4,4	2,6	4,2	2,8	3,6	1,6	1	3,2	1	1	1	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396833>