



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	AŞÇ231	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Antik Çağ'dan günümüze beslenme ve yemek kültüründe meydana gelişmeleri, rafine mutfakın doğuşu ve ticarileşme sürecini, tarih içerisinde meydana gelen toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkileri, Orta Çağ'dan günümüze kadar ortaya çıkmış olan mutfak ve beslenme akımları, dönemsel koşullar çerçevesinde ele alınmaktadır.				
Ders İçeriği	Gastronomi ve ilişkili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi", gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Yakup YILMAZ				
Ders Kaynakları	Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. Oğlak Yayınları, İstanbul.				

Hafta	Konu
1	Gastronomi ve ilişkili kavramlar
2	Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları
3	Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi"
4	Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi
5	Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimler
6	Çiğden Pişmiş Yeme-İçmenin ve Yiyeceğin Sosyal Tarihi: Avcılık ve toplayıcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu
7	Çiftçilik: Etlar, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler.
8	Ara Sınav
9	Yiyecek muhafaza tarihi ve toplumsal yaşama etkileri
10	Ekmek tarihi ve sembolik anlamları
11	Ulusal yeme içme kültürlerinin incelenmesi için genel bir çerçeve
12	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi
13	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi
14	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	4	4
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Ara Sınav 1		10	1
Ödev 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		102	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4	

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 mutfakının 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
Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.	4	4	4	5	3	4	4	4	4	3	3	3
Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavrar.	5	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3
Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar.	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3
Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini anlar.	5	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3
Ortalama Değer	4,5	3,5	3,75	4	3,5	4	3,5	4	4	3	3,25	3

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/401977>