



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Sürdürülebilir Gastronomi	AŞÇ264	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik)				
Amaç	Dersin amacı sürdürülebilirliğin önemini, gastronomi ve sürdürülebilirlik ilişkisini, sürdürülebilir beslenme modellerini, sürdürülebilir gıda sistemlerini açıklamaktır.				
Ders İçeriği	Bu ders sürdürülebilirlik, gastronomi ilişkisi, sürdürülebilir beslenme modelleri, gıda üretim sistemlerinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki etkileri, sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi, gıda israfı ve yeni nesil alternatif gıdalar üzerine içeriğe sahiptir.				
Ders Kaynakları	1. Durlu Özkaya, F., Özkök, F., Sünnetçioğlu, A. ve Sünnetçioğlu, S. (2021). (Ed.). Sürdürülebilir Gastronomi. Detay Yayıncılık, Ankara. , 2. Yakut Aymankuy, Ş. (2023). Gastronomide Sürdürülebilirlik Yaklaşımları ve Uygulamalar. Detay Yayıncılık, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Sürdürülebilirlik kavramı, gelişimi ve tanımları
2	Gıda üretim sistemleri ve küresel sağlık sorunları
3	Gıda üretim sistemlerinin çevreye etkileri
4	Besin üretiminde ayak izi sistemi
5	Sürdürülebilir besin üretim sistemleri
6	Sürdürülebilir besin üretim sistemleri
7	Sürdürülebilir beslenme ve sürdürülebilir gastronomi
8	Ara Sınav
9	Sürdürülebilir beslenme modelleri I
10	Sürdürülebilir beslenme modelleri II
11	Yöresel mutfaklar ile gastronomi sürdürülebilirliğinin ilişkisi
12	Besin israfı, kayıpları ve atıkları
13	Sürdürülebilir gastronomi turizmi
14	Eko gastronomi ve sürdürülebilirlik
15	Alternatif gıdalar

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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
Sürdürülebilirlik kavramını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sürdürülebilirlikte gastronominin yeri ve önemini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sürdürülebilir beslenme modellerini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sürdürülebilir gıda üretim sistemlerini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sürdürülebilir gastronomi kapsamına uygun planlama ve uygulama yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-