



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk Mutfak Kültürü	AŞÇ110	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Türk mutfağının tarihçesini açıklamak. 2. Türk mutfağını tanımlar. 3. Türk mutfağının teşkilat yapısını açıklar. 4. Türk mutfağı ile uluslararası diğer mutfaklar ile farklarını ilişkilendirir. 5. Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri tanımlamak.				
Ders İçeriği	Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar, Tarihsel Gelişim; Yumurtalar, Mutfak Mimarisi; Etler Mutfak Araçları; Sakatatlar, Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları, Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler, Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar, Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar, Kutsal Günler; Pilavlar, Neşeli Günler; Hamur İşleri, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler				
Ders Kaynakları	• Halıcı, N., Türk Mutfağı, 2009, Oğlak Yayıncılık, İstanbul. • Yardımcı Ders Kitapları: Tezcan, M., Türk Yemek Antropolojisi Yazları, 2000, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar
2	Tarihsel Gelişim; Yumurtalar
3	Mutfak Mimarisi; Etler
4	Mutfak Araçları; Sakatatlar
5	Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları
6	Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri
7	Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler
8	Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar
9	Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar
10	Kutsal Günler; Pilavlar
11	Neşeli Günler; Hamur İşleri
12	Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar
13	Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler
14	Genel Değerlendirme

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		1	15
Ödev 1		1	10
Final		1	20
Ders İş Yükü:		87	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,41	

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 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
Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklar.	5	4	4	5	3	4	3	4	4	4	3	2
Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklar.	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	2
Türk mutfağına özgü geleneksel mekanları ve gıda esnafını açıklar.	3	4	4	5	3	4	4	4	3	4	4	2
Ortalama Değer	4	4	4	4,67	3	4	3,67	3,67	3,67	4	3,67	2

