



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Güzel Sanatlar	MOS112	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Anlatım)				
Amaç	Sanat kültürünü, sanata bakış açısını kazandırmak. Bir sanat eserinin değerlendirilmesinde yararlı olacak bilgiler vermek.				
Ders İçeriği	Görsel İletişim ve Biçimlendirme. Kültürel Miras. Sanat Eleştirisi ve Estetik				
Ders Kaynakları	Dünya Sanat Tarihi(Hugh Honour), Başlangıcından bugüne çağdaş Türk resim sanatı tarihi(Adnan TURANİ), Günümüz Türk Resim Sanatı(Ayla ERSOY), Tablolarla Kostüm Tarihi(Elif Julide Dereboy), Tanzimattan Cumhuriyete Türk Resmi. Sakıp Sabancı Müzesi Resim Koleksiyonu. [Sergi kataloğu]., Rönesans Düşüncesi ve Resim Sanatı(Nilüfer Öndin)				

Hafta	Konu
1	Güzel sanatlar nedir?Plastik,fonetik,ritmik sanatlar.
2	Tarihten önceki devirlerde sanatlar.
3	Ön asya uygarlıklarında sanatlar.
4	Anadolu uygarlıklarında sanatlar.
5	İlkçağ uygarlıklarında sanatlar.
6	Roma sanatı.
7	Erken Hristiyan ve Bizans sanatı.
8	Geleneksel Sanatlar.
9	Ortaçağ Avrupa sanatı.
10	Rönesans sanatı ve sanat akımları.
11	Rönesans sanatı ve sanat akımları.
12	Türk resim sanatı.
13	19.yy. ikinci yarısında Türk resim sanatının gelişimi.
14	19.yy. ikinci yarısında Türk resim sanatının gelişimi.

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
Sanatsal malzemeleri kullanabilme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Özgün yapıt üretmek için gerekli olan çok boyutlu düşünebilme, algılayabilme ve tasarlayabilme bilgisini ve becerisini geliştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sanat Tarihi konusunda bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sanat Kültürü ve Sanatsal Eleştirisi konularında bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Disiplinlerarası etkileşim konusunda bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-