



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Sanat, Tarih ve Kültür	MOS116	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Sanat, tarih ve kültür kavramlarını kavramak ve insan ve toplum hayatına yansımalarını incelemek.				
Ders İçeriği	Kültürün tanımı, kültürü oluşturan öğeler, kültür farklılıkları, Anadolu kültür tarihi, Kültürün Sanat üzerindeki etkisi, çağlara göre değişen kültürel farklılıkların sanatsal olarak incelenmesi, Kültür ve sanatın Anadolu'da tarihsel gelişimi, Prehistorik dönem kült inançları, İlkçağ Anadolu kültürleri, Antik dönem kültür ve sanatı, Anadolu da Türk kültürünün izleri, Çağdaş Anadolu sanatı ve kültürel değerleri.				
Ders Kaynakları	Bozkurt, Güvenç. İnsan ve Kültür. Ankara: Remzi Kitabevi, 1979.				

Hafta	Konu
1	Sanat, tarih ve kültür kavramları ile ilgili temel bilgiler.
2	Kültürün tanımı
3	kültürü oluşturan öğeler
4	kültür farklılıkları
5	Anadolu kültür tarihi
6	Kültürün Sanat üzerindeki etkisi
7	Çağlara göre değişen kültürel farklılıkların sanatsal olarak incelenmesi
8	Ara sınav
9	Kültür ve sanatın Anadolu'da tarihsel gelişimi
10	Prehistorik dönem kült inançları
11	İlkçağ Anadolu kültürleri
12	Antik dönem kültür ve sanatı
13	Anadolu'da Türk kültürünün izleri
14	Çağdaş Anadolu sanatı ve kültürel değerleri

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
Sanat, tarih ve kültür kavramlarını anlama ve tanımlama	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sanat, tarih ve kültür ile alakalı gündelik yaşamdan örnekler verme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sanatsal, tarihsel ve kültürel farklılıkları yorumlama	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk ve Anadolu sanat ve kültürünü tarihsel süreç içerisinde öğrenme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-