



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



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Bilecik Mutfağı | AŞÇ233                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1       | 2 + 2    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |          |      |         |
| Amaç            | Bu dersin amacı o bölgenin tarihçesini ve özgün tariflerini öğretebilmektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farkları ele alınacaktır. Yöresel olarak Türk mutfağında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bu farkları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgelerdeki mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır. |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Şavkay , Tuğrul , "Halk Mutfağımız 1-2", Doğan Kitap, 2006. ISBN 9759818000,<br>Dr. Phil, Hamid Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan, "Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı", Çiya Yayınları, 2011. ISBN 6056170935                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                      |
|-------|-------------------------------------------|
| 1     | Bilecik'in ekonomik ve coğrafi yapısı     |
| 2     | Bilecik ilinin yöresel mutfak özellikleri |
| 3     | Bilecik mutfağında kullanılan ekipmanlar  |
| 4     | Yöresel besinler                          |
| 5     | Yerleşik kültüre özgü yemekler            |
| 6     | Göçmen yemekleri                          |
| 7     | Göçmen yemekleri 2                        |
| 8     | Bayram yemekleri                          |
| 9     | Düğün yemekleri                           |
| 10    | Ramazan yemekleri                         |
| 11    | Hamur işleri                              |
| 12    | Tatlılar                                  |
| 13    | İçecekler                                 |
| 14    | Sofra adabı                               |

| Ders İş Yüğü                                          | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma                              | Ders                            | 4             | 14     |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | Sınıf Dışı Çalışma              | 1             | 14     |
| Ara Sınav 1                                           |                                 | 10            | 1      |
| Final                                                 |                                 | 10            | 1      |
| Ders İş Yüğü:                                         |                                 | 90            |        |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):                           |                                 | 3,53          |        |

| 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Bilecik'e özgü mutfak kültürünü tanımlar.                                                 | 2    | -    | 2    | -    | -    | -    | 4    | 2    | 4    | 2     | 3     | 5     |
| Bilecik'e özgü yemekleri pişirir.                                                         | 3    | -    | -    | -    | -    | -    | 4    | 3    | 4    | 5     | 4     | 5     |
| Marmara yöresinde mutfakta kullanılan donanımları, araç gereçleri ve malzemeleri sıralar. | 5    | -    | 3    | -    | 3    | -    | 5    | 3    | 5    | 5     | 5     | 5     |
| Özel gün yemeklerini pişirir.                                                             | -    | -    | 5    | -    | -    | 4    | 5    | 4    | 3    | 5     | 5     | 5     |
| Ortalama Değer                                                                            | 2,5  | -    | 2,5  | -    | 0,75 | 1    | 4,5  | 3    | 4    | 4,25  | 4,25  | 5     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/425745>