



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



| Ders Adı          | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                            | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Yöresel Mutfaklar | AŞÇ217                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2       | 2 + 2    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm       | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Uygulamalı / Türkçe)                                                                                                                                                                                                                    |         |          |      |         |
| Amaç              | Bu ders ile öğrencilerin yöresel mutfakların özelliklerini, bölgelere has yiyeceklerin hazırlanması, yiyecekler hazırlanırken kullanılan malzemeler ve teknikleri öğrenmesi amaçlanmaktadır.                                                                                    |         |          |      |         |
| Ders İçeriği      | Yöresel mutfakların özellikleri, Marmara Bölgesi mutfak kültürü, Ege Bölgesi mutfak kültürü, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları   | Yöresel Mutfaklar Ders Kitabı (Anadolu Üniversitesi Yayınları)                                                                                                                                                                                                                  |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                  |
|-------|-------------------------------------------------------|
| 1     | Türkiye'de Yöresel Mutfaklar                          |
| 2     | Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü                        |
| 3     | Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)           |
| 4     | Ege Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)               |
| 5     | Ege Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)               |
| 6     | İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)        |
| 7     | İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)        |
| 8     | Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)           |
| 9     | Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)           |
| 10    | Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı) |
| 11    | Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı) |
| 12    | Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)      |
| 13    | Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)         |
| 14    | Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)         |

| Ders İş Yükü                                                          | 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     |
| Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması | Laboratuar                      | 1             | 7      |
| Ara Sınav 1                                                           |                                 | 10            | 1      |
| Final                                                                 |                                 | 10            | 1      |
| Uygulama 1                                                            |                                 | 10            | 1      |
| Ders İş Yükü:                                                         |                                 | 107           |        |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):                                           |                                 | 4,20          |        |

| 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili bilgi sahibi olur.                                              | 5    | -    | -    | -    | -    | -    | 5    | 5    | 5    | 4     | 5     | 5     |
| Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili uygulama yapabilme yeteneği kazanır.                            | 5    | -    | -    | -    | -    | -    | 5    | 5    | 5    | 5     | 5     | 5     |
| Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklarda hazırlanan yiyecekler için gerekli malzeme ve ekipman bilgisini kazanır. | 5    | 3    | -    | -    | -    | -    | 5    | 4    | 2    | 2     | 5     | 5     |
| Bölgesel farklılıkları ve hangi yiyeceğin nerede hazırlandığı bilgisini kazanır.                               | 5    | -    | -    | -    | -    | -    | 5    | 5    | 5    | 5     | 5     | 5     |
| Türkiye'deki yöresel olarak meşhur ve patentli ürünler hakkında bilgi sahibi olur.                             | 5    | -    | -    | -    | 4    | -    | 5    | 5    | 5    | -     | 4     | 4     |
| Ortalama Değer                                                                                                 | 5    | 0,6  | -    | -    | 0,8  | -    | 5    | 4,8  | 4,4  | 3,2   | 4,8   | 4,8   |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/425779>