



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Sokak Lezzetleri	AŞÇ267	2	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)				
Amaç	Dersin amacı; öğrencilerin, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan sokak lezzetlerini ve uluslararası mutfaklara ait sokak lezzetlerini tanıması, öğrenmesi ve uygulayabilmesidir.				
Ders İçeriği	Bu ders; sokak lezzetleri kavramı ve tarihçesi, Sokak lezzetleri özellikleri, Ulusal ve uluslararası sokak lezzetleri çeşitleri, Sokak lezzetlerinin gastronomideki yeri ve önemi, Sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından yeri ve önemi, Türkiye'deki sokak lezzetlerinin bölgesel analizi ve coğrafi işaretler gibi konuları içermektedir.				
Ders Kaynakları	Kızıldemir, Ö. (edt.) (2023). Türkiye'nin Sokak Lezzetleri. Ankara: Detay Yayıncılık., Arman, A., Çetinkaya, C., ve Kumaz, A. (edt.) (2024). Türkiye'nin Sokak Lezzetleri. Ankara: Nobel Akademi.				

Hafta	Konu
1	Sokak lezzetleri kavramı ve tarihsel gelişimi
2	Sokak Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları
3	Sokak lezzetlerinin boyutları ve özellikleri
4	Sokak lezzetlerinin Türk Mutfağındaki yeri ve Önemi
5	Sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından yeri ve önemi
6	Sokak lezzetlerinde gıda güvenliği ve hijyen
7	Ulusal ve uluslararası sokak lezzetleri çeşitleri
8	Hamur işleri
9	Tatlı ve pastalar
10	Deniz ürünleri
11	Et ve sakatatlar
12	Sebzeler, meyve ve kuru baklagiller
13	İçecekler
14	Atıştırmalıklar

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- 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
Türk Mutfağına özgü sokak lezzetlerini öğrenir	5	2	3	2	1	1	2	3	4	5	3	5
Uluslararası sokak lezzetlerini öğrenir.	5	2	3	1	1	1	5	3	4	5	3	3
Gastronomi ve sokak lezzetleri ilişkisini öğrenir.	5	2	2	2	1	1	5	4	5	5	3	3
Çeşitli sokak lezzetlerini hazırlar.	5	2	3	1	1	1	4	3	5	5	3	3
Sokak lezzetlerini çeşitlendirir.	5	2	2	1	1	1	4	4	4	5	3	2
Ortalama Değer	5	2	2,6	1,4	1	1	4	3,4	4,4	5	3	3,2