



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	AŞÇ107	1	3 + 0	3,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Sözlü, Tartışmalı Ders, Soru ve Cevap)
Amaç	Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanıtımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenilip/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktır.
Ders İçeriği	Gastronomi, Gastronomi Terminolojisi, Gastronominin Türleri, Gastronomi Tarihi, Rafine Mutfak ve Diğer Mutfak Akımları, Gündelik Hayat ve Gıda, Mutfakta Profesyonellik, Yiyecek ve Beslenme Tarihi, Tarih Öncesi Çağlarda Beslenme, Tarih Çağlarında Beslenme, Mutfak Hiyerarşisi, Mutfak Planlaması, Uygarıklar ve Gastronomi, Gastronomi ve Etkileşim İçinde Olduğu Diğer Bilim Dalları, Yiyecek İçecek Tarihi, Yemek ve Kültür, Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri, Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Akımlar.
Ders Kaynakları	Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, (2017). Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Gastronomi Tarihi- Anadolu Üniversitesi Yayınları, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler

Hafta	Konu
1	Gastronomi Kavramı
2	Gastronomi ve Kültür-Dünden Bugüne Gastronomi
3	Antik Çağlarda Beslenme
4	Ateşin İcadı ve Yemek Pişirme
5	Tarih Öncesi Uygarıklarda Gastronomi
6	Tek Tanrılı Dinlerin Gastronomiye Etkisi- Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri
7	Kültürler İçinde Karakteristik Gıdalar
8	Ara Sınav (Vize)
9	İslamiyet Öncesi Türk Mutfak Kültürü
10	Orta Çağ Avrupa Mutfağı
11	Rafine Mutfağın Doğuşu
12	Yenilikçi Mutfak ve Avangart Akımı
13	Moleküler Gastronomi ve Global Mutfak
14	Yiyecek İçecek Sektöründe Yeni Akımlar

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Panel	1	8
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	1	10
Ara Sınav 1		5	1
Final		6	1
Ders İş Yükü:		85	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,33	

Program Çıktıları
1 Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2 Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3 Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4 Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5 Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6 Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7 Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8 Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9 Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10 Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11 Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12 Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13 Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14 Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15 Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16 Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Yiyecek içecek sektöründeki yeni akımlar ile ilgili bilgi edinir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hakim olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi terminolojisi içinde geçen tüm kavramları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ve yeni beslenme eğilimleri ile ilgili bilgi edinir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ile alakalı bilim dalları ve disiplinler hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/449392>