



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gönüllülük Çalışmaları	MOS210	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu dersi alan öğrencilerin Sivil Toplum ve Gönüllülük konusunda kavramsal yeterlilik kazandırmak ve bir STK profesyoneli veya gönüllüsü olarak daha verimli olabilmek için izleyecekleri stratejik bilgileri kazandırmaktır. Bunun yanında Dünya'da ve Türkiye'de gelişmekte olan Sivil toplum örgütlerinin çalışmaları incelenecektir.				
Ders İçeriği	derste kısaca başta Gönüllülük çalışmaları ve Sivil toplum çalışmaları olmak üzere, günümüz dünyasında sivil toplum örgütlerinin çalışma usul ve esaslarını, faaliyetlerini, tanıtım ve halkla ilişkiler bağlamında kendilerini topluma anlatabilmeleri ile ilgili stratejilerini görecektir. bunların yanında çeşitli sivil toplum örgütlerinin kendi faaliyetlerini aktardıkları tecrübe paylaşımı olacaktır.				
Ders Kaynakları	Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar, E. Özgen, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, 2007, Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar, E. Özgen, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, 2007, KOTLER, Philip. Kurumsal Sosyal Sorumluluk, MediaCat Yayınları, İstanbul, 2006., ÖZGEN, Ebru, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, İstanbul, 2006., KOTLER, Philip. Kurumsal Sosyal Sorumluluk, MediaCat Yayınları, İstanbul, 2006., ÖZGEN, Ebru, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, İstanbul, 2006.				

Hafta	Konu
1	Ders Tanımı ve Amacı
2	Uygulama
3	Uygulama
4	Uygulama
5	Uygulama
6	Uygulama
7	Uygulama
8	Vize sınavı Proje uygulamaları ara değerlendirme
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Uygulama
15	Final sınavı Proje uygulamaları son değerlendirme

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- 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.
- 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
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal sorumluluk teorilerinden ve etik çalışmalardan elde edilmiş becerileri ve bilgileri uygulayarak alınan kamusal ve profesyonel kararları açıklayarak tanıtmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kişisel, profesyonel ve toplumsal konuları belirlemede bağımsız düşüncenin, eleştirel analizin ve akıl yürütülmüş araştırmanın kullanımı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal sorumluluk teorilerinden ve etik çalışmalardan elde edilmiş becerileri ve bilgileri uygulayarak alınan kamusal ve profesyonel kararları açıklayarak tanıtmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kişisel, profesyonel ve toplumsal konuları belirlemede bağımsız düşüncenin, eleştirel analizin ve akıl yürütülmüş araştırmanın kullanımı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gerçekleştirilecek sosyal sorumluluk projeleri ile öğrenciler toplumu daha iyi anlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir ve saptanan sorunun çözümü için disiplinlerarası işbirliği geliştirebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Their social responsibility awareness and social competence can increase.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gönüllük kavramını ve önemini açıklayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal Sorumluluk ile ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gerçekleştirilecek sosyal sorumluluk projeleri ile öğrenciler toplumu daha iyi anlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir ve saptanan sorunun çözümü için disiplinlerarası işbirliği geliştirebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Their social responsibility awareness and social competence can increase.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gönüllük kavramını ve önemini açıklayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal Sorumluluk ile ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/449464>