

**BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ**

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İşaret Dili	MOS120	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersi seçen öğrencilerin temel seviyede bu dili kullanma becerisi kazanmaları, sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde işitme yetersizliği olan bireylerle iletişim kurma ve bilgi aktarımını sağlama düzeyinde Türk işaret dilinin temel kavram ve becerilerini kullanabilmeleri				
Ders İçeriği	İşaret diliyle ilgili temel kavramlar; Türk işaret dili, tarihi ve özellikleri; Türk işaret dilinde harfler; Ses bilgisi; işaretin iç yapısı, eş zamanlılık ve ardışıklık; ses bilgisi açısından el alfabesi; işaret dilinde şekil bilgisi, işaretin yapıları ve biçimleniş; sözcük sınıfları ve zamirler; işaret dilinde söz dizimi; sözcük dizilişi, cümle türleri; soru cümleleri; işaret dilinde anlam bilimi; anlam ve gönderim, anlam türleri, deyimler; Türk işaret dili ile karşılıklı konuşma.				
Ders Kaynakları	Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölüm Başkanı ve eski Türk Dil Kurumu Başkanı Prof.Dr. Şükrü Haluk AKALIN'ın Türk İşaret Dili Tarihçesine ilişkin çalışmaları, MEB. (2012) Türk İşaret Dili Sözlüğü. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınevi				

Hafta	Konu
1	Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi I
2	Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi II
3	Türk işaret dilinin tanımı, Türk işaret dili hakkında genel bilgi, işitme engellinin özellikleri, işaret diliyle ilgili temel kavramlar
4	Türk işaret dilinin tarihi ve özellikleri, Türk işaret dili alfabesi, Türk işaret dilinde harfler
5	Ses bilgisi; işaretin iç yapısı, eş zamanlılık ve ardışıklık; ses bilgisi açısından el alfabesi
6	El ve parmak şekilleri, ellerin vücuda göre konumu, mimiklerin işlevi
7	Türk işaret dilinde şekil bilgisi, işaretin yapıları ve biçimleniş; tek ve çift el kullanımı, işaretlerin Türkçeyle ilişkisi
9	ARASINAV
10	Sözcük sınıfları ve zamirler, zıt anlamlılar, zaman zarfları
11	İşaret dilinde söz dizimi; sözcük dizilişi, cümle türleri; El-beden uyumu, yüz ifadesi-mesaj uyumu; işaret diliyle sözlü dili beraber kullanma, dudak hareketlerini abartmama İşaret dilinde söz dizimi; sözcük dizilişi, cümle türleri; El-beden uyumu, yüz ifadesi-mesaj uyumu; işaret diliyle sözlü dili beraber kullanma, dudak hareketlerini abartmama
12	Soru cümleleri, evet-hayır cümleleri, olumsuz cümleler
13	Türk işaret dilinin kullanarak işitme engelli bireyle iletişim kurma, duygu ve düşünceleri aktarma
14	Türk işaret dili ile karşılıklı konuşma, karşı tarafı anlama, sunum

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
Öğrenci bu derste Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi edinir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TİD alfabesini, temel cümle yapılarını, evet-hayır sorularını, olumsuz cümleleri, zaman ve zamanla bağlantılı soruları, sayıları, soru sözcüklerini ve fiilleri öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrendikleri ile ilgili sınıfta bol örnekli alıştırmaları uygulayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci temel düzeyde işaret dilini öğrenebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşaret dilinde tercüme ederek, işitme engellilerle iletişim kurmayı öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/449476>