



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2023-2024) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk Mutfak Kültürü	AŞÇ110	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Türk mutfağının tarihçesini açıklamak. 2. Türk mutfağını tanımlar. 3. Türk mutfağının teşkilat yapısını açıklar. 4. Türk mutfağı ile uluslararası diğer mutfaklar ile farklarını ilişkilendirir. 5. Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri tanımlamak.				
Ders İçeriği	Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar, Tarihsel Gelişim; Yumurtalar, Mutfak Mimarisi; Etlер Mutfak Araçları; Sakatatlar, Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları, Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler, Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar, Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar, Kutsal Günler; Pılavlar, Neşeli Günler; Hamur İşleri, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler				
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ				
Ders Kaynakları	• Halıcı, N., Türk Mutfağı, 2009, Oğlak Yayıncılık, İstanbul. • Yardımcı Ders Kitapları: Tezcan, M., Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, 2000, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar
2	Tarihsel Gelişim; Yumurtalar
3	Mutfak Mimarisi; Etlер
4	Mutfak Araçları; Sakatatlar
5	Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları
6	Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri
7	Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler
8	Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar
9	Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar
10	Kutsal Günler; Pılavlar
11	Neşeli Günler; Hamur İşleri
12	Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar
13	Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler
14	Genel Değerlendirme

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Seminer	2	7
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	4
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	5
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
	<b>Ders İş Yüğü:</b>	76	
	<b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>	2,98	

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
Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecektir. Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecektir. Türk mutfağına özgü geleneksel mekanları ve gıda esnafını açıklayabilecektir.	3	-	2	-	4	-	3	2	-	5	-	-	4	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370767>