



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK  
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı                 | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Baharat ve Kahve Kültürü | AŞÇ222  | 3       | 2 + 1    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm              | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)  |         |          |      |         |
| Amaç                     | Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Baharatın birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. 2. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. 3. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır.   |         |          |      |         |
| Ders İçeriği             | Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırılı bitkiler; ilk çağda baharat; orta çağda baharat; Osmanlı döneminde baharat; baharatın kullanım alanları ve birbiriyle uyumu; kahvenin keşfi; Afrika ve ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; Avrupa'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve; kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler; dünyada kahvenin yapılış biçimleri gibi konular ele alınmaktadır. |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları          | 1. Heise, U. (2001). Kahve ve Kahvehane. Dost Kitabevi, Ankara. 2. Dalby, A. (2004). Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat. Kitap Yayınevi, İstanbul. 3. Raghavan, S. (2007). Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings. CRC Press Taylor & Francis Group, Florida-ABD.  |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Kültür tanımı ve özellikleri                                       |
| 2     | Baharat ve ıtırılı bitkiler  |
| 2     | Baharat ve ıtırılı bitkiler - I                                    |
| 3     | Baharat ve ıtırılı bitkiler - II                                   |
| 4     | İlk çağda baharat  |
| 5     | Orta çağda baharat   |
| 6     | Osmanlı döneminde baharat  |
| 7     | Baharatın kullanım alanları ve birbiriyle uyumu                    |
| 8     | Kahvenin keşfi   |
| 9     | Afrika ve Ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi            |
| 10    | Avrupa'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi                       |
| 11    | Kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve |
| 12    | Kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler                          |
| 13    | Dünya'da kahvenin yapılış biçimleri                                |
| 14    | Dünya'da kahvenin yapılış biçimleri - I                            |

| Ders İş Yüğü  | Çalışma Türü / Öğretim Metotları | Süresi (Saat) | Sayı |
|---|----------------------------------|---------------|------|
| Dinleme ve anlamlandırma  | Ders                             | 4             | 14   |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim                 | Sınıf Dışı Çalışma               | 1             | 14   |
| Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması | Laboratuvar                      | 1             | 14   |
| Ara Sınav 1   |                                  | 4             | 1    |
| Final   |                                  | 4             | 1    |
| <b>Ders İş Yüğü:</b>  |                                  | 92            |      |
| <b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>                                    |                                  | 3,61          |      |

| 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 çözüme 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Baharatın birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır. | 3    | 3    | 4    | 1    | 4    | 1    | 0    | 1    | 3    | 3     | 1     | 1     | 5     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer   | 3    | 3    | 4    | 1    | 4    | 1    | 0    | 1    | 3    | 3     | 1     | 1     | 5     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/396887>