BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yeni Mutfak Akımları	AŞÇ240	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Yiyecek içecek sektörüne yön veren farklı yaklaşım ve akımları ve bu akımların ne şekilde oluştuğunu öğrenmek.
Ders İçeriği	17. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan "nouvell cuisine" olarak adlandırılan yeni mutfak akımını, sanayileşme ve küreselleşmeyle birlikte gelişen fast food akımı, füzyon mutfağını, slow food akımını, vejeteryan ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.
Ders Kaynakları	Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi, Ankara: Detay, Bigliardi, B. & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods, Trends in Food Science & Technology, 31,118-129

Hafta	Konu
1	Gastronomi Tarihi
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Gelişimi
3	Hızlı Yemek Akımı
4	Moleküler Gastronomi
5	Yeni Mutfak Akımı
6	Yavaş Yemek Akımı
7	Nöro- Gastronomi
8	Yeni Anadolu Mutfağı
9	Duyusal Analiz
10	Tematik Restoranlar
11	Yeşil Restoranlar
12	Tarım ve gastronomi İlişkisi
13	Coğrafi İşaretleme Sistemi-I
14	Coğrafi İşaretleme Sistemi-II

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Ara Sınav 1		3	1
Final		3	1
	Ders İş Yükü:	90	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,53	

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 karşılaşabileceği 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
Gastronominin tarihsel gelişimini açıklayabilecek	4	2	2	1	5	1	1	1	1	4	1	1	5	-	-	-
Yiyecek içecek işletmelerini tanımlayabilecek	3	3	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilecek ve uygulayabilecek	5	5	4	1	5	3	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-
Ortalama Değer	4	3,33	2,67	1	3,67	3	1	1	1	2	1	1	2,33	-	-	-