



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Antik Çağ Yemek Kültürü	AŞÇ255	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik)				
Amaç	Bu dersin amacı Antik Çağ'da Yemek Kültürü, beslenme ve damak tadı hakkında öğrencilerin belirli bir donanıma sahip olmasını sağlamaktır.				
Ders İçeriği	Antik Çağ Yemek Kültürü ile ilgili bilgi verir.				
Ders Kaynakları	A.Dalby, S. Grainger., Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, (Çev. Betül Avunç), Homer Kitabevi, İstanbul (2001), Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı, Ali güveloğlu, 2018.				

Hafta	Konu
1	Antik Çağ'da Yemek Kültürü, Uygarlık Kültür ve Arkeoloji, Genel Bilgi
2	Antik Helen Toplumunda Yemek Kültürü ve İçecek
3	Antik Helen Toplumunda Yemek Kültürü- Sofra Adetleri
4	Antik Helen Toplumunda Yemek Kültürü-Şölen
5	Antik Helen Toplumunda Yemek Kültürü- Mutfak Ekipmanları
6	Antik Roma Toplumunda Yemek Kültürü ve İçecek
7	Antik Roma Toplumunda Yemek Kültürü-Sofra Adetleri
8	Ara Sınav
9	Antik Roma Toplumunda Yemek Kültürü-Yemek Odası
10	Antik Roma Toplumunda Yemek Kültürü-Şölen
11	Antik Roma Toplumunda Yemek Kültürü-Mutfak Ekipmanları
12	Antik Roma Toplumunda Yemek Kültürü-Üretim
13	Hittit Toplumunda Yemek Kültürü
14	Lidya-İonya Toplumunda Yemek Kültürü
15	Final Sınavı

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/tir/276055>