BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek, Kültür ve Toplum	AŞÇ243	2	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Antik Çağ'dan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkilerinin yanında toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkiler ele alınacaktır.
Ders İçeriği	İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlemek.
Ders Kaynakları	Bişirli, Hayati (2017). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış. İstanbul: Phoenix Yayınevi. Akarçay, Erhan (2016). Beslencenin Sosyolojisi, İstanbul: Phoenix Yayınevi. Kitap Beardsworth, A., Keil, T. (2012). Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Davet, (Çev. Abdulbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınevi., Ders Notları

Hafta	Konu
1	Kültür Kavramı
2	Yemek Kültürü ve Etkileyen Faktörler
3	Coğrafya ve Yemek Kültürü
4	Din ve Yemek Kültürü
5	İklim ve Yemek Kültürü
6	Tarım ve Yemek Kültürü
7	Yemek Kültürünün Tarihi
8	İlk Çağda Yemek Kültürü
9	Orta Çağ'da Yemek Kültürü
10	Modern Çağ'da Yemek Kültürü
11	Gelecekte Yemek Kültürü
12	Yemek Akımları
13	Fast Food
14	Slow Food

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Yemek kültürü kavramını açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yemek kültürünün gelişimini tartışır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yemek akımlarını anlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-