



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	AŞÇ107	1	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Sözlü, Tartışmalı Ders, Soru ve Cevap)				
Amaç	Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenilip/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktır.				
Ders İçeriği	Gastronomi, Gastronomi Terminolojisi, Gastronominin Türleri, Gastronomi Tarihi, Rafine Mutfak ve Diğer Mutfak Akımları, Gündelik Hayat ve Gıda, Mutfakta Profesyonellik, Yiyecek ve Beslenme Tarihi, Tarih Öncesi Çağlarda Beslenme, Tarih Çağlarında Beslenme, Mutfak Hiyerarşisi, Mutfak Planlaması, Uygarlıklar ve Gastronomi, Gastronomi ve Etkileşim İçinde Olduğu Diğer Bilim Dalları, Yiyecek İçecek Tarihi, Yemek ve Kültür, Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri, Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Akımlar.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN				
Ders Kaynakları	Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler, Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, (2017). Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Gastronomi Tarihi- Anadolu Üniversitesi Yayınları, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi				

Hafta	Konu
1	Gastronomi Kavramı
2	Gastronomi ve Kültür-Dünden Bugüne Gastronomi
3	Antik Çağlarda Beslenme
4	Ateşin İcadı ve Yemek Pişirme
5	Tarih Öncesi Uygarlıklarda Gastronomi
6	Tek Tanrılı Dinlerin Gastronomiye Etkisi- Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri
7	Kültürler İçinde Karakteristik Gıdalar
8	Ara Sınav (Vize) (Tekrar)
9	İslamiyet Öncesi Türk Mutfak Kültürü
10	Orta Çağ Avrupa Mutfağı
11	Rafine Mutfağın Doğuşu
12	Yenilikçi Mutfak ve Avangart Akımı
13	Moleküler Gastronomi ve Global Mutfak
14	Yiyecek İçecek Sektöründe Yeni Akımlar

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Panel	1	8
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	1	10
Ara Sınav 1		5	1
Final		6	1
Ders İş Yüğü:		85	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,33	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
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
Yiyecek içecek sektöründeki yeni akımlar ile ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hakimdir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi terminolojisi içinde geçen tüm kavramları öğrenmiştir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ve yeni beslenme eğilimleri ile ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ile alakalı bilim dalları ve disiplinler hakkında bilgi sahibidir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/336954>