



| Ders Adı                | Kodu   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Antik Çağ Yemek Kültürü | AŞÇ255   | 2       | 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    | Hitit Toplumunda Yemek Kültürü  |
| 14    | Lidya-İonya Toplumunda Yemek Kültürü                                  |
| 15    | Final Sınavı  |

#### Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözmeye becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Geçmiş medeniyetlerin beslenme kültürünü kavrar.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Helen, Roma ve Anadolu antik dönemi beslenme kültürünü öğrenir ve günümüzle bağlantısını irdeler. Helen ve Roma dönemi ve günümüz mutfak kültürünün özelliklerini sıralar. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Hitit mutfağının özelliklerini kavrar. Hitit Mutfağının tarihsel gelişimini ve genel özelliklerini öğrenir ve günümüzle bağlantısını irdeler.                              | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Lidya ve İyona Mutfağının genel özelliklerini ve değişimine neden olan faktörleri öğrenir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Antik Dönem mutfak kültürünün önemi ve değerinin farkına varır.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |