



| 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 bilincini 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. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |