BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Baharat ve Kahve Kültürü	AŞÇ222	3	2 + 1	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Baharatın birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. 2. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. 3. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır.
Ders İçeriği	Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırlı bitkiler; ilk çağda baharat; orta çağda baharat; Osmanlı döneminde baharat; baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu; kahvenin keşfi; Afrika ve ön Asya?da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; Avrupa?da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve; kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler; dünyada kahvenin yapılış biçimleri gibi konular ele alınmaktadır.
Ders Kaynakları	1. Heise, U. (2001). Kahve ve Kahvehane. Dost Kitabevi, Ankara. 2. Dalby, A. (2004). Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat. Kitap Yayınevi, İstanbul. 3. Raghavan, S. (2007). Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings. CRC Press Taylor & Francis Group, Florida-ABD.

Hafta	Konu
1	Kültür tanımı ve özellikleri
2	Baharat ve ıtırlı bitkiler
2	Baharat ve ıtırlı bitkiler - I
3	Baharat ve ıtırlı bitkiler - II
4	İlk çağda baharat
5	Orta çağda baharat
6	Osmanlı döneminde baharat
7	Baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu
8	Kahvenin keşfi
9	Afrika ve Ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi
10	Avrupa'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi
11	Kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve
12	Kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler
13	Dünya'da kahvenin yapılış biçimleri
14	Dünya'da kahvenin yapılış biçimleri - I

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
Baharatın birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-