BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Baharat ve Kahve Kültürü | AŞÇ222 | 4 | 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 |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---|---|---|---|
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 4 | 14 |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | Sınıf Dışı Çalışma | 1 | 14 |
| Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması | Laboratuar | 1 | 14 |
| Ara Sınav 1 | | 4 | 1 |
| Final | | 4 | 1 |
| | **Ders İş Yükü:** | 92 | |
| | **AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):** | 3,61 | |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır. |
| 2 | Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır. |
| 3 | Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir. |
| 4 | Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur. |
| 5 | Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur. |
| 6 | Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur. |
| 7 | Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır. |
| 8 | Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak. |
| 9 | Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur |
| 10 | Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur |
| 11 | Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur |
| 12 | Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur |
| 13 | Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır |

**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 | PÇ 13 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Baharatın birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır. | 3 | 3 | 4 | 1 | 4 | 1 | 0 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 5 |