BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) 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 tanıtımları 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	Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇUHADAR , Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ
Ders Kaynakları	Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler, 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 Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Panel	1	8
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 Yükü:	85	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,33	

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
Yiyecek içecek sektöründeki yeni akımlar ile ilgili bilgi edinimi	4	-	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-
Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hakimdir.	5	-	-	-	5	-	-	-	-	5	-	-	-
Gastronomi terminolojisi içinde geçen tüm kavramları öğrenmiştir.	5	-	-	-	5	-	-	-	-	5	-	-	-
Gastronomi ve yeni beslenme eğilimleri ile ilgili bilgi edinimi	-	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ile alakalı bilim dalları ve disiplinler hakkında bilgi sahibidir.	5	-	-	-	5	-	-	-	-	5	-	-	-