BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Antik Çağ Yemek Kültürü | AŞÇ255 | 4 | 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 Kültürüile 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 | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır. |
| 2 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. |
| 3 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular. |
| 4 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır. |
| 5 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir. |
| 6 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir. |
| 7 | Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir. |
| 9 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir |
| 10 | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar. |
| 11 | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar. |
| 12 | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar. |
| 13 | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar. |
| 14 | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir. |
| 15 | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16 | Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir. |

**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 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370821