BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	AŞÇ231	2	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Antik Çağ'dan günümüze beslenme ve yemek kültüründe meydana gelişmeleri, rafine mutfağın doğuşu ve ticarileşme sürecini, tarih içerisinde meydana gelen toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkileri, Orta Çağ'dan günümüze kadar ortaya çıkmış olan mutfak ve beslenme akımları, dönemsel koşullar çerçevesinde ele alınmaktadır.
Ders İçeriği	Gastronomi ve ilişkili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi", gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi.
Ders Kaynakları	Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. Oğlak Yayınları, İstanbul.

Hafta	Konu
1	Gastronomi ve ilişkili kavramlar
2	Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları
3	Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi"
4	Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi
5	Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimler
6	Çiğden Pişmişe Yeme-İçmenin ve Yiyeceğin Sosyal Tarihi: Avcılık ve toplayıcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu
7	Çiftçilik: Etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler.
8	Ara Sınav
9	Yiyecek muhafaza tarihi ve toplumsal yaşama etkileri
10	Ekmek tarihi ve sembolik anlamları
11	Ulusal yeme içme kültürlerinin incelenmesi için genel bir çerçeve
12	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi
13	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi
14	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi

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
Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini anlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-