



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek, Kültür ve Toplum	AŞÇ243	2	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Antik Çağ'dan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkilerinin yanında toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkiler ele alınacaktır.				
Ders İçeriği	İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlenmek.				
Ders Kaynakları	Bişirli, Hayati (2017). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bakış. İstanbul: Phoenix Yayınevi. Akarçay, Erhan (2016). Beslenmenin Sosyolojisi, İstanbul: Phoenix Yayınevi. Kitap Beardsworth, A., Keil, T. (2012). Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Davet, (Çev. Abdulkaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınevi., Ders Notları				

Hafta	Konu
1	Kültür Kavramı
2	Yemek Kültürü ve Etkileyen Faktörler
3	Coğrafya ve Yemek Kültürü
4	Din ve Yemek Kültürü
5	İklim ve Yemek Kültürü
6	Tarım ve Yemek Kültürü
7	Yemek Kültürünün Tarihi
8	İlk Çağda Yemek Kültürü
9	Orta Çağ'da Yemek Kültürü
10	Modern Çağ'da Yemek Kültürü
11	Gelecekte Yemek Kültürü
12	Yemek Akımları
13	Fast Food
14	Slow Food

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	5	2
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	6	1
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yükü:		98	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,84	

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 karşılaşılabileceği 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
Yemek kültürü kavramını açıklar	2	2	2	2	2	2	1	1	1	4	2	2	2	-	-	-
Yemek kültürünün gelişimini tartışır	2	2	2	2	2	2	1	1	1	4	2	2	2	-	-	-
Yemek akımlarını anlatır	2	2	2	2	2	2	1	1	1	4	2	2	2	-	-	-
Ortalama Değer	2	2	2	2	2	2	1	1	1	4	2	2	2	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396858>