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	2	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/396868