



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Antik Çağ Yemek Kültürü	AŞÇ255	3	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 Kültürü ile 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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-