



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gastronomi Tarihi								
Ders Kodu	AŞL108		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin gelişimini tarihsel süreç içinde prehistorik dönemden ortaçağ dönemine kadar öğrenmek								
Özet İçeriği	Tarih öncesi çağlardan Orta Çağ dönemine kadar dünyada yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemek Tarihi ve tarihçiliği nedir? Yemek tarihi çalışmaları gastronomi ve mutfak sanatlarına nasıl açılımlar getirir.
2	Teorik	Tarih Öncesi Çağlar: Avcı-Toplayıcı topluluklarda beslenme eylemi
3	Teorik	Tarım devrimi ve yerleşik düzene geçiş. Hayvan ve bitkilerin ehlileştirilmesi
4	Teorik	İlk Medeniyetler: Sümer ve Antik Mısır'da Yemek Kültürleri
5	Teorik	İlk Medeniyetler: Anadolu'da Hitit Yemek Kültürü , ilk tektanrılı din Musevilik'te yiyecek yasakları
6	Teorik	Antik Çin ve Hint Mutfak Kültürleri
7	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
8	Teorik	Antik Yunan Mutfak Kültürü Buğday, pirinç, mısır, patatesin tarihi
9	Teorik	Antik Roma uygarlığında yemek kültürü Zeytinyağı, bira, şarap, kahve, çay, çikolata'nın tarihi
10	Teorik	Orta Asya (10-11. Yüzyıl) Türk ve Anadolu Selçuklu (12-13. Yüzyıl) Mutfak Kültürleri
11	Teorik	Ortaçağ Arap Mutfak Kültürü, Karabiber, tuz, tarçın, safran ve sakız gibi baharatın tarihi
12	Teorik	Ortaçağ Bizans Mutfak Kültürü
13	Teorik	Domates, biber, patlıcan ..vb. sebzelerin ve portakal, incir, muz, hurma..gibi meyvelerin tarihi
14	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yemek Tarihi ve tarihçiliğini kavrar
2	Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlar



3	İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde irdeler
4	Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer- Hitit), Akdeniz'de (Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu'da 8Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceler
5	Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak çalışır
6	Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve içeceklerin tarihini ve yayılma sürecini öğrenir.

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5

