

DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
GASTRONOMİ TARİHİ	ASP1001	1	2	2	3
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCILARI	Gastronomi Tarihi – Deniz GÜRSOY				
DERSİN AMACI	Bu derste yiyeceğin kültürel anlamlarını ve yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Yemek Tarihi ve tarihçiliğini kavrar	1, 2, 15	A, B,C			
2) Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlar	1, 2, 3, 5, 12, 13	A, B,C			
3) İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde irdeler	1, 2, 12, 16	A, B,C			
4) Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır-Sümer- Hitit), Akdeniz’de (Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu’da (Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceler	1, 2, 3, 12, 16	A, B, C			
5) Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak çalışır	1, 2, 3, 12, 16	A, B, C			
6) Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve	1, 2, 12, 13, 14, 16	A, B, C			

İçeceklerin tarihini ve yayılma sürecini öğrenir.		
7) Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, C
8) Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.	1, 2, 3, 12, 16	A, B, C

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ

1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum

ÖLÇME YÖNTEMLERİ

A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum

DERS AKIŞI

HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Temel Kavramlar	Yok
2	Tarih Öncesi(Prehistorik) Dönem	Yok
3	Uygarlıklar ve Gastronomi	Yok
4	Hititler	Yok
5	Eski Mısır	Yok
6	Mezopotamya Mutfak Kültürü	Yok
7	Ara Sınav	Ders notları
8	Sümerler	Yok
9	Frigler	Yok
10	Antik Yunan ve Roma	Yok
11	Aztek ve Maya,İnkalar ve Latin Amerika	Yok
12	Büyük Kıtliklar Çağı-Ortaçağ	Yok
13	Modern Gastronomi	Yok
14	Post-Modern Gastronomi	
15	Final Sınavı	Ders Notları
16	Final Sınavı	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve İçecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.					X
2	Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.				X	

3	Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek				X	
4	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek					X
5	Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek				X	
6	Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek				X	
7	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek				X	
8	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek				X	
9	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	80
2.Ara Sınav	-
Proje	-
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	-
Derse Katılım	20
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	15	2	30
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14

Toplam İş Yüğü			92
Toplam İş Yüğü / 30 s			90/30
Dersin AKTS Kredisi			3