

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
GASTRONOMİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ	MYO1027	2	2+0	2	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	SEÇMELİ				
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCILARI	Gastronomi Tarihi-Deniz Gürsoy Gastronomi ve Yiyecek Tarihi-Prof. Dr. Atilla Akbaba, Yrd. Doç. Dr. Neslihan Çetinkaya				
DERSİN AMACI	Bu derste gıdanın geçmişten günümüze geçirmiş olduğu değişim süreçleri ve yansımaları incelenmektedir.				
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
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, , 10.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	Uygurluklar 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	Yok
15	Final Sınavı	Ders Notları
16	Final Sınavı	
DOKÜMAN PAYLAŞIMI		
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 haftası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)			
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	44	44
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	44	44
Toplam İş Yüğü			100
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4