

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gastronomiye Giriş
Dersin Kredisi	2 (2 Saat Teorik)
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 16:00-17:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 0414 318 30 00-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bu dersle Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1-Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar. 2-Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı açıklar. 3-Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini açıklayabilir ve örnekler verebilir. 4-Bir ulusal yiyecek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklayabilir.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Gastronomi ve ilişkili kavramlar (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi (Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi. Din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi (Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Çiftçilik: Etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi (Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık (Uzaktan Eğitim) 8. Hafta İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu (Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları (Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Gastronomide yeni akımlar (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Harrison A.F. (1982). <i>Gastronomy</i> , New Horizan Books. Sussex, Gürsoy D. (2016). <i>Gastronomi Tarihi</i> , Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

--	--

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	2	4	2	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4
ÖÇ2	4	3	4	2	4	5	4	5	5	4	4	3	4	5	4
ÖÇ3	4	2	5	2	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	4	2	3	5	4	5	5	4	4	4	4	5	3

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ:
Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
-----------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili
Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gastronomiye Giriş	4	2	4	2	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4