

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gastronomiye Giriş
Dersin Kredisi	2 (Teori=2)
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Cuma 10:10 – 12:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:10-17:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 0414 318 30 00-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. 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 yapılacaktır.
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 (Yüz Yüze) 2. Hafta Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları (Yüz Yüze) 3. Hafta Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi (Yüz Yüze) 4. Hafta Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi (Yüz Yüze) 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 (Yüz Yüze) 6. Hafta Çiftçilik: Etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi (Yüz Yüze) 7. Hafta Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık (Yüz Yüze) 8. Hafta İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu (Yüz Yüze) 9. Hafta Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları (Yüz Yüze) 10. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Yüz Yüze) 11. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Yüz Yüze) 12. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Yüz Yüze) 13. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi (Yüz Yüze) 14. Hafta Gastronomide yeni akımlar (Yüz Yüze)
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında, 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınav: %60 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.
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