

T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Gastronomiye Giriş		I. Yarıyıl	2+0	2	3

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu dersle Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci: 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.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	Gastronomi ve ilişkili kavramlar.
2	Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları
3	Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi
4	Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi
5	Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi. Din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi
6	Çiftçilik: Etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi.
7	Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu
8	Ara Sınav
9	Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları.
10	Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
11	Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
12	Avrupa mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
13	Avrupa mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
14	Gastronomide yeni akımlar

GENEL YETERLİLİKLER
Gastronomi ve Sanat alanlarına ait uygulamalar yapabilir.

KAYNAKLAR
Harrison A.F. (1982). <i>Gastronomy</i> , New Horizon Books. Sussex, Gürsoy D. (2016). <i>Gatronomi Tarihi</i> , Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV :% 40 FİNAL :% 60 BÜTÜNLEME :% 60

**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