

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gastronomiye Giriş
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 13:10-15:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Çarşamba 15:00-16:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 414.3183000-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi 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	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.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Gastronomi ve ilişkili kavramlar. 2. Hafta Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları 3. Hafta Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi 4. Hafta Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi 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 6. Hafta Kısa Sınav Çiftçilik: Etlar, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi. 7. Hafta Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu 8. Hafta Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları. 9. Hafta Ara sınav 10. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi 11. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi 12. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi 13. Hafta Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi 14. Hafta Gastronomide yeni akımlar
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Kısa Sınav, 1 (bir) Ara Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. KISA SINAV :%20 ARA SINAV :% 30 FİNAL :% 50 Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: 23.10.2019 (Ders Saatinde)
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