



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: AŞÇILIK - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	GAST121
Ders Türkçe İsmi:	GASTRONOMİYE GİRİŞ		
Ders İngilizce İsmi:	INTRODUCTION TO GASTRONOMY		
Dersi Verecek:	Öğrt. Gör Sanal Hoca AŞÇILIK - TÜRKÇE		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	1	Semester	1
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	0
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	1,00
Dersin İçeriği:	Bu ders kapsamında gastronomi kavramının tanımının yapılarak sanat ve bilim yönleri ile incelenmesi, mutfak sanatının tarihsel gelişimi, yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde değerlendirilmesi, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizmi ve gastronomi turisti kavramlarının ele alınması ile gastronomi, yemek, kültür ve turizm arasındaki ilişkiler anlaşılacaktır.		
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek -		
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşünceyi geliştirmek		

Öğrenci İş Yüğü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınav hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları Ders planlama
AKTS Formülü:	
Kaynaklar:	Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler - Örnek Menüler ve Reçeteler), Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2013 Introduction to Gastronomy Paperback, Beth Forrest, Kari L. Kinder, University Readers; 1ST edition, 2011 Introduction to Gastronomy, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons, Canada
Değerlendirme:	Final Exam50% Mid-term Exam30% Quizzes 10% Home works10%
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Gastronominin Anlamı, Tarihçesi, Gelişimi, Çerçevesi
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Teknikler, Moleküler Gastronomi, Dünya Mutfaqları
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Fransız Mutfağı
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Türk Mutfağı
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Uzak Doğu Mutfağı
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Amerika Mutfağı
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Ara Sınav Haftası
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Güney Avrupa Mutfağı
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Kuzey Avrupa Mutfağı
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Orta Asya Mutfağı
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	KKTC Mutfağı
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Afrika Mutfağı
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Orta Doğu Mutfağı
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Şarap Bilimi (Önoloji), Degustator, Uluslararası Şarapçılık - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	Final Sınav Haftası
16. Hafta	Final Sınav Haftası
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	

20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
