

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	GST 103	1	2+0	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Gastronominin, ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde değerlendirilmesi yapılarak öğrencilerimizin yemek, kültürve turizm ilişkisini kurmaları, gastronomide kullanılan terimler ve yeni trendler bilgisi kazandırılarak araştırmacı, yenilikçi meslek elemanı olmaları sağlanacaktır.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Aşçılık mesleğinin önemini bilir.</i>			
	2	<i>Gastronomi ve terminolojisine hakim olur.</i>			
	3	<i>Tarih öncesi çağlarda Yiyecek ve içecek anlayışını bilir.</i>			
	4	<i>İlk uygarlıklarda yiyecek içecek anlayışını bilir.</i>			
	5	<i>Mezopotamya mutfağı hakkında bilgiye sahip olur.</i>			
	6	<i>Eski Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu mutfakları, Ortaçağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak kültürü, Modern Çağ da Fransız Mutfagının Gelişimi, Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi gibi konuları bilir.</i>			
	7	<i>Gastronomideki Moleküler Gastronomi, Cittaslow, Füzyon mutfak, Vejeteryan mutfak vs gibi konuları bilir.</i>			
DERSİN İÇERİĞİ					
Hafta	Teorik		Uygulama		
1	Aşçılık mesleğinin önemi		-		
2	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi		-		
3	Tarih öncesi çağlarda yiyecek ve tarım		-		
4	Tarih öncesi çağlarda yiyecek ve tarım		-		
5	Yiyecek Tarihi – İlk uygarlıklar ve yiyecek tarihi		-		
6	Yiyecek Tarihi – İlk uygarlıklar ve yiyecek tarihi		-		

7	ARA SINAV	
8	Mezopotamya mutfağı	-
9	Eski Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu mutfakları	-
10	Ortaçağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak kültürü	-
11	Modern Çağ da Fransız Mutfagının Gelişimi	-
12	Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi	-
13	Gastronomide Yeni Akımlar	-
14	Gastronomide Yeni Akımlar	-
KAYNAKLAR		
<ul style="list-style-type: none"> - Murat BELGE, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, - Prof. Dr.Türkan KUTLUAY MERDOL, Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü - Prof. Dr.Türkan KUTLUAY MERDOL, Türkçe, Beslenme Sanat, Kültür ve Mutfak Antropolojisi, - Phyllis Pray BOBER, Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü, - John WILEY & Sons, Canada Introduction to Gastronomy, The Culinary Institute of America, - Deniz GÜR SOY, Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayınları, 2014 - Deniz GÜR SOY Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, , Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul - Anadolu Üniversitesi, Gastronomi Tarihi ders kitabı, ESKİŞEHİR, 2015. 		
DEĞERLENDİRME		
Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		