

T.C.  
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 Koordinatörü	Öğr. Gör. Okan DİKİŞ				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Okan DİKİŞ				
Dersin Amacı	Gastronominin, ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde değerlendirilmesi yapılarak öğrencilerimizin yemek, kültür ve turizm ilişkisini kurmaları, gastronomide kullanılan terimler ve yeni trendler bilgisi kazandırılarak araştırmacı, yenilikçi meslek elemanı olmaları sağlanacaktır.				

Hafta	<b>DERS AKIŞI</b>				
1	Turizmde gastronominin önemi ve yeri, gurme ve gurmelik sanatı, gastronominin tanımı ve özellikleri				
2	Yiyecek Tarihi -Tarih Öncesi çağlarda yiyecek ve tarım				
3	Yiyecek Tarihi - İlk Uygarlıklar ve yiyecek tarihi				
4	Yiyecek Tarihi - Eski Yunan ve Roma Mutfakları -Orta Çağ Dönemi				
5	Yiyecek Tarihi - Türk Yemek Tarihi, Anadolu Mutfak gelenekleri				
6	Yiyecek Tarihi Osmanlı mutfağı genel özellikleri ( mutfak yapısı, personel, malzemeler)				
7	<b>ARA SINAV</b>				
8	Yiyecek Tarihi Osmanlı saray mutfağı -				
9	Yiyecek Tarihi Osmanlı halk mutfağı. Osmanlı etnik mutfağı				
10	Yiyecek Tarihi -Avrupa Mutfağı, Fransız Mutfağı, Yeni eğilimler				
11	Modern Türk mutfağında kullanılan temel malzeme bilgisi ve teknikler.				
12	Modern Türk mutfağı ile tarihi dönemlerin malzeme, pişirme teknikleri, yemek kültürü açısından ilişkilendirilmesi. Yemek hikayeleri.				
13	Gastronomide yeni eğilimler ve pazarlama teknikleri. Gastronomi turizmi				
14	Tarih boyunca gastronominin gelişimine katkıda bulunmuş gastronom ve gurmelerin tanıtılması				

**KAYNAKLAR**

- 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 WİLEY & Sons, Canada Introduction to Gastronomy, The Culinary Institute of America,
- Deniz GÜRİSOY, Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayınları, 2014
- Deniz GÜRİSOY Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, , Oğlak Güzel Kitapları, İstanbul