

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GASTRONOMİYE GİRİŞ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ111	Güz	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr.Gör. Mehmet Fatih KAYRAN
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Sağlık, lezzet ve estetik bilincine sahip misafirlerin ihtiyaç, istek ve beklentilerine cevap verebilecek, gastronomi konusunda bilinçli aşçıların yetiştirilmesi ülke turizminin sürdürülebilir gelişimi açısından büyük önem taşımaktadır. Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması dersin amacıdır. Yiyeceğin ve yemenin bir çok boyutunun –masa arkadaşlığının, mutfak geleneklerinin, yiyeceğin estetiğinin, etiksel, siyasal, dinsel ve ekonomik yönlerinin – önemli olduğu fikrini ciddiye alan ders; ilk zamanlardan günümüze insanın yiyecek ile ilişkisinin tarihsel hikayesini anlatarak insanın yiyecek, yiyeceğin ağırlama ve turizm ile ilişkilerine ışık tutmaktadır.
İçeriği	Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanıtımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
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	Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi açıklayabilir.
5	Bir ulusal yiyeycek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklayabilir.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Gastronomi ve ilişkili kavramlar.	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
2	Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
3	Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay

4	Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
5	Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi. Din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi.	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
6	Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu.	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
7	Çiftçilik: Etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi.	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
8	Ara Sınav	Sorular ve cevaplar
9	Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları.	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
10	Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
11	Anadolu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
12	Avrupa mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
13	Avrupa mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
14	Gastronomide yeni akımlar	Tartışma, soru cevap ve sözel anlatım,örnek olay
15		
16	Son Sınav	Sorular ve cevaplar

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Harrison A.F. Gastronomy, New Horizan Books. Sussex, 1982.		
2	Gürsoy D. Gatronomi Tarihi , Oğlak Yayıncılık, 2016		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.	4,9,11,14	1,2
2	Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı açıklar.	4,10	1,2
3	Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini açıklayabilir ve örnekler verebilir.	3	1,2
4	Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi açıklayabilir.	4,10,11	1,2
5	Bir ulusal yiyecek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklayabilir.	9,10,11	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28

2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	1	1
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	1	1
16	Son Sınav	1	1	1
				60