GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	
Ders Kodu / Course Code	1116G1003	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu derste öğrencilerin gastronominin tanımını, yemeğin evrimsel sürecini ve yiyecek tarihinin gelişiminde etkili olan tarihsel olayları öğrenmesi amaçlanmıştır.	-
İçeriği / Content	Tarihi çağlar öncesinde ve sonrasında gastronominin gelişimi, kahvehanelerin, muhallebicilerin ve restoranların kurulması, gastronomide öne çıkan aşçıların mutfağa getirdikleri yenilikler ve Türk-Osmanlı mutfağı gelişimi hakkında bilgi edinilmesi	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersin öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Prof. Dr. Atilla Akbaba ve Yrd. Doç. Dr. Neslihan Çetinkaya, Detay Yayıncılık, 2021 Lezzetin Fizyolojisi, Brillant Savarin, Oğlak Yayınları, 2016 Beslenme Antropolijisi, Prof. Dr.Nilüfer Acar Tek ve Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu, Hedef CS Yayınları, 2016 Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2021. Uluslararası gastronomi (temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler / Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2015	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çağlar öncesi ve sonrasında mutfak gelişimi hakkında bilgi sahibi olur.	-
2	Savarin, Careme ve Escoffier gibi önemli aşçılar hakkında bilgi sahibi olur.	-
3	Coğrafi keşiflerin mutfağa etkisi konusunda bilgi edinir.	-
4	Otomotif ve lokomotiflerin icadı, Sanayi Devrimi ve dünya savaşlarının mutfağa ne gibi etkilerle yansıdığı konusunda bilgi edinir.	-
5	Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi mutfak gelişimi konularında bilgi sahibi olur.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Gastronominin Evrimsel Süreci				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarih Öncesi ve Tarihi Çağlarda Gastronomi				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Brillant Savarin ve Gastronominin Prensipleri				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Altın Çağ Şefleri Careme ve Escoffier				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Tarihinde Kralların Önemi ve Modern Mutfak				
	-				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Coğrafi Keşifler, Cafe ve Restoranların Kurulması				
	-				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
7	Sanayi Devriminin Mutfağa Yansıması ve Otomobil ve Lokomatiflerin İcadının Gastronomi Gelişimine Etkisi				
	-				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	Ara Sınav				
	-				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
9	Orta Asya ve Anadolu Döneminde Türk Mutfağının Gelişimi				
	-				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
10	Selçuklu ve Osmanlı Döneminde Türk Mutfağının Gelişimi				
	-				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Moleküler Mutfak Akımı				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fast Food ve Slow Food Akımı				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomide Sürdürülebilirlik				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstri Devrimleri ve Gastronomi				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstri Devrimleri ve Gastronomi				
	.				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5,00	25,00
Bireysel Çalışma / Self Study	13	4,00	52,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	34	13,00	107,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 107,00/30,00 = 3,57 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 107,00 / 30,00 = 3,57 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Çağlar öncesi ve sonrasında mutfak gelişimi hakkında bilgi sahibi olur. / -													2	
2.Savarin, Careme ve Escoffier gibi önemli aşçılar hakkında bilgi sahibi olur. / -													4	4
3.Coğrafi keşiflerin mutfağa etkisi konusunda bilgi edinir. / -														5
4.Otomotif ve lokomotiflerin icadı, Sanayi Devrimi ve dünya savaşlarının mutfağa ne gibi etkilerle yansıdığı konusunda bilgi edinir. / -													4	3
5.Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi mutfak gelişimi konularında bilgi sahibi olur. / -													3	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high