



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	TUR243	4	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Turizm ve Otel İşletmeciliği - Ön Lisans (Sözlü, Tartışmalı Ders, Soru ve Cevap)
Amaç	Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenilip/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 koymaktır.
Ders İçeriği	Gastronomi, Gastronomi Terminolojisi, Gastronominin Türleri, Gastronomi Tarihi, Rafine Mutfak ve Diğer Mutfak Akımları, Gündelik Hayat ve Gıda, Mutfakta Profesyonellik, Yiyecek ve Beslenme Tarihi, Tarih Öncesi Çağlarda Beslenme, Tarih Çağlarında Beslenme, Mutfak Hiyerarşisi, Mutfak Planlaması, Uygarıklar ve Gastronomi, Gastronomi ve Etkileşim İçinde Olduğu Diğer Bilim Dalları, Yiyecek İçecek Tarihi, Yemek ve Kültür, Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri, Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Akımlar.
Ders Kaynakları	Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, (2017). Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Gastronomi Tarihi- Anadolu Üniversitesi Yayınları, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler

Hafta	Konu
1	Gastronomi Kavramı
2	Gastronomi ve Kültür-Dünden Bugüne Gastronomi
3	Antik Çağlarda Beslenme
4	Ateşin İcadı ve Yemek Pişirme
5	Tarih Öncesi Uygarıklarda Gastronomi
6	Tek Tanrılı Dinlerin Gastronomiye Etkisi- Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri
7	Kültürler İçinde Karakteristik Gıdalar
8	Ara Sınav (Vize) (Tekrar)
9	İslamiyet Öncesi Türk Mutfak Kültürü
10	Orta Çağ Avrupa Mutfağı
11	Rafine Mutfağın Doğuşu
12	Yenilikçi Mutfak ve Avangart Akımı
13	Moleküler Gastronomi ve Global Mutfak
14	Yiyecek İçecek Sektöründe Yeni Akımlar

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Ara Sınav 1		3	1
Final		3	1
<b>Ders İş Yüğü:</b>		90	
<b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>		3,53	

Program Çıktıları	
1	Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak; turizm sektörü ile ilgili ulusal ve uluslararası temel kavramları öğrenir.
2	Otel işletmelerinin temel faaliyet konularıyla ilgili bilgi ve beceriye sahip olur.
3	Seyahat acenteciliği, tur operatörlüğü, turizm coğrafyası, muhasebe, rekreasyon gibi konularda genel bilgiye sahip olur.
4	Yiyecek-içecek, servis, menü planlama, ön büro işlemleri (rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama vb.), kat hizmetleri ile ilgili işlemler (odaların temizlik ve düzeni vb.) konularında bilgi sahibi olur.
5	Turizmde yönetim ve pazarlama konularında genel bilgiye sahip olur.
6	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir.
7	Birlikte çalıştığı bireylerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmesine katkı sağlar ve performanslarını adil biçimde değerlendirir.
8	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazanır.
9	Turizm sektöründe yeterli olabilecek derecede en az bir yabancı dil bilir.
10	Turizm sektöründeki sorunları tanımlayabilir, analiz edebilir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
11	Turizm hizmetlerini gerçekleştirirken müşterilerle etkin iletişim kurabilme yeteneğine sahip olur.
12	Kamu ve özel sektör kuruluşlarındaki alanı ile ilgili süreçleri inceleterek uygulama becerisi kazanır.
13	Mesleki etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilincine sahip olur.
14	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili konularda edindiği bilgi ve becerileri sürekli geliştirir ve turizm alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip eder.

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Yiyecek içecek sektöründeki yeni akımlar ile ilgili bilgi edinimi	5	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hakimdir.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi terminolojisi içinde geçen tüm kavramları öğrenmiştir.	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi ve yeni beslenme eğilimleri ile ilgili bilgi edinimi	1	4	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi ile alakalı bilim dalları ve disiplinler hakkında bilgi sahibidir.	5	3	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ortalama Değer	3,2	2,2	1	2,4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/378315>