



| Ders Adı                           | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi | AŞÇ231  | 1       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm                        | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)  |         |          |      |         |
| Amaç                               | Antik Çağ'dan günümüze beslenme ve yemek kültüründe meydana gelişmeleri, rafine mutfakın doğuşu ve ticarileşme sürecini, tarih içerisinde meydana gelen toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkileri, Orta Çağ'dan günümüze kadar ortaya çıkmış olan mutfak ve beslenme akımları, dönemsel koşullar çerçevesinde ele alınmaktadır. |         |          |      |         |
| Ders İçeriği                       | Gastronomi ve ilişkili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi", gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi.  |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                    | Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoyun Gastronomi Tarihi. Oğlak Yayınları, İstanbul.   |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Gastronomi ve ilişkili kavramlar   |
| 2     | Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları   |
| 3     | Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi"   |
| 4     | Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi   |
| 5     | Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimler |
| 6     | Çiğden Pişmişe Yeme-İçmenin ve Yiyeceğin Sosyal Tarihi: Avcılık ve toplayıcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu                                      |
| 7     | Çiftçilik: Etlar, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler.  |
| 8     | Ara Sınav  |
| 9     | Yiyecek muhafaza tarihi ve toplumsal yaşama etkileri   |
| 10    | Ekmek tarihi ve sembolik anlamları   |
| 11    | Ulusal yeme içme kültürlerinin incelenmesi için genel bir çerçeve  |
| 12    | Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi  |
| 13    | Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi  |
| 14    | Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi  |

#### Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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

| Ders Öğrenme Çıktısı  | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.                   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavrar. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini anlar.          | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |