

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Gastronomy / Introduction to Gastronomy	
Ders Kodu / Course Code	EGST121	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Gastronominin nasıl oluştuğu, hangi alanlarda çalıştığı, kime hizmet ettiği ve temel mutfak kuralların nasıl şekillendiği anlatılacaktır.	How the gastronomy is generated, working fields, target audience, and how the basic kitchen rules are developed will be explained.
İçeriği / Content	Gastronomi Nedir, Nasıl Oluşmuştur, Kurucuları Ve Yaşadıkları Dönemler, Ürünler, Ürünlerin Saklama Koşulları, Gıda, Hijyen Ve Sanitasyon, Kültür ve Gıda, Tat, Dünya Mutfakları, Mutfak Araç Gereçleri	What is Gastronomy, How is gastronomy formed, The founders of gastronomy and the times they live, Products, Storage Conditions for Products, Food, Hygiene and Sanitation, Culture and Food, Taste, World Cuisines, Kitchen Utensils
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gürsoy, D. (2013). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz. İstanbul: Oğlak. Gürsoy, Deniz. Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi . 2013. Işın, P. M. (2018). Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi. Sarışık, M. (2019). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilmi (2. bs.). Ankara: Detay Yayıncılık.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şule Çelik Kış	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hakimdir.	The student has comprehensive knowledge of the generation process of the term gastronomy and its historical background.
2	Gıdaların önemini ve kullanım alanlarını bilir.	The student knows the importance of the foods and their areas of usage.
3	Mutfakta hijyen ve sanitasyonun gerekliliğini kavrar.	The student comprehends the necessity of hygiene and sanitation in the kitchen.
4	Tat algısının uyaranlarını ve duyuşal değerdendirmelerini bilir.	The student knows about the stimuli and the sensory evaluations of the taste perception.
5	Dünya mutfaklarının gelişim süreçlerini bilir.	The student knows the developmental processes of the world cuisines.
6	Mutfak araç gereçlerini ve kullanım düzenlerini bilir.	The student knows the kitchen utensils and their usage.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanışma, ders planının paylaşılması ve öğrencilerin hedeflerinin betimlenmesi				
	Meeting, sharing the lesson plan and describing students goals				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi kavramı ve tarihi				
	The concept and history of gastronomy				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve ilişkili olduğu bilimler				
	Gastronomy and sciences related to gastronomy				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk gastronomi ve coğrafi işaret kavramı				
	Turkish gastronomy and geographical indication concept				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomik değerlendirme sistemleri				
	Gastronomic evaluation systems				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomide güncel mutfak trendleri				
	Current culinary trends in gastronomy				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü çeşitleri ve planlaması, mutfak kurulumu				
	Menu types and planning, kitchen setup				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize haftası				
	Midterm exam week				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kısımları, personel hiyerarşisi ve mutfak araç gereç ve ekipmanları				
	Kitchen sections, personnel hierarchy and kitchen tools and equipment				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişisel bakım ve üniforma temizliği, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki terimler				
	Professional terms related to personal care and uniform cleanliness, hygiene, sanitation and food safety				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel tatlar ve tat alma süreci				
	Basic tastes and the tasting process				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları				
	Food groups				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bıçak çeşitleri ve uluslararası kesim teknikleri, ısı iletim yolları ve pişirme teknikleri				
	Knife types and international cutting techniques, heat conduction methods and cooking techniques				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stoklar, çorbalar ve temel soslar				
	Stocks, soups and basic sauces				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final exam				

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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	4.00	4.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	5.00	70.00
Ev Ödevi / Homework	4	5.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	4.00	4.00
Performans / Performance	15	5.00	75.00
Quiz / Quiz	1	2.00	2.00
Toplam / Total:	36	25.00	175.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 175.00/25.00 = 7.00 ~ 7.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 175.00 / 25.00 = 7.00 ~ 7.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	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	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hakimdir. / The student has comprehensive knowledge of the generation process of the term gastronomy and its historical background.	1	5	1	3	5	4	2	4	3	4	2	4	3	3	3
2.Gıdaların önemini ve kullanım alanlarını bilir. / The student knows the importance of the foods and their areas of usage.	1	4	4	5	5	3	3	4	3	5	2	4	4	5	5
3.Mutfakta hijyen ve sanitasyonun gerekliliğini kavrar. / The student comprehends the necessity of hygiene and sanitation in the kitchen.	1	3	3	3	2	2	3	4	2	3	1	1	5	3	3
4.Tat algısının uyaranlarını ve duyuşal değerlendirmelerini bilir. / The student knows about the stimuli and the sensory evaluations of the taste perception.	4	3	5	4	3	3	3	2	3	3	1	1	2	3	4
5.Dünya mutfaklarının gelişim süreçlerini bilir. / The student knows the developmental processes of the world cuisines.	1	1	3	4	2	2	3	4	5	4	1	4	3	4	5
6.Mutfak araç gereçlerini ve kullanım düzenlerini bilir. / The student knows the kitchen utensils and their usage.															

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