

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Gastronomy / Introduction to Gastronomy	
Ders Kodu / Course Code	EGST101	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
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 kurallarının 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	Artık, N., Şanlıer, N., Sezgin A. C. (2017). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık. Baysal, T., İçier, F. (2014). Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 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. •Sarıışık, M. (2019). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilmi (2. bs.). Ankara: Detay Yayıncılık.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine POLAT	

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
	Gastronomide kavramlar				
	Gastronomy Terms				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi tarihi				
	History of Gastronomy				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronominin kurucuları ve yaşadıkları dönemlerdeki değişiklikler				
	The founders of Gastronomy and the Changes in the Times They Live				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geçmişten günümüze gıda ürünleri ve saklama koşulları				
	Food Products and Conditions for Storing from Past to Present				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdada hijyen ve sanitasyon				
	Hygiene and Sanitation				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların kullanım alanları				
	Usage Areas of Food				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geçmişten günümüze kültür ve gıda ilişkisi				
	Relationship Between Culture and Food				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tat nedir? Tat alma nasıl gerçekleşir?				
	What is the Taste? How does Taste Perception Take Place?				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfakları I				
	World Cuisines I				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfakları II				
	World Cuisines II				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta profesyonellik				
	Professionalism in the Kitchen				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak araç gereçleri ve kullanım düzenleri				
	Tools Used in Kitchen and the Order of Usage				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomide bilim ve mutfak sanatları				
	Science in Gastronomy and Culinary Arts				
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	75
Ev Ödevi / Homework	1	25
Toplam / Total:	2	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	4.00	56.00
Ev Ödevi / Homework	4	5.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	5.00	5.00
Performans / Performance	15	4.00	60.00
Quiz / Quiz	1	5.00	5.00
Toplam / Total:	36	27.00	150.00

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 oluştuğına 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 değerdendirmelerini 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