

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                                                  |                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            | GASTRONOMY INTRODUCTION / GASTRONOMY INTRODUCTION                                                                                |                                                                                                                                           |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | ASP10920168310                                                                                                                   |                                                                                                                                           |
| Ders Türü / Course Type                                                           |                                                                                                                                  |                                                                                                                                           |
| Ders Seviyesi / Course Level                                                      | Associate / Associate                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| Ders Akts Kredi / ECTS                                                            | 4.00                                                                                                                             |                                                                                                                                           |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)              | 3.00                                                                                                                             |                                                                                                                                           |
| 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                                                 | Formal Education / Formal Education                                                                                              |                                                                                                                                           |
| Eğitim Dili / Education Language                                                  | Turkish / Turkish                                                                                                                |                                                                                                                                           |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses                                   | Yok                                                                                                                              | None                                                                                                                                      |
| Amacı / Purpose                                                                   | Gastronominin temel konuları ve meslek hakkında öğrenciyi bilgilendirme, ulusal ve uluslararası mutfak kültürlerinin öğretilmesi | Basic topics of the gastronomy and informing the students about the profession, teaching the national and international culinary cultures |
| İçeriği / Content                                                                 | Gastronomi, mutfak terimleri, Türk ve Osmanlı mutfacı ve uluslar arası mutfak kültürleri ve özellikleri                          | Gastronomy, culinary terms, Turkish and Ottoman cuisine and international culinary cultures and their characteristics                     |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations                        | Yok                                                                                                                              | None                                                                                                                                      |
| Staj Durumu / Internship Status                                                   | Yok                                                                                                                              | None                                                                                                                                      |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | Gastronomi tarihi, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2015, Edt: Yrd. Doc. Dr. Hakan Yılmaz, Yrd. Doc. Dr. Alev Dünder              | Gastronomi tarihi, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2015, Edt: Yrd. Doc. Dr. Hakan Yılmaz, Yrd. Doc. Dr. Alev Dünder                       |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)                                | Öğr. Gör. Nagehan Aydın Sarı                                                                                                     |                                                                                                                                           |

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

|   |                                                          |                                                        |
|---|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 | 1. Gastonomi kavramını bilecek                           | Know the concept of gastronomy                         |
| 2 | 2. Mutfak terimlerini kavrayacak                         | Understand kitchen terms                               |
| 3 | 3. Ulusal ve Uluslar arası mutfak kültürlerini tanıyacak | Recognize national and international culinary cultures |

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week |                                                             |          |     |                                                          |                           |
|--------------|-------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1            | Teorik Dersler / Theoretical                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Gastronominin tanımı ve gastronomi uzmanının görevleri      |          |     |                                                          |                           |
|              | Definition of gastronomy and duties of a gastronomic expert |          |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Gastronomik mutfak sözlüğü,Gastronomiye giriş               |          |     |                                                          |                           |
|              | Gastronomical kitchen dictionary, Gastronomy entry          |          |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Türk ve Osmanlı mutfağı                                     |          |     |                                                          |                           |
|              | Turkish and Ottoman cuisine                                 |          |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Fransız mutfağı                                             |          |     |                                                          |                           |
|              | French cuisine                                              |          |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical                                | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Çin mutfağı                                                 |          |     |                                                          |                           |
|              | Chinese cuisine                                             |          |     |                                                          |                           |

|    |                                           |          |     |                                                          |                           |
|----|-------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical              | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | İtalyan mutfağı                           |          |     |                                                          |                           |
|    | Italian cuisine                           |          |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical              | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yunan mutfağı                             |          |     |                                                          |                           |
|    | Greek cuisine                             |          |     |                                                          |                           |
| 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 |
|    | Rus mutfağı                               |          |     |                                                          |                           |
|    | Russian cuisine                           |          |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical              | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Uzakdoğu mutfağı-Latin Amerika mutfağı    |          |     |                                                          |                           |
|    | Far East Cuisine - Latin American Cuisine |          |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical              | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Amerikan mutfağı                          |          |     |                                                          |                           |
|    | American cuisine                          |          |     |                                                          |                           |

|    |                                                |          |     |                                                          |                           |
|----|------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Ortadoğu Mutfağı                               |          |     |                                                          |                           |
|    | Middle East Cuisine                            |          |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Farklı mutfak kültürlerine ait özellikler      |          |     |                                                          |                           |
|    | Characteristics of different culinary cultures |          |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yemek tarihi                                   |          |     |                                                          |                           |
|    | Food history                                   |          |     |                                                          |                           |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yemek tarihi                                   |          |     |                                                          |                           |
|    | Food history                                   |          |     |                                                          |                           |
| 16 | Teorik Dersler / Theoretical                   | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Final Sınavı                                   |          |     |                                                          |                           |
|    | Final exam                                     |          |     |                                                          |                           |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

|                                                                 | Sayı /<br>Number | Katkı Yüzdesi /<br>Percentage of<br>Contribution (%) |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                 | 1                | 100                                                  |
| Toplam / Total:                                                 | 1                | 100                                                  |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): |                  | 40                                                   |

  

|                                                                 | Sayı /<br>Number | Katkı Yüzdesi /<br>Percentage of<br>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 /<br>Number | Süresi<br>(Saat) /<br>Duration<br>(Hours) | Toplam İş Yüğü<br>(Saat) / Total<br>Work Load<br>(Hour) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                                                                                                                                                | 1                | 4.00                                      | 4.00                                                    |
| Final Sınavı / Final Examination                                                                                                                                                               | 1                | 4.00                                      | 4.00                                                    |
| Derse Katılım / Attending Lectures                                                                                                                                                             | 14               | 4.00                                      | 56.00                                                   |
| Soru-Yanıt / Question-Answer                                                                                                                                                                   | 14               | 2.00                                      | 28.00                                                   |
| Gösterme / Demonstration                                                                                                                                                                       | 14               | 2.00                                      | 28.00                                                   |
| Toplam / Total:                                                                                                                                                                                | 44               | 16.00                                     | 120.00                                                  |
| Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00 |                  |                                           |                                                         |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları /<br>Learning Outcomes                                                                                     | Program Çıktıları / Program Outcomes |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                                                                              | 1.1.1                                | 1.1.2 | 1.1.3 | 2.1.1 | 2.1.2 | 2.1.3 | 3.1.1 | 3.1.2 | 3.2.1 | 3.2.2 | 3.2.3 | 3.2.4 | 3.2.5 | 3.3.1 | 3.3.2 | 3.4.1 | 3.4.2 | 3.4.3 | 3.4.4 | 3.4.5 |
| 1.1. Gastonomi kavramını<br>bilecek / Know the concept of<br>gastonomy                                                       | 5                                    | 5     | 5     | 5     | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     | 4     | 4     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     |
| 2.2. Mutfak terimlerini<br>kavrayacak / Understand<br>kitchen terms                                                          | 5                                    | 5     | 5     | 5     | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     | 4     | 4     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     |
| 3.3. Ulusal ve Uluslar arası<br>mutfak kültürlerini tanıyacak /<br>Recognize national and<br>international culinary cultures | 5                                    | 5     | 5     | 5     | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     | 4     | 4     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     |

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