

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	INTRODUCTION TO GASTRONOMY / INTRODUCTION TO GASTRONOMY	
Ders Kodu / Course Code	ASC10720188310	
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)	2.00	
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 mutfağı 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 / 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

	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
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 / 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 bilecek / Know the concept of 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 kavrayacak / Understand 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 mutfak kültürlerini tanıyacak / Recognize national and 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