

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Gastronomy / Introduction to Gastronomy	
Ders Kodu / Course Code	GMS11032021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
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	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	This course is not a prerequisite.
Amacı / Purpose	Bu ders Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimine giriş niteliğinde olup 4 yıllık lisans eğitiminde edinilecek mutfak kültürü ve uygulamaları, gastronomi ve bilim ilişkisi, işletme yönetim bilgi ve beceriler hakkında öğrencilere temel düzeyde bilgiler verilir. Gıdaların sunumu, servisi, temel mutfak ekipmanları ve mutfak personelinin sorumlulukları konuları hakkında bilgilere yer verilir.	This course is an introduction to Gastronomy and Culinary Arts education and provides students with basic information about culinary culture and applications, gastronomy and science relationship, business management knowledge and skills to be acquired in a 4-year undergraduate education. Information is given about the presentation of food, its service, basic kitchen equipment and the responsibilities of kitchen staff.
İçeriği / Content	1. Hafta Gastronomi Kavramı 2. Hafta Gastronomide Tat ve Lezzet Algısı 3. Hafta Gastronominin disiplinlerarası ilişkileri 4. Hafta Gastronomi ve Coğrafya 5. Hafta Gastronomi ve Tarım 6. Hafta Gastronomi ve Antropoloji 7. Hafta Gastronomi ve Din 8. Hafta Gastronomi ve Felsefe 9. Hafta Gastronomi ve Sosyoloji 10. Hafta Gastronomi ve Ekonomi 11. Hafta Gastronomi ve Ekoloji 12. Hafta Gastronomi ve Tarih 13. Hafta Gastronomi ve Turizm 14. Hafta Gastronominin diğer disiplinlerle ilişkileri	Week 1 The Concept of Gastronomy Week 2 Perception of Taste and Flavor in Gastronomy Week 3 Interdisciplinary relations of gastronomy Week 4 Gastronomy and Geography Week 5 Gastronomy and Agriculture Week 6 Gastronomy and Anthropology Week 7 Gastronomy and Religion Week 8 Gastronomy and Philosophy Week 9 Gastronomy and Sociology Week 10 Gastronomy and Economy Week 11 Gastronomy and Ecology Week 12 Gastronomy and History Week 13 Gastronomy and Tourism Week 14 Relations of gastronomy with other disciplines
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		

Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Introduction to Gastronomy, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons, Canada	Introduction to Gastronomy, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons, Canada
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler gastronomiyi tanımlayabilme	To be able to define gastronomy
2	Tat ve lezzet kavramını açıklayabilme	To be able to explain the concept of taste and flavor
3	Gastronominin gelişimini anlatabilme	To be able to explain the development of gastronomy
4	Gastronominin kültürle ilişkisini açıklayabilme	To be able to explain the relationship of gastronomy with culture
5	Gastronomi ve coğrafyayı anlatabilme	To be able to explain gastronomy and geography
6	Gastronomi ve dini anlatabilme	To be able to explain gastronomy and religion
7	Gastronomi ve Tarımı anlatabilme	To be able to explain Gastronomy and agriculture
8	Gastronominin diğer disiplinlerle ilişkisini anlatabilme	To be able to explain the relationship of gastronomy with other disciplines
9	Gastronomi ve felsefeyi anlatabilme	To be able to explain gastronomy and philosophy
10	Gastronomi ve sosyoloji arasındaki ilişkiyi anlatabilme	To be able to decipher the relationship between gastronomy and sociology
11	Gastronomi ve antropoloji arasındaki ilişkiyi anlatabilecek	To be able to decipher the relationship between gastronomy and anthropology
12	Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi anlatabilecek	To be able to explain the relationship between gastronomy and tourism

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Kavramı				
	The Concept of Gastronomy				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomide Tat ve Lezzet Algısı				
	Perception of Taste and Flavor in Gastronomy				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronominin disiplinlerarası ilişkileri				
	Interdisciplinary relations of gastronomy				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Coğrafya				
	Gastronomy and Geography				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Tarım				
	Gastronomy and Agriculture				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Antropoloji				
	Gastronomy and Anthropology				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav (Vize)				
	Midterm Exam				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Din				
	Gastronomy and Religion				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Felsefe				
	Gastronomy and Philosophy				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Sosyoloji				
	Gastronomy and Sociology				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Ekonomi				
	Gastronomy and Economics				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Ekoloji				
	Gastronomy and Ecology				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Tarih				
	Gastronomy and History				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Turizm				
	Gastronomy and Tourism				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Diğer Disiplinlerle İlişkileri				
	Gastronomy and Its Relations with Other Disciplines				
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	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	5.00	50.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	5.00	25.00
Toplam / Total:	36	19.00	130.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 130.00/30.00 = 4.33 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 130.00 / 30.00 = 4.33 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Öğrenciler gastronomiyi tanımlayabilme / To be able to define gastronomy	5	5	5	5	5	5
2.Tat ve lezzet kavramını açıklayabilme / To be able to explain the concept of taste and flavor	5	5	5	5	5	5
3.Gastronominin gelişimini anlatabilme / To be able to explain the development of gastronomy	5	5	5	5	5	5
4.Gastronominin kültürle ilişkisini açıklayabilme / To be able to explain the relationship of gastronomy with culture	5	5	5	5	5	5
5.Gastronomi ve coğrafyayı anlatabilme / To be able to explain gastronomy and geography	5	5	5	5	5	5
6.Gastronomi ve dini anlatabilme / To be able to explain gastronomy and religion	5	5	5	5	5	5
7.Gastronomi ve Tarımı anlatabilme / To be able to explain Gastronomy and agriculture	5	5	5	5	5	5
8.Gastronominin diğer disiplinlerle ilişkisini anlatabilme / To be able to explain the relationship of gastronomy with other disciplines	5	5	5	5	5	5
9.Gastronomi ve felsefeyi anlatabilme / To be able to explain gastronomy and philosophy	5	5	5	5	5	5

10.Gastronomi ve sosyoloji arasındaki ilişkiyi anlatabilme / To be able to decipher the relationship between gastronomy and sociology	5	5	5	5	5	5
11.Gastronomi ve antropoloji arasındaki ilişkiyi anlatabilecek / To be able to decipher the relationship between gastronomy and anthropology	5	5	5	5	5	5
12.Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi anlatabilecek / To be able to explain the relationship between gastronomy and tourism	5	5	5	5	5	5

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