

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gastronomy and Food History / Gastronomy and Food History	
Ders Kodu / Course Code	AŞ111B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
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	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gastronomi ve yiyecek tarihi ile ilgili temel kavramların anlam bilgisi, olgular bilgisi, gastronomi, yemek ve kültür ilişkisini kavrayabilme, farklı kültürel özelliklerin gastronomi ve yemek kültürü üzerindeki etkilerini açıklayabilmede yardımcı olmaktadır.	Understanding of the basic concepts of gastronomy and food history, knowledge of facts, understanding the relationship between gastronomy, food and culture, helps to explain the effects of different cultural features on gastronomy and food culture.
İçeriği / Content	Yiyecek üretimi ve tüketiminin geçmişten günümüze kadar kültürel, ekonomik, sosyal, coğrafik ve politik açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenir.	Food production and consumption from the past to the present cultural, economic, social, geographical and political aspects are examined in the process of historical development.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	AKBABA, Atilla ve ÇETİNKAYA, Neslihan, (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık.	AKBABA, Atilla ve ÇETİNKAYA, Neslihan, (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr.Ömer Ceyhun APAK	Öğr. Gör. Dr.Ömer Ceyhun APAK

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi hakkında bilgi sahibidir	Has knowledge about the science of gastronomy
2	Gastronominin turizmle ilişkisini açıklar	Explain the relationship between gastronomy and tourism
3	Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisini açıklar	Explain the relationship between gastronomy and other sciences

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 ile ilgili kavramlar				
	Concepts related to gastronomy				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfak tarihi ve gelişmeler				
	World kitchen history and developments				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi				
	Relationship between gastronomy and other sciences				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküler gastronomi				
	Molecular gastronomy				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Füzyon mutfak				
	Fusion kitchen				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni beslenme eğilimleri				
	New nutrition trends				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Modern diyetler				
	Modern diets				
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
	Sağlıklı beslenme				
	Healthy eating				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültürel miras olarak gastronomi				
	Gastronomy as cultural heritage				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve turizm				
	Gastronomy and tourism				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı				
	Turkish cuisine				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Avrupa kıtası mutfağı				
	European continent cuisine				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afrika kıtası mutfağı				
	African continent cuisine				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Amerika kıtası mutfağı				
	American continent cuisine				

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	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	8	2.00	16.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	9	2.00	18.00
Toplam / Total:	47	13.00	121.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 121.00/30.00 = 4.03 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 121.00 / 30.00 = 4.03 ~			

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	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Gastronomi bilimi hakkında bilgi sahibidir / Has knowledge about the science of gastronomy	2	4	2	4	1	1	1	3	1	1
2.Gastronominin turizmle ilişkisini açıklar / Explain the relationship between gastronomy and tourism	1	5	1	1	1	1	3	1	2	1
3.Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisini açıklar / Explain the relationship between gastronomy and other sciences	2	4	2	2	3	1	3	2	3	2

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