



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271211004	DERSİN ADI	Gastronomi Bilimi
--------------------	-----------	-------------------	-------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
I	2	0	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		40
	II. Ara Sınav		
	Kısa Sınav		
	Ödev		
	Proje		
	Rapor		
	Diğer (.....)		
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanıtımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır.
----------------------------	--

DERSİN AMAÇLARI	Sağlık, lezzet ve estetik bilincine sahip misafirlerin ihtiyaç, istek ve beklentilerine cevap verebilecek, gastronomi konusunda bilinçli aşçıların yetişmesi ülke turizminin sürdürülebilir gelişimi açısından büyük önem taşımaktadır. Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması dersin amacıdır. Yiyeceğin ve yemenin bir çok boyutunun – masa arkadaşlığının, mutfak geleneklerinin, yiyeceğin estetiğinin, etiksel, siyasal, dinsel ve ekonomik yönlerinin – önemli olduğu fikrini ciddiye alan ders; ilk zamanlardan günümüze insanın yiyecek ile ilişkisinin tarihsel hikayesini anlatarak insanın yiyecek, yiyeceğin ağırlama ve turizm ile ilişkilerine ışık tutmaktadır
------------------------	---

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	•Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar. •Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı açıklar. •Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini açıklayabilir ve örnekler verebilir. •Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi açıklayabilir. •Bir ulusal yiyecek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklayabilir.
---------------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	Harrison A.F. Gastronomy, New Horizan Books. Sussex, 1982. Cracnel and Nobis, Practical, Professional Gastronomy, Macmillan, London,
--------------------------	---

	1985. Tannahill, Reay, Food in History, Penguin Books, London, 1988.
YARDIMCI KAYNAKLAR	Linda Civitello Cuisine and Culture: A History of Food and People, 2nd Edition April 2007, ISBN 978-0-471-74172-5 Rebora Giovanni, Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi, Kitap Yayınevi,2003, İstanbul Phyllis Pray Bober, Antik ve Orta çağda Yemek Kültürü, Sanat, Kültür ve Mutfak, 2003, İstanbul Zeki TEZ, Lezzetin Tarihi, Geçmişten Bu Güne Yiyecek-İçecek ve Keyif Vericiler, Hayy Kitap, 2012, İstanbul
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gastronomi ve ilişkili kavramlar
2	Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları
3	Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi
4	Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi
5	Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi. Din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi.
6	Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu.
7	Ara sınav
8	Çiftçilik: Etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi.
9	Yiyecek muhafaza tarihi ve toplumsal yaşama etkileri
10	Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları.
11	Türk mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
12	Orta Doğu mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
13	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi
14	Ulusal yeme içme kültürlerinin incelenmesi için genel bir çerçeve
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	X		
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	X		
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	X		
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.	X		
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.		X	
11	Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular.			X
12	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular.		X	
13	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
15	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.	X		
16	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
17	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	X		
18	Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular.		X	
19	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.			X
20	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	X		
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: