



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215021	DERSİN ADI	Gastronomi Coğrafyası
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	3	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		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Gastronomi ve Coğrafya ilişkisi		
DERSİN AMAÇLARI	Coğrafyanın gastronomi ve yeme içme kültürüne etkisini ortaya koymak		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Gastronomi ve Coğrafya ilişkisini açıklayabilir Coğrafyanın yeme içme kültürüne etkisini belirtebilir Coğrafyanın geçiş dönemi mutfak uygulamalarındaki etkisini kavrayabilir		
TEMEL DERS KİTABI	Öğretim üyesi ders notları		
YARDIMCI KAYNAKLAR	Diker, O., Türker, N., Alaeddinoğlu, F., Cankül, D. ve Temizkan, R. (2023). Gastro Coğrafya. Ankara: Detay Yayıncılık		
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gastronomi ve Coğrafya İlişkisi
2	Bölge hakkında genel bilgiler (nüfus, iklim ve bitki örtüsü, cazibe merkezleri vb.)
3	Şehirlere özgü yiyecek, içecek ve baharatlar
4	Şehirde faaliyet gösteren ünlü yiyecek içecek mekanları
5	Şehirde yetişen ve gastronomik olarak bir değere sahip tarımsal ve hayvansal ürünler
6	Kullanılan kap kacak (mutfak araç gereçleri vb)
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Göçmen (ya da mülteci) mutfağına yönelik bilgiler
9	Yeme içmeye yönelik gelenek ve görenekler
10	Geçiş döneminde mutfak uygulamaları
11	Yiyecek ve içeceklerle ilgili sözlü anlatımlar (türkü, ağıt, mani vb.)
12	Halk hekimliği uygulamalarında yiyecek içecekler
13	Şehirlerin coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünleri
14	Şehirlerin yeme içme kültürü
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	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	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: Doç. Dr. Barış DEMİRCİ