Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3002808	7/8	3+0	3	4

Ön koşul Dersler	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Veren	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Gastronominin bilimsel ve sanatsal yönü ile turizm sektörü ile ilişkilendirilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	**Bu dersin sonunda öğrenci;** 1. Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar, 2. Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavrar, 3. Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar, 4. Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini kavrar, 5. Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi açıklar, 6. Bir ulusal yiyecek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklar.
Dersin İçeriği	Gastronominin sanatsal ve bilimsel boyutlarını açıklayabilir.
Haftalar	**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.
6	**Kısa Sınav+**Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık.
7	İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu.
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	Ulusal yeme içme kültürlerinin incelenmesi için genel bir çerçeve
12	Türk mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi
13	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi
14	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi
15	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi

Genel Yeterlilikler

Gastronominin sanatsal ve bilimsel boyutlarını açıklayabilir.

Kaynaklar

Ertürk, N. (2015),*Türk Mutfak Sanatları,* Remzi Kitabevi.

Kurgun, H. ve Özşeker, D. B. (2016), *Gastronomi ve Turizm,* Ankara: Detay Yayıncılık.

Reay,T. (1998),*Food in History*, Penguin Books, London.

Sarıışık, M. (2015). *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler,* Ankara: Detay Yayıncılık.

Değerlendirme Sistemi: Ara sınav + Kısa Sınav (%50-70), Final/Bütünleme (%30-50)

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ 1	**PÇ 2**	**PÇ 3**	**PÇ 4**	**PÇ 5**	**PÇ 6**	**PÇ 7**	**PÇ 8**	**PÇ 9**	**PÇ 10**	**PÇ 11**	**PÇ 12**	**PÇ 13**	**PÇ 14**	**PÇ 15**
ÖK 1	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
ÖK 2	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
ÖK 3	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
ÖK 4	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
ÖK 5	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
ÖK 6	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	**1 Çok Düşük**			**2 Düşük**			**3 Orta**			**4 Yüksek**			**5 Çok Yüksek**		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	**PÇ 2**	**PÇ 3**	**PÇ 4**	**PÇ 5**	**PÇ 6**	**PÇ 7**	**PÇ 8**	**PÇ 9**	**PÇ 10**	**PÇ 11**	**PÇ 12**	**PÇ 13**	**PÇ 14**	**PÇ 15**
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3