

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	GMS1164260	Güz Dönemi	4+2	5	6
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Merih TATLI, Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan öğrenciye meslek ile ilgili temel bilgilerin verilmesidir. Öğrenciye gastronomi alanında akademik bilgilere erişebilme ve bilimsel çalışmaları değerlendirme yetkinliği kazandırmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Gastronomi kavramı, temel terimler ,Güncel yaklaşımlar, organik tarım, makale inceleme ,Güncel yaklaşımlar, moleküler gastronomi, alıntı yapma ,Füzyon mutfağı, makale inceleme ,Dijital gastronomi ,Dikey tarım ,Türk mutfağındaki fonksiyonel gıdalar ,Türk mutfak kültürü, makale inceleme ,Gastronomi alanındaki mesleki kuruluşlar ve sivil toplum örgütleri ,Gastronomi alanındaki uluslararası kuruluşlar ,Restoran derecelendirme sistemleri ,Slow food akımı ,Coğrafi işaretli ürünler ,Öğrenci sunumları ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Gastronomi alanındaki güncel gelişmeleri bilir.				4	B
Gastronomi mezunlarının çalışma alanları hakkında yorum yapar.				4	
Gastronomi alanındaki çeşitli bilimsel çalışmaları okuyarak derlemek amacıyla uygun şekilde alıntı yapar.				10	A
Türk mutfak kültürünü tanımlar.				10	A
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 4: Sorgulama Temelli Öğrenme Modeli				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, B: Kısa Cevaplı Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Gastronomi kavramı, temel terimler				
2	Güncel yaklaşımlar, organik tarım, makale inceleme				
3	Güncel yaklaşımlar, moleküler gastronomi, alıntı yapma	Makale okuma			
4	Füzyon mutfağı, makale inceleme				
5	Dijital gastronomi				
6	Dikey tarım				
7	Türk mutfağındaki fonksiyonel gıdalar				
8	Türk mutfak kültürü, makale inceleme	Makale okuma			
9	Gastronomi alanındaki mesleki kuruluşlar ve sivil toplum örgütleri				
10	Gastronomi alanındaki uluslararası kuruluşlar	Web sitelerinden araştırma yapma			
11	Restoran derecelendirme sistemleri				
12	Slow food akımı				
13	Coğrafi işaretli ürünler				
14	Öğrenci sunumları				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Öğretim görevlisi ders notlarıÖğretim görevlisinin ders notları <a href="https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/502057">https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/502057</a> <a href="https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/handle/11421/22726">https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/handle/11421/22726</a>