

INTRODUCTION TO GASTRONOMY

GMS121 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. Dr. Sema Nur Ünlübulduk
Prerequisite courses	Dersin ön koşulu olan ders bulunmamaktadır.
Internship status	Staj yoktur.

Course objectives

Gastronomi Bilimine Giriş dersinde, toplumların yeme-içme alışkanlıklarının tarihsel gelişimi ve mutfak kültürlerinin oluşumunda etkili olan faktörlerin kavratılması amaçlanmaktadır. Gastronomi kavramı ve tarihi ile ilgili temel konular hakkında bilgiler de ders boyunca öğrencilerle paylaşılmaktadır. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mesleğe dair profesyonellik hakkında bilgi sahibi olarak, gastronomi tarihi hakkında temel bilgiye sahip olmaları amaçlanmaktadır. Ayrıca öğrenciler gastronomi ve diğer bilimler arasındaki ilişkiler ve gastronomide yeni trendler hakkında da bilgi sahibi olmaktadır.

Course content

Gastronomiye genel bir giriş ve gastronomi ile ilgili kavramlara genel bir bakış ile başlayan ders; gastronomiye genel bir giriş ve gastronomi ile ilgili kavramlara genel bir bakış, gastronomi tarihine giriş, dünden bugüne gastronominin tarihsel sürecini ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.

Resources

Gastronomi Bilimine Giriş Serdar Oktay Der Yayınları

Tüm Yönleriyle GASTRONOMİ BİLİMİ Mehmet Sarıışık Detay Yayıncılık

GASTRONOMİ TRENDLERİ Hülya Kurgun Detay Yayıncılık

Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Atilla Akbaba / Neslihan Çetinkaya Detay Yayıncılık,

Other recommended points

Mutfak kültürünün Antik Çağlardan günümüze dek süregelen gelişimi ile ilgili araştırmalar yapılabilir.

Learning outcomes

1	Gastronomi kavramını tarihsel, kültürel ve bilimsel boyutlarıyla analiz eder ve değerlendirir.
2	Tat, lezzet ve duysal algı kavramlarını bilimsel ve kültürel bağlamda analiz eder ve yorumlar.
3	Gastronominin farklı disiplinlerle ilişkisini analiz eder ve bu ilişkilerin alan üzerindeki etkilerini değerlendirir.
4	Yemek kültürünü toplumsal, etik ve estetik boyutlarıyla analiz eder ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir.
5	Sürdürülebilirlik, yerel üretim ve ekolojik mutfak uygulamalarını değerlendirir ve gastronomi ile ilişkilendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Gastronomiye Genel Bir Giriş ve Gastronomi ile İlgili Kavramlara Genel Bir Bakış
2	Gastronomi Tarihine Giriş, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının Diğer Bilim Dalları İle İlişkisi
3	Dünden Bugüne Gastronominin Tarihsel Süreci - Tarih Öncesi Çağlar ve Tarih Çağları
4	Dünden Bugüne Gastronominin Tarihsel Süreci - Orta Asya'dan Selçukluya Anadolu Mutfağı
5	Dünden Bugüne Gastronominin Tarihsel Süreci - Saray Mutfakları- Dünya Mutfak Tarihi ve Önemli Gelişmeler
6	Dünya Mutfak Tarihi Klasik Mutfak Anlayışı (Careme), Klasik Mutfaktan Yüksek Mutfağa Geçiş (Escoffier)

Week	Subject
7	Gastronomide Menü Yönetimi (menü kavramı, menü yönetimi, genel kavramlar ve tanımlar)
8	Ara sınav
9	Coğrafi İşaretleme -Mahreç İşareti ve Menşe, Bölgelerin Coğrafi İşareti Ürünleri
10	Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Ürünler
11	Gastronomi ve Yerel Yiyecek ve Sürdürülebilir Gastronomi
12	Gastronomi ve Yerel Yiyecek ve Sürdürülebilir Gastronomi
13	Gastronomide yeni akımlar (Nörogastronomi, Moleküler Gastronomi, Ekolojik ve Organik ürünler, Füzyon Mutfağı)
14	Gastronomide yeni akımlar (Fonksiyonel Gıdalar, 3 Boyutlu Yazılmış Yemekler, Yaşayan Mutfak,Siyah Yiyecekler)
15	Gastronomide yeni akımlar (Fast Food, Slow Food, Surf & Turf, Temalı Restoranlar, Vejetaryen Beslenme)
16	Final sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Takım/Grup Çalışması	14	1	14
Final Sınavı	1	1	1
Ev Ödevi	5	1	5
Derse Katılım	14	2	28
Beyin Fırtınası	14	1	14
Ara Sınav	1	1	1
Total workload / ECTS			63 hours · 2,1 ECTS