



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

DÖNEM | Güz

DERSİN KODU | 271217020 | **DERSİN ADI** | Gastronomi ve Kültür

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	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		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Yiyecek içecek kültürleri
DERSİN AMAÇLARI	Dünya mutfaklarında yiyecek içecek kültürlerini tanıyabilmek.
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Gastronominin kültürden bağımsız düşünülmemeyeceğini kavrar
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Kültür ve gastronomi arasındaki ilişkiyi kavrar. Gastronomik tercihleri, alışkanlıkları ürün geliştirme stratejilerinde kullanır.
TEMEL DERS KİTABI	Boyut Yayın Grubu. (2007). Dünya Yemekleri Serisi. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
YARDIMCI KAYNAKLAR	Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Yiyecek İçecek Kültürüne Giriş
2	Antik Çağlarda Yeme İçme Davranışı
3	İlk Uygarlıklarda Yeme İçmede Kullanılan Eşyalar
4	Yeme İçme Davranışının Gelişimi
5	Modern Toplumlarda Yeme İçmenin Önemi
6	Modern Mutfaklar
7	Modern Toplumlarda Beslenme Kültürü
8	Modern Beslenme Akımları
9	Akdeniz, Asya ve Avrupa Toplumlarında Yeme İçme Kültürü
10	Osmanlıda Saray Mutfağı
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tarihi ve Gelişimi
12	Kültürel farklılıklar ve gastronomi
13	Kültürel farklılıklar ve gastronomi
14	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: