Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ214U - Gastronomide Yeni Akımlar**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Alan Dışı Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	Öğretim Görevlisi Esra Zıvalı Bilgin

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan Eğitim
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Yok
Önerilen Kaynaklar	Yılmaz, H. (2022). Gastronomide Yeni Akımlar. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Yayınları, Eskişehir
Staj & Uygulama	Yok

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak	
2. hafta		Fast Food, Slow Food, Organik Tarım ve Organik Gıda	
3. hafta		Vegan ve Ayurvedik Beslenme	
4. hafta		Yeşil Restoranlar ve Temalı Restoranlar	
5. hafta		Örnek Soru Çözümü	
6. hafta		Örnek Soru Çözümü	
7. hafta		Ara Sınav	
8. hafta		Coğrafi İşaretli Ürünler ve Fonksiyonel Ürünler	
9. hafta		Sokak Lezzetleri	
10. hafta		Nörogastronomi ve Gastrofizik	
11. hafta		Gastronomide Alternatif Akımlar	
12. hafta		Örnek Soru Çözümü	
13. hafta		Örnek Soru Çözümü	
14. hafta		Dönem Sonu Sınavı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi akımları hakkında bilgi sahibi olur.
2	Gastronomi akımları ile ilgili felsefi yaklaşımları öğrenir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
3	Güncel sorunları değerlendirip tartışabilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**