Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ101U - Gastronominin Temelleri**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. ESRA ZIVALI

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan eğitim
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Yok
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gastronominin Temel Kavramları	
2. hafta		Gastronomi Disiplini ve İlişkileri	
3. hafta		Gastronomi ve Din	
4. hafta		Gastronomi ve Sanat	
5. hafta		Ara Sınav Soru Çözümü I	
6. hafta		Ara Sınav Soru Çözümü II	
7. hafta		Gastronomi ve Tarım	
8. hafta		Gastronomi ve Antropoloji	
9. hafta		Gastronomi ve Sosyoloji	
10. hafta		Gastronomi ve Coğrafya	
11. hafta		Dönem Sonu Sınavı Soru Çözümü I	
12. hafta		Dönem Sonu Sınavı Soru Çözümü II	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronominin temel kavramlarını tanımlayabilecek.
2	Gastronomi disiplinini kavrayabilecek.
3	Gastronominin diğer disiplinlerle olan ilişkisini açıklayabilecek.

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**