Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ102U - Gastronomi Tarihi**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. ALEV DÜNDAR ARIKAN

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	Yılmaz, H. ve Dündar, A. (2019). Gastronomi Tarihi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		İlk İnsanlarda Beslenme	
2. hafta		Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri I	
3. hafta		Mezopotamya Mutfağı	
4. hafta		Antik Çağ'da Yunan Mutfak Kültürü	
5. hafta		Antik Mısır Mutfak Kültürü	
6. hafta		Uzak Doğu Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	
7. hafta		Ara Sınav	
8. hafta		Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü	
9. hafta		Amerika’nın Keşfi ve Yeni Gıdalar	
10. hafta		Rönesans ve İtalyan Mutfağı	
11. hafta		Modern Çağ’da Fransız Mutfağının Gelişimi	
12. hafta		Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi	
13. hafta		Gastronomide Yeni Akımlar	
14. hafta		Dönem Sonu Sınavı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	İnsanın tarih öncesi dönemlerde beslenmesini ve Anadolu Mutfağının kökenlerini açıklayabilmek.
2	Mezopotamya, Antik Yunan, Mısır ve Uzak Doğu mutfaklarını tanımlayabilmek.
3	Orta Çağ Avrupa mutfağı ve Fransız mutfağının özelliklerini¬ değerlendirebilmek.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
4	Endüstri Devrimi’nin mutfaklar üzerindeki etkisini ve gastronomideki yeni akımları açıklayabilmek

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**