



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------|-------------|-------|----------|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | Gastronomi Tarihi | | | | | | | | |
| Ders Kodu | AŞL108 | | Ders Düzeyi | | Önlisans | | | | |
| AKTS Kredi | 2 | İş Yüğü | 50 (Saat) | Teori | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin gelişimini tarihsel süreç içinde prehistorik dönemden ortaçağ dönemine kadar öğrenmek | | | | | | | | |
| Özet İçeriği | Tarih öncesi çağlardan Orta Çağ dönemine kadar dünyada yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir) | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. El. Havva AYRANCI, Öğr. Gör. Yeter ÇAN DOMRUK | | | | | | | | |

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize) | 1 | 40 |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1 | 60 |

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

| | |
|---|--|
| 1 | Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar |
|---|--|

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|---|
| 1 | Teorik | Yemek Tarihi ve tarihçiliği nedir? Yemek tarihi çalışmaları gastronomi ve mutfak sanatlarına nasıl açılımlar getirir. |
| 2 | Teorik | Tarih Öncesi Çağlar: Avcı-Toplayıcı topluluklarda beslenme eylemi |
| 3 | Teorik | Tarım devrimi ve yerleşik düzene geçiş. Hayvan ve bitkilerin ehlileştirilmesi |
| 4 | Teorik | İlk Medeniyetler: Sümer ve Antik Mısır'da Yemek Kültürleri |
| 5 | Teorik | İlk Medeniyetler: Anadolu'da Hitit Yemek Kültürü , ilk tektanrılı din Musevilik'te yiyecek yasakları |
| 6 | Teorik | Antik Çin ve Hint Mutfak Kültürleri |
| 7 | Ara Sınav (Vize) | Ara Sınav (Vize) |
| 8 | Teorik | Antik Yunan Mutfak Kültürü Buğday, pirinç, mısır, patatesin tarihi |
| 9 | Teorik | Antik Roma uygarlığında yemek kültürü Zeytinyağı, bira, şarap, kahve, çay, çikolata'nın tarihi |
| 10 | Teorik | Orta Asya (10-11. Yüzyıl) Türk ve Anadolu Selçuklu (12-13. Yüzyıl) Mutfak Kültürleri |
| 11 | Teorik | Ortaçağ Arap Mutfak Kültürü, Karabiber, tuz, tarçın, safran ve sakız gibi baharatın tarihi |
| 12 | Teorik | Ortaçağ Bizans Mutfak Kültürü |
| 13 | Teorik | Domates, biber, patlıcan ..vb. sebzelerin ve portakal, incir, muz, hurma..gibi meyvelerin tarihi |
| 14 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Dönem Sonu Sınavı (Final) |

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|--|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders | 14 | 0 | 2 | 28 |
| Ara Sınav | 1 | 10 | 1 | 11 |
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 10 | 1 | 11 |
| Toplam İş Yüğü (Saat) | | | | 50 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | | | | 2 |

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

| | |
|---|---|
| 1 | Yemek Tarihi ve tarihçiliğini kavrar |
| 2 | Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlar |



| | |
|---|---|
| 3 | İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde irdeler |
| 4 | Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer- Hitit), Akdeniz'de (Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu'da 8Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceler |
| 5 | Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak çalışır |
| 6 | Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve içeceklerin tarihini ve yayılma sürecini öğrenir. |

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

| | |
|----|---|
| 1 | Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama. |
| 2 | Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme. |
| 3 | Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi. |
| 4 | Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi. |
| 5 | Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği |
| 6 | Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi. |
| 7 | İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak. |
| 8 | Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi. |
| 9 | Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi. |
| 10 | Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi. |
| 11 | Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi. |

