

OASC157 - Introduction to Gastronomy Science / Introduction to Gastronomy Science

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Gastronomy Science / Introduction to Gastronomy Science	
Ders Kodu / Course Code	OASC157	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşul olan ders yoktur.	There is no prerequisite course.
Amacı / Purpose	Gastronominin temel kavramlarını ve ilişkili olduğu öğeleri sanatsal, bilimsel ve toplumsal yönleriyle incelemek. Mutfak uygulamalarının teorik altyapısını oluşturmak.	To examine the basic concepts of gastronomy and related elements from their artistic, scientific and social aspects. To create the theoretical infrastructure of culinary applications.
İçeriği / Content	Gastronomi biliminin temel kavramlarını, tarihini ve gelişim süreçlerini incelemek. Ticari bir mutfak ortamında mutfak terminolojisi, araç gereçlerinin kullanımı, pişirme yöntemleri, , saklama ve muhafaza teknikleri, hijyen ve sanitasyon vb. kavramlarına giriş.	To examine the basic concepts, history and development processes of gastronomy. Introduction to the concepts of kitchen terminology, use of equipment, cooking methods, storage and preservation techniques, hygiene and sanitation, etc. in a commercial kitchen environment.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Öğrencilerin haftalık ders planına uygun okumalar yapması önerilmektedir.	It is recommended that students read in accordance with their weekly lesson plan.
Staj Durumu / Internship Status	Staj durumu yoktur.	There is no internship status.
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi-Prof. Dr. Mehmet Sarıışık Uluslararası Gastronomi- Prof. Dr. Mehmet Sarıışık Yemeğin Kültürel Tarihi- Priscilla Mary Işın Tarih Boyunca Yemek Kültürü-Murat Belge Yemek, Kültür ve Toplum-Doç. Dr. Esra Mankan, Prof. Dr. Birol Saygı	All Aspects of Gastronomy-Prof. Dr. Mehmet Sarıışık International Gastronomy-Prof. Dr. Mehmet Sarıışık Cultural History of Food-Priscilla Mary Işın Food Culture Throughout History-Murat Belge Food, Culture and Society-Assoc. Prof. Dr. Esra Mankan, Prof. Dr. Birol Saygı
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şule Çelik Kiş	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronominin tanımını ve tarihsel süreçteki gelişim evrelerini anlatabilecektir.	Explain the definition of gastronomy and its developmental stages in the historical process.
2	Multidisipliner bir yaklaşımla ele alınan gastronominin diğer bilimlerle ilişkisini tartışabilecektir.	Discuss the relationship between gastronomy, which is approached with a multidisciplinary approach, and other sciences.
3	Yerel gastronominin gelişmesi ve Türk mutfağına ait değerlerin korunması amacıyla coğrafi işaretli ürünlerin öneminin anlaşılması, endüstriyel mutfaklarda kullanımı ve yurtdışında tanıtımı için gerekli hassasiyeti gösterecektir.	Understanding the importance of geographically indicated products for the development of local gastronomy and the protection of the values of Turkish cuisine will show the necessary sensitivity for their use in industrial kitchens and their promotion abroad.
4	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri analiz edebilecektir.	Analyze data on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
5	Mutfak sanatlarının uygulaması ve yönetimi kapsamında hiyerarşik düzende bulunduğu konumun getirdiği görev ve sorumluluklarının bilincinde olarak iyi ilişkiler kurabilecektir.	He/she will be able to establish good relationships with the awareness of the duties and responsibilities of his/her position in the hierarchical order within the scope of the practice and management of culinary arts.
6	Geçmişten günümüze güncel gastronomi trendlerini başlangıç, gelişim ve bitiş süreçleri ile birlikte karşılaştırabilecektir.	Will be able to compare current gastronomy trends from past to present with their beginning, development and end results.
7	Mutfak kurulumunun esaslarını, temel mutfak üretim tekniklerini ve ekipmanlarını tanımlayabilecektir.	Be able to describe the fundamentals of kitchen setup, basic kitchen production techniques and equipment.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanışma, ders planının paylaşılması ve öğrencilerin hedeflerinin betimlenmesi				
	Meeting, sharing the lesson plan and describing students goals				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi kavramı ve tarihi				
	The concept and history of gastronomy				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve ilişkili olduğu bilimler				
	Gastronomy and sciences related to gastronomy				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk gastronomisi ve coğrafi işaret kavramı				
	Turkish gastronomy and geographical indication concept				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomik değerlendirme sistemleri				
	Gastronomic evaluation systems				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Gastronomide güncel mutfak trendleri				
	Current culinary trends in gastronomy				
7	Menü çeşitleri ve planlaması, mutfak kuruluşu				
	Menu types and planning, kitchen setup				
8	Vize Haftası				
	Midterm Exam Week				
9	Mutfak kısımları, personel hiyerarşisi ve mutfak araç gereç ve ekipmanları				
	Kitchen sections, personnel hierarchy and kitchen tools and equipment				
10	Kişisel bakım ve üniforma temizliği, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki terimler				
	Professional terms related to personal care and uniform cleanliness, hygiene, sanitation and food safety				
11	Temel tatlar ve tat alma süreci				
	Basic tastes and the tasting process				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Besin grupları				
	Food groups				
13	Bıçak çeşitleri ve uluslararası kesim teknikleri, ısı iletim yolları ve pişirme teknikleri				
	Types of knives and international cutting techniques, heat transfer methods and cooking techniques				
14	Stoklar, çorbalar ve temel soslar				
	Stocks, soups and basic sauces				
15	Final Haftası				
	Final exam week				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	25.00	25.00
Okuma / Reading	1	48.00	48.00
Toplam / Total:	5	100.00	100.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 100.00/25.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 100.00 / 25.00 = 4.00 ~ 4.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.Gastronominin tanımını ve tarihsel süreçteki gelişim evrelerini anlatabilecektir. / Explain the definition of gastronomy and its developmental stages in the historical process.	3	5	5	4	3	4	2	4	4	5	4	5	5	5
2.Multidisipliner bir yaklaşımla ele alınan gastronominin diğer bilimlerle ilişkisini tartışabilecektir. / Discuss the relationship between gastronomy, which is approached with a multidisciplinary approach, and other sciences.	5	5	5	5	4	4	3	5	2	4	4	5	4	4
3.Yerel gastronominin gelişmesi ve Türk mutfağına ait değerlerin korunması amacıyla coğrafi işaretli ürünlerin önemini anlaşılması, endüstriyel mutfaklarda kullanımı ve yurtdışında tanıtımı için gerekli hassasiyeti gösterecektir. / Understanding the importance of geographically indicated products for the development of local gastronomy and the protection of the values of Turkish cuisine will show the necessary sensitivity for their use in industrial kitchens and their promotion abroad.	3	5	4	5	2	3	5	2	3	1	4	3	3	5
4.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri analiz edebilecektir. / Analyze data on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.	2	3	3	5	3	5	4	2	4	4	3	4	2	3

5.Mutfak sanatlarının uygulaması ve yönetimi kapsamında hiyerarşik düzende bulunduğu konumun getirdiği görev ve sorumluluklarının bilincinde olarak iyi ilişkiler kurabilecektir. / He/she will be able to establish good relationships with the awareness of the duties and responsibilities of his/her position in the hierarchical order within the scope of the practice and management of culinary arts.	3	4	5	4	3	5	4	5	5	4	4	2	5	5
6.Geçmişten günümüze güncel gastronomi trendlerini başlangıç, gelişim ve bitiş süreçleri ile birlikte karşılaştırabilecektir. / Will be able to compare current gastronomy trends from past to present with their beginning, development and end results.	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	3	5	5	3
7.Mutfak kurulumunun esaslarını, temel mutfak üretim tekniklerini ve ekipmanlarını tanımlayabilecektir. / Be able to describe the fundamentals of kitchen setup, basic kitchen production techniques and equipment.	4	2	3	4	4	2	2	3	2	5	3	4	2	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high