



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gastronomi Tarihi
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Hafize ÖZBUDUN
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 15:00-16:50
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Pazartesi 12:00-13:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz Yüze. Konu anlatım. Soru-Cevap. Öğrenciler, derse hazırlık olarak, her haftanın konusunu ders kaynaklarından inceleyecektir.
Dersin Amacı	Yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin gelişimini tarihsel süreç içinde günümüze kadar olan süreçte.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. İnsanın tarih öncesi dönemlerde beslenmesini ve Anadolu mutfağı'nın kökenlerini açıklayabilir. 2. Mezopotamya, antik Yunan, Mısır ve uzak doğu mutfaklarını tanımlayabilir. 3. Orta çağ Avrupa mutfağı ve Fransız mutfağının özelliklerini değerlendirebilir. 4. Endüstri devrimi'nin mutfaklar üzerindeki etkisini ve gastronomideki yeni akımları açıklayabilir.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta İlk İnsanlarda Beslenme 2.Hafta Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri I. 3.Hafta Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri II. 4.Hafta Mezopotamya Mutfacı 5.Hafta Antik Çağ'da Yunan Mutfak Kültürü. 6.Hafta Antik Mısır Mutfak Kültürü 7.Hafta Uzak Doğu Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 8.Hafta Orta Çağ'da Avrupa Mutfacı. 9.Hafta Amerika'nın Keşfi ve Yeni Gıdalar. 10.Hafta Rönesans ve İtalyan Mutfacı. 11.Hafta Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü. 12.Hafta Modern Çağ'da Fransız Mutfacı'nın Gelişimi. 13.Hafta Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi 14.Hafta Gastronomide Yeni Akımlar.
Ölçme ve Değerlendirme	Kısa sınav: %20 Ara sınav :%30 Final: %50 Bütünleme

Kaynaklar	Gastronomi Tarihi Deniz Gürsoy/Oğlak Yayınları Gastronomi ve Medya. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları; Günay Aktaş, S. (2016).
------------------	---



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir.

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	3	3	-	-	-	4	3	-	-	4	2
ÖÇ2	4	3	3	-	-	-	1	3	-	-	-	-
ÖÇ3	4	3	3	-	-	-	4	3	-	-	4	2
ÖÇ4	4	3	3	-	-	-	1	3	-	-	-	-

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Gastronomi Tarihi	4	3	3	-	-	-	3	3	-	-	2	1