



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 1001 — Gastronominin Temelleri

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 1001
Dersin Adı	Gastronominin Temelleri
Ders Adı (EN)	Basics of Gastronomy
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Merve SOLMAZ
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Bu dersin amacı öğrencilerin gastronominin tanımı ve gastronominin tarih, coğrafya, kültür ve mutfak becerileri gibi diğer alanlarla etkileşimi hakkında temel fikirlere sahip olmalarını sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi, güncel gastronomi trendlerini de ele alarak gastronomiye giriş sağlamaktadır. Ders kapsamında, ilk medeniyetlerden günümüze kadar yiyecek ve mutfak tarihinin evrimi incelenecek, farklı dönemlerin yiyecekleri ve yemek alışkanlıkları üzerinde durulacaktır. Ayrıca, 15. yüzyıldan itibaren Fransız mutfağının kökenleri, gelişimi ve uluslararası gastronomi üzerindeki etkisi detaylı olarak ele alınacaktır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Akademik dürüstlük ihlalleri; kopya çekme, intihal, başkasına ait çalışmayı kendi çalışmasıymış gibi teslim etme, öğretim elemanının veya başka bir kişinin çalışmalarını izinsiz kullanma gibi eylemleri kapsar; ancak bunlarla sınırlı değildir. Her türlü akademik dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezasına tabidir. Yapay zekâ araçları yalnızca dilbilgisi kontrolü, ifade düzeltme, yazım desteği ve genel akademik asistanlık amacıyla kullanılabilir. Ancak yapay zekâ tarafından üretilen metinlerin doğrudan kopyalanıp yapıştırılarak ödev, proje, rapor veya başka bir akademik çalışma olarak sunulması akademik dürüstlük ihlali ve intihal kapsamında değerlendirilir. Öğrenciler, teslim ettikleri tüm çalışmaların kendi özgün emeklerini yansıtmamasından sorumludur.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gastronomiyi gıda bilimi, hijyen, sanat, tarih, kültür, tarım gibi disiplinler etrafında açıklayabilir.

ÖÇ2: Erken dönem medeniyetlerinden günümüze gastronominin evrimini açıklar.

ÖÇ3: Yemek, kültür ve kimlik arasındaki ilişkiyi tarihsel süreç ve farklı toplumlar bağlamında analiz edebilir.

ÖÇ4: Tat ve Lezzeti açıklar.

ÖÇ5: Profesyonel şef olmanın niteliklerini ve sorumluluklarını öğrenir.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktıları işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	1	1	—	—	—	—	2	1	3	2	1	—	1	2
ÖÇ 2	1	—	1	—	1	1	2	1	3	2	2	—	1	2
ÖÇ 3	1	—	2	1	—	1	2	1	3	2	2	1	1	1
ÖÇ 4	1	—	2	1	1	1	2	2	3	2	1	1	1	2
ÖÇ 5	2	1	2	1	1	1	2	2	3	1	2	1	1	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	10	10	
Final Sınavı/Hazırlık	1	15	15	
Uygulama / Pratik	1	0	0	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	8	1	8	
Araştırma Sunumu	1	15	15	
Toplam İş Yüğü			90	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Derse giriş; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Nedir?
2	Gastronomi ve İlişkili Disiplinler
3	Yemek ve Toplum
4	Tarihte Yiyecek; İlk Medeniyetler ve Temel Yiyecek Malzemeler
5	Tarihte Yiyecek; Yeni Kùltürler ile Tanışma ve Yeni Yiyecekler
6	Rönesans Periyodunda Yiyecek
7	Klasik Fransız Mutfağı ve Nouvelle Mutfağına Geçiş
8	Şef Olmak
9	Vize Sınavı
10	Füzyon Mutfak, Fast Food, Sokak Yiyecekleri, Slow Food/ Pişirme ve Teknikler
11	Lezzet ve Duyusal Analiz
12	Moleküler Gastronomi- Michelin Yıldız Sınıflandırması
13	Gastronomik Kimlik Nedir. Somut Olmayan Kùltürel Miras-UNESCO
14	Araştırma Sunumları ve Değerlendirme
15	Araştırma Sunumları ve Değerlendirme

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Gösterim	Ders sunum içerikleri	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%30
Proje	Proje	%20
Proje	Final	%50
Final	Final Degree	%0
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.