

Dersin Amacı

Bu dersin amacı öğrencilerin yemek kültürüne yeni bir bakış açısı kazanmalarını ve yemeğin, kültürü anlamada önemli bir etken olduğunu farkına varmalarını sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Türkiye'deki yemek kültürlerinin incelenmesi

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Türk mutfak kültürü ile ilgili kitaplar, makaleler. Bilgisayar, Projeksiyon

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

.....

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Emine KALE

Dersin Verilişi

Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Emine Kale

Program Çıktısı

1. Türk mutfak kültürü ile ilgili farkındalığını arttırabilir.
2. Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini ve bölgelerin mutfak kültürünü açıklayabilir.
3. Türk mutfak kültürü ile mevcut araştırmaları inceleyerek yeni araştırma konuları geliştirebilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürünün özellikleri	
2	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ile ilgili araştırmalar	
3	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ile ilgili araştırmalar	
4	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ile ilgili araştırmalar	
5	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürü çalışma alanları ve mevcut araştırmalar	
6	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürü çalışma alanları ve mevcut araştırmalar	
7	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Bölgelere göre Türk mutfağı kültürü araştırmaları	
9	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Bölgelere göre Türk mutfağı kültürü araştırmaları	
10	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Bölgelere göre Türk mutfağı kültürü araştırmaları	
11	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Bölgelere göre Türk mutfağı kültürü araştırmaları	
12	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Bölgelere göre Türk mutfağı kültürü araştırmaları	
13	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Özel günlerde Türk yemek kültürü	
14	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürünün geliştirilmesi ve tanıtımı	
15	ilgili makalelerin incelenmesi		Sunum, tartışma, soru-cevap, araştırma, ekip çalışması.	Türk mutfak kültürünün geliştirilmesi ve tanıtımı	

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1			1			1				1
Ö.Ç. 2			2			2				
Ö.Ç. 3			3			3				

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Türk mutfak kültürü ile ilgili farkındalığını arttırabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini ve bölgelerin mutfak kültürünü açıklayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Türk mutfak kültürü ile mevcut araştırmaları inceleyerek yeni araştırma konuları geliştirebilir.