

Objectives of the Course

This course will facilitate students to think about food in new ways, and encourage all of them to see how it is one of the keys to understanding and thinking about culture.

Course Contents

Investigation of food culture in Turkey

Recommended or Required Reading

Books and articles about Turkish culinary culture. Computer, Projector

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.

Recommended Optional Programme Components

.....

Instructor's Assistants

Emine KALE

Presentation Of Course

Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Emine Kale

Program Outcomes

1. can increase awareness of Turkish culinary culture.
2. can explain the historical development of Turkish culinary culture and the culinary culture of the regions.
3. New research topics can be developed by examining existing research on Turkish culinary culture.

Weekly Contents

Order	Preparation	Info	Laboratory	Teaching Methods	Theoretical	Practise
1	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Characteristics of Turkish culinary culture	
2	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on the historical development of Turkish culinary culture	
3	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on the historical development of Turkish culinary culture	
4	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on the historical development of Turkish culinary culture	
5	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Turkish culinary culture study areas and current research	
6	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Turkish culinary culture study areas and current research	
7	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on Turkish cuisine culture by region	
9	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on Turkish cuisine culture by region	
10	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on Turkish cuisine culture by region	
11	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on Turkish cuisine culture by region	
12	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Research on Turkish cuisine culture by region	
13	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Özel günlerde Türk yemek kültürü	
14	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Developing and promoting Turkish culinary culture	
15	review of related articles			Presentation, discussion, question and answer, research, teamwork.	Developing and promoting Turkish culinary culture	

Assessments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) X Learning Outcome Relation

P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10
L.O. 1		1			1				1
L.O. 2			2			2			
L.O. 3			3			3			

Table :

P.O. 1 : Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.

P.O. 2 : Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.

P.O. 3 : Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye'de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.

P.O. 4 : Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.

P.O. 5 : Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.

P.O. 6 : Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.

P.O. 7 : Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.

P.O. 8 : Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.

P.O. 9 : Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.

P.O. 10 : Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.

L.O. 1 : Türk mutfak kültürü ile ilgili farkındalığını arttıracaktır.

L.O. 2 : Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini ve bölgelerin mutfak kültürünü açıklayacaktır.

L.O. 3 : Türk mutfak kültürü ile mevcut araştırmaları inceleyerek yeni araştırma konuları geliştirecektir.