

## İndirilme Tarihi

10.02.2026 16:47:20

## GM114 - MUTFAK KÜLTÜRLERİ - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

### Genel Bilgiler

#### Dersin Amacı

Mutfak kültürleri dersinin amacı, farklı ülkelerin ve bölgelerin yemek kültürlerini tanıtmak ve öğrencilere bu kültürlerin tarihçesi, yemeklerde kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve özellikle bu kültürlerdeki tatlar hakkında bilgi vermektir. Bu ders, öğrencilerin farklı kültürlerin yemeklerini keşfetmelerine ve bu yemekleri hazırlama becerilerini geliştirmelerine yardımcı olur. Aynı zamanda, öğrencilere farklı yemek kültürlerinin birbirlerinden nasıl etkilendiği ve nasıl farklılaştığı hakkında anlayış kazandırmayı amaçlar. Bu ders, öğrencilerin dünya genelindeki mutfak kültürlerine açık fikirli bir bakış açısı kazanmalarına da yardımcı olur.

#### Dersin İçeriği

Bu ders yerel ve küresel düzeyde mutfak kültürlerini incelemektedir. Dünyada birçok mutfak kültürü bulunmaktadır. Bunların arasında öne çıkan otuz ulusun mutfak kültürü, örneğin Türk, Fransız, İtalyan, İspanyol, Alman, Yunan, Amerikan, İngiliz, Tayland, Çin, Japon ve Hint mutfakları bu dersin kapsamındadır.

#### Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders Kitabı Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020. Önerilen Kaynaklar Cevdet Avcıkurt ve Mehmet Sarioğlan (Editörler), Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Detay Yayıncılık, Ankara, 2019. Hayati Beşirli, Yemek Sosyolojisi - Yiyeceklerle ve Mutfağa Sosyolojik Bakış, 2. Baskı, Phoenix Yayıncılık, Ankara, 2017. Atilla Akbaba ve Neslihan Çetinkaya, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2018. Hakan Yılmaz (Ed), Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016. Mehmet Sarıışık (Ed.), Uluslararası Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Mehmet Sarıışık (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017.

#### Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatma Yöntemi <br /> Soru Cevap, <br /> Tartışma Yöntemi <br /> Sunum Hazırlama

#### Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrenciler, ulusal sınırların farklı bölgelerin ve etnik grupların yemek kültürlerini birleştirip birleştirmede, dünyanın çok farklı yerlerindeki yemek kültürlerini neyin karakterize ettiği ve yeme gelenekleri ve modern yeme uygulamaları açısından ne gibi benzerlik ve farklılıkların var olduğu sorularını araştırmak için internet araştırmaları yapmaya motive olacaklardır.

#### Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. İbrahim İLHAN

#### Dersin Verilişi

Dünya mutfakları hakkında öğrenci sunumları ve sınıf içi tartışma biçiminde işlenecektir.

#### Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

### Program Çıktısı

- Mutfak ile ilgili temel kavramları açıklayabilir.
- Mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.
- Kültür ve yiyecek arasındaki bağlantıyı, değişik kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini açıklar.

### Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	İncelenecek Kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020. Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Anlatma Yöntemi Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Dersin Müfredatı, Kapsamı ve Biçimi Konusunda Bilgi Verilmesi. Kültür ve Mutfak Kavramları, Mutfak ve Kültür İlişkisi	Öğretim elemanının haftanın konusu ile ilgili sunumu ve öğrenci sunum ödevlerinin konu başlıkları ve takviminin belirlenmesi.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
2	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Anlatma Yöntemi Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Mutfak Kültürünün Boyutları Bilim Olarak Gastronomi Uygulamalı Gastronomi: Arz ve Talep Boyutları Gastro-coğrafya	Öğretim elemanının haftanın konusu ile ilgili sunumu ve öğrenci sunum ödevlerinin konu başlıkları ve takviminin belirlenmesi.
3	İncelenecek Kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020. Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum Soru Cevap, Tartışma Yöntem	Türk Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
4	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Fransız Mutfağı, İngiliz Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
5	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	İspanyol Mutfağı, İtalyan Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
6	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Alman Mutfağı, İsveç Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
7	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum Soru Cevap Tartışma Yöntemi	Yunan Mutfağı Rus Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
8		Yazılı Sınav	Ara Sınav	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
9	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum Soru Cevap Tartışma Yöntemi	Amerikan Mutfağı, Arjantin Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
10	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum, Soru Cevap, Tartışma Yöntem	Meksika Mutfağı Brezilya Mutfağı Peru Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
11	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum, Soru Cevap, Tartışma Yöntem	Tunus Mutfağı, Fas Mutfağı, Cezayir Mutfağı, Lübnan Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
12	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunu, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Çin Mutfağı, Hong Kong Mutfağı, Hint Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
13	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Avustralya Mutfağı, Japon Mutfağı, Kore Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
14	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Sunum, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi	Singapur Mutfağı, Tayland Mutfağı, Malezya Mutfağı, Endonezya Mutfağı, Filipin Mutfağı	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.
15	İncelenecek kitap Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020 Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Anlatma Yöntemi Soru Cevap Tartışma Yöntemi	Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırılması ve Değerlendirilmesi	Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen ülke mutfağı ile ilgili sunum ödevi öğrenci/öğrenci grubu tarafından sunulur. Sunum sonrası öğretim elemanının yönetiminde öğrenciler sunum yapan arkadaşlarına sorularını yöneltir ya da katkılarını sunar.

## İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	1	5,00
Vize	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	5,00
Final	1	1,00
Araştırma Sunumu	1	20,00

## Değerlendirme

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

## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ( İKİNCİ ÖĞRETİM ) 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	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1	1				1	1																			
Ö.Ç. 2		1					1			1															
Ö.Ç. 3	1						1														1				
Ö.Ç. 4	1	1					1																		

## Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.

- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- Ö.Ç. 1 :** Mutfak ile ilgili temel kavramları açıklayabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 3 :** Dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 4 :** Kültür ve yiyecek arasındaki bağlantıyı, değişik kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini açıklar.