

Dersin Amacı

Dersin amacı, gastronominin kültürel anlamı ve felsefi önemi konusunda öğrencilerde bir anlayışın gelişmesini; yiyecek, kültür ve sanat ile ilişkili konularda kendi değer ve tutumlarını yaratmalarını sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Dersin içeriği ve felsefenin rolü yiyecek hakkındaki en temel soruları ele almak ve çözümlemeye çalışmaktır: Yiyecek tam olarak nedir? Ne yemeliyiz? Güvenli olduğunu nasıl bileceğiz? Yiyecek nasıl dağıtılmalıdır? İyi Yiyecek nedir? Bu sorular basit olmakla birlikte zor sorulardır, çünkü metafizik, epistemoloji, etik, politik ve estetik felsefi soruları içerirler. Diğer disiplinlerin yaklaşımları yiyecek ile ilgili sorular içerebilirler ancak sadece felsefe bu sorulara açıkça değinir. Felsefenin eşsiz rolü açıkça anlaşıldığında, hepimiz bilgimizi, uygulamaları ve yasaları geliştirme konusunda daha iyi konumda oluruz.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Alan F. Harrison (1982), Gastronomy, Sussex: New Horizon Books. Atilla Akbaba Ve Neslihan Çetinkaya, Gastronomi Ve Yiyecek Tarihi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2018 Doğan Özlem, (2000), Kültür Bilimleri Ve Kültür Felsefesi. İnkılap, İstanbul. Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarıoğlu Ve Göksel Kemal Girin, Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Detay Yayıncılık, Ankara, 2018. Hakan Yılmaz (Ed), 2016, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara. Mehmet Sarıışık (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Carole Counihan And Penny Van Esterik (2012), Food And Culture, A Reader, Routledge , New York And London. Carolyn Korsmeyer (1999), Making Sense Of Taste: Food And Philosophy, Ithaca: Cornell University Press. Dallen J. Timothy (2015) Heritage Cuisines, Traditions, Identities And Tourism, Routledge, London And New York. Darra Goldstein (Ed.) (2013), Inside The Food, California Studies İn Food And Culture, University Of California Press, Berkeley. David M. Kaplan (2012) The Philosophy Of Food, Edited By David M. Kaplan, Berkeley: University Of California Press. Fritz Allhoff, Dave Monroe, (2007), Food And Philosophy: Eat, Think, And Be Merry, Blackwell Publishing Ltd., Ma, Usa Hervé This, Malcolm Debevoise (2008) Molecular Gastronomy. Exploring The Science Of Flavor-Columbia University Press, James W. Peyton, (2014), Naturally Healthy Mexican Cooking : Authentic Recipes For Dieters, Diabetics, And All Food Lovers By The University Of Texas Press, Austin. Linda Civitello, (2008) Cuisine And Culture: A History Of Food And People, John Wiley And Sons, Inc. New Jersey. Marion Nestle, (2007), Food Politics, Revised And Expanded Edition, University Of California Press, Berkeley And Los Angeles, California. Massimo Montanari, (2006), Food Is Culture (Arts And Traditions Of The Table Perspectives On Culinary History), Columbia University Press, New York. Paolo Corvo (Auth.), (2015), Food Culture, Consumption And Society-Palgrave Macmillan, Uk. Philip H. Howard, (2014), Concentration And Power İn The Food System: Who Controls What We Eat?, Bloomsbury Academic An İmprint Of Bloomsbury Publishing Plc, London. Ronda L., Brulotte And Michael A. Di Giovine, (2014) Edible Identities: Food As Cultural Heritage, Ashgate, Surrey, England.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Gastronomi felsefesi ve kültürel temelleri dersinin knuları multi disiplinler bir alan olduğu için öğrencilere felsefe, sanat, kültür, sosyoloji, yönetim bilimleri, davranış bilimleri alanlarında okumalar yapmaları önerilebilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Dersin Verilişi

Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Program Çıktısı

- Yiyeceğin ne olduğunu (yiyecek metafiziği) ve bir şeyin yiyecek olduğunu nasıl bileceğimizi (yiyecek epistemolojisi) ve yiyecek felsefesinin ne olduğunu tanımlayabilir ve açıklayabilir.
- İyi yiyeceğin ne olduğunu tanımlayabilir ve açıklayabilir.
- Ne yememiz gerektiğini (gıda etiği), gıdanın nasıl dağıtılması gerektiğini (gıda politikası) ve doğal gıdanın ne olduğunu (gıda teknolojisi) tanımlayabilir ve açıklayabilir.
- Kültür ve yiyecek arasındaki bağlantıyı, değişik kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini açıklar. Yiyecek kültürü ve yiyecek kimliği kavramlarını tanımlayabilir ve açıklayabilir.

Haftalık İçerikler

Öğretim			
Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Metodları	Teorik Uygulama

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim			Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	Teorik	
1	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, Öğrencilerin Sunumları	Felsefe, Kültür, Kültür Felsefesi ve Gastronomi Felsefesi Kavramlarının Tanımlanması ve Açıklanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
2	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, Öğrencilerin Sunumları	İyi Yiyecek, İyi Yeme, İyi Yaşam: Yemek, İyi Yemek, Doğru Yemek, Lezzetli Yemek, Helal Yemek Kavramlarının Tanımlanıp Açıklanması.	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
3	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, Öğrencilerin Sunumları	Ağırlama Kavramının Tanımlanması ve Yiyecek ve İçecek ile İlişkisinin Açıklanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
4	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, Öğrencilerin Sunumları	Kültürel Miras Olarak Yemek Kavramının Tanımlanması ve Açıklanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
5	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, Öğrencilerin Sunumları	Yeme ve İçme Alışkanlıklarının Gelişimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi ve Açıklanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
6	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, Öğrencilerin Sunumları	Kültür ve Geleneklerin Yiyecek Seçimlerine Etkilerinin Açıklanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
7	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, Öğrencilerin Sunumları	Sanat ve Zanaat Olarak Yemek: Aşçılar Sanatçı mıdır? Sanat ve Zanaat Kavramlarının Tanımlanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
8	Ara sınav yerine geçecek olan sunum ödevi ve sunumunun konusu, biçimi, içeriği ve nasıl değerlendirileceği dönem başında öğrencilere duyurulacaktır.			Güz Dönemi Ara Sınavı	Öğrencinin yaptığı sunum ara sınav olarak değerlendirilecektir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim			
		Laboratuvar	Metodları	Teorik	Uygulama
9	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, Öğrencilerin Sunumları	Modern ve Post-modern Kavramlarının Tanımlanması; Modern ve Postmodern Yaşam Tarzları ve Yiyecek Tarzları Açıklanması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
10	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, Öğrencilerin Sunumları	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İlkeleri ve Uygulama Araçlarının Tartışılması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
11	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, Öğrencilerin Sunumları	Küreselleşme Kavramının Tanımlanması ve Yiyecek Üretim Sisteminin Küreselleşmesinin Ulusal Kültürlere Etkilerinin Tartışılması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
12	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, Öğrencilerin Sunumları	Pierre Bourdieu'nun "Ayrım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi" Başlıklı Çalışmasının İncelenmesi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
13	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, Öğrencilerin Sunumları	Gıda Güvenliği ve Güvencesi Kavramlarının Tanımlanması ve İlgili Politikaların Tartışılması	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
14	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, Öğrencilerin Sunumları	Yemeğin Zevkleri ve Çağdaş Gıda Tüketiminin Psiko-sosyolojisi Üzerine Tartışma	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
15	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, Öğrencilerin Sunumları	Yiyeceğin estetik, sosyal, kültürel ve ahlaki işlevlerinin belirlenmesi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	3,00
Ara Sınav Hazırlık	1	26,00
Final Sınavı Hazırlık	1	26,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Araştırma Sunumu	2	14,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Vize	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) 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	1			
Ö.Ç. 2	1	1			1	1				
Ö.Ç. 3		1		1	1	1				
Ö.Ç. 4	1	1		1		1				

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 faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- 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 :** Yiyeceğin ne olduğunu (yiycek metafiziği) ve bir şeyin yiyecek olduğunu nasıl bileceğimizi (yiycek epistemolojisi) ve yiyecek felsefesinin ne olduğunu tanımlayabilir ve açıklayabilir.
- Ö.Ç. 2 :** İyi yiyeceğin ne olduğunu tanımlayabilir ve açıklayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Ne yememiz gerektiğini (gıda etiği), gıdanın nasıl dağıtılması gerektiğini (gıda politikası) ve doğal gıdanın ne olduğunu (gıda teknolojisi) tanımlayabilir ve açıklayabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Kültür ve yiyecek arasındaki bağlantıyı, değişik kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini açıklar. Yiyecek kültürü ve yiyecek kimliği kavramlarını tanımlayabilir ve açıklayabilir.