

GMSBH502 - MUTFAK KÜLTÜRLERİ - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

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

Dersin Kitabı Nilüfer Şahin Perçin (Ed.), Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2020. Önerilen Kaynaklar Cevdet Avcıkurt ve Mehmet Sarioğlu (Editörler), Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Detay Yayıncılık, Ankara, 2019. Hayati Beşirli, Yemek Sosyolojisi - Yiyeceklerle ve Mutfakla 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 Soru Cevap Tartışma Yöntemi 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 olacaktırlar.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. İbrahim İLHAN

Dersin Verilişi

Farklı ülkeler ve bölgelerin yiyecek kültürleri konusunda öğrenci sunumları ve tartışmalar.

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	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Ders izlencesinin ve izlencede önerilen ders kaynak kitabının incelenmesi.		Anlatma Yöntemi Soru Cevap, Tartışma	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	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
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 Yöntem	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	Soru Cevap, Tartışma	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	Laboratuvar Öğretim 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.	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	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.		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	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.		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	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.		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	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.		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	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.		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.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
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.			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	15,00
Vize	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	15,00
Final	1	1,00
Araştırma Sunumu	1	32,00
Ödev	2	20,00
Seminer	1	80,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	0	0,00

Değerlendirme

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

	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										
Ö.Ç. 2										
Ö.Ç. 3										
Ö.Ç. 4										

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 :** 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.