

DERS TANITIM ve UYGULAMA BİLGİLERİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L (saat/hafta)	Türü (Z / S)	Yerel Kredi	AKTS
Gastronomiye Giriş	KHAS 1358	Bahar	03+00+00	Zorunlu	3	5
Akademik Birim:	Ortak Dersler Bölümü					
Öğrenim Türü:	Örgün Eğitim					
Ön Koşullar	Yok					
Öğrenim Dili:	İngilizce					
Dersin Düzeyi:	Lisans					
Dersin Koordinatörü:	- -					
Dersin Amacı:	Hem ulusal hem de küresel mutfaklara ve kültürlere odaklanarak gastronomik mirası anlamak, kişinin mevcut insanlık durumu hakkında daha fazla anlayış geliştirmesini sağlar. Bu seçmeli ders, kişisel kimliklerin ve sosyal toplulukların gıda üretimi, hazırlanması ve tüketimi yoluyla nasıl oluştuğuna dair kültürler arası okumalar ve araştırmalar yoluyla kültürel geçmişler ve yemek seçimi arasındaki temel ilişkileri ortaya koymayı amaçlamaktadır. Ders okumaları ve sınıf içi eleştirel tartışmalar, coğrafya, uluslar ve kültürün 'yemek' üzerindeki etkisine odaklanmaktadır. Ders öncelikle öğrencilere yerel ve küresel düzeyde gıda sistemlerini anlamak ve değerlendirmek için teorik ve ampirik araçlar sağlamayı amaçlamaktadır.					
Dersin İçeriği:	Dönem 4 çeyreğe bölünmüştür ve her çeyrek 3 hafta sürmektedir. Haftalık oturumlar, dersler ve tartışmaların ardından Learn üzerinde akademik yazma görevlerini içerir. Her oturum, çeyrek temasına odaklanan haftalık okumalara dayanmaktadır. Bu nedenle, öğrencilerin haftalık okumalarla sistematik olarak ilgilenmeleri ve bunlardan yararlanmaları ve sınıf içi tartışmalar yoluyla bulgularına katkıda bulunmaya hazır olmaları çok önemlidir. Her çeyreğin ilk haftalık oturumlarında okumalar doğrudan ele alınırken, sonraki oturumlarda grup çalışması yoluyla tarihsel ve teorik bilgiler bağlamsallaştırılmaktadır. Her öğrenci dönem başında bireysel bir araştırma projesine başlar ve dönem boyunca araştırmasını sürdürür. Her öğrencinin araştırması periyodik sunumlar ve bireysel geri bildirim oturumlarıyla takip edilir. Dönem sonunda öğrencilerden bir araştırma sorusu sunumu hazırlamaları ve sunmaları ve bir araştırma yazısı teslim etmeleri beklenmektedir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları (ÖÇ):	<ul style="list-style-type: none">• 1- Gastronominin temellerini öğrenecek ve ileri düzeyde bir gastronomi anlayışına geçmek için gerekli temel bilgileri geliştireceklerdir.• 2- Kültürler arası gastronomi konularında daha fazla anlayış ve araştırmaya yol açan yerel ve küresel bir gastronomi haritası ile tanışacaklardır.• 3- Mutfak uygulamalarının temel evrimini ve büyümesini açıklayabilecekler.• 4- Dünya tarihini ve mutfak geleneklerini anlayacaklar.• 5- Yerel ve küresel yemek kültürlerinin altyapısının altında yatan faktörleri öğrenecekler.• 6- Mutfak teknikleri ve yöntemleri hakkında temel bir anlayış geliştirecekler.					
Dersin Öğrenme Yöntem ve Teknikleri	Ders anlatımı & Yazma ve tartışma alıştırmaları - 60-90 dk. Ders anlatımı - 90 dk tartışma ve yazma alıştırmaları Okuma ve Yazma oturumları - Ders içi okuma ve yazma alıştırmaları 1. Araştırma Teklifi, 2 Araştırma Planı, 3. Yazı taslağı, 4. Sunum, 5. Final					

HAFTALIK PROGRAM

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Ders çizelgesi ve ders konusuna giriş	
2	Gastronomide temel kavramlar	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
3	Gastronomide temel kavramlar	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
4	Gastronomide temel kavramlar	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
5	Global Gastronomi Haritası	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık

6	Global Gastronomi Haritası	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
7	Global Gastronomi Haritası	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
8	Araştırma Sunumu	Araştırma sunumu için hazırlık
9	Coğrafya, Ulus ve Yemek	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
10	Coğrafya, Ulus ve Yemek	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
11	Coğrafya, Ulus ve Yemek	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
12	Karşılaştırmalı Modern Türk Mutfağı ve Anadolu Mutfağı	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
13	Karşılaştırmalı Modern Türk Mutfağı ve Anadolu Mutfağı	Ders materyalinin okunması, ve haftalık yazma çalışması için ön hazırlık
14	Genel tekrar	Yazma çalışması için ön hazırlık

Kadir Has Üniversitesi'nde bir dönem 14 haftadır, 15. ve 16. hafta sınav haftalarıdır.

ZORUNLU ve ÖNERİLEN OKUMALAR

- Civitello, L. "Cuisine and Culture, A History of Food and People", 2nd edition. John Wiley & Sons, Inc, 2008,
- Linda Civitello Willey - Cuisine and Culture- History of food and people - Publishing 2nd edition March 2007. 2.
- Phyllis Pray Bober- Art culture and cuisine- Ancient and Medieval Gastronomy- Unit of Chicago Press July 1999. 3.
- Eleanor Scully - History of food: by John Wilkins- Shaun Hill Publishing January 2006. Early French cookery Modern adaptation - University of Michigan press 1996
- Parvinder S. Bali, "Food Production Operations", 2009, Oxford University Press, India.
- Mark Bittman, Food Matters- A guide to conscious eating - with More Than 75 Recipes Paperback -2009 05.
- Michael T. Murray M.D. -The Encyclopaedia of Natural Medicine Third Edition Paperback - 2012
- Esterik, P.V - Food culture in Southeast Asia, London: Greenwood Press(2008)

DİĞER KAYNAKLAR

- Rivet, N. (2020). World Culinary Cultures. Istanbul: Beta Publishing.
- Sarıışık, M. (2013). International gastronomy. Ankara: Detay Publishing

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayı	Katkı Payı (%)
Katılım	1	10
Ödev	6	10
Sunum/Jüri	1	20
Ara Sınavlar/Sözlü Sınavlar/Kısa Sınavlar	1	10
Final Sınavı	1	50
Total:	10	100

İŞ YÜKÜ HESAPLAMASI

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (saat)	Toplam İş Yüğü (saat)
Ders Saati	14	3	42
Uygulama	12	1	12
Dersle İlgili Sınıf Dışı Etkinlikler	12	3	36
Ara Sınavlar/Sözlü Sınavlar/Kısa Sınavlar	1	15	15
Final Sınavı	2	10	20
Toplam İş Yüğü (saat):			125

1 AKTS = 25 saatlik iş yüğü

PROGRAM YETERLİLİKLERİ (PY) ve ÖĞRENME ÇIKTILARI (ÖÇ) İLİŞKİSİ

#	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11
OC1											
OC2											
OC3											
OC4											
OC5											
OC6											

Katkı Düzeyi: 1 Düşük, 2 Orta, 3 Yüksek