

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	OTTR261	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	ön koşul yoktur	no prerequisites
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı mutfak kültürü bilgisi vermek, dünya mutfaklarındaki yemek ve pişirme teknikleri üzerindeki kültürel unsurların etkisini belirlemek ve bunları karşılaştırılarak farklılıkların olduğu unsurları öğretmektir.	The aim of this course is to give information about culinary culture, to determine the effect of cultural elements on food and cooking techniques in world cuisines, and to compare them and teach the elements where differences occur.
İçeriği / Content	Öğrenciler coğrafya, iklim, ekonomi, siyasal tarih ve kültür perspektiflerinden farklı mutfak kültürlerini inceler. Dünyanın çeşitli bölgelerindeki mutfakları karşılaştırır, aralarındaki benzerlik ve farklılıkların oluşmasında coğrafya ve tarihin etken rollerini anlar ve değerlendirir.	Students examine different culinary cultures from the perspectives of geography, climate, economy, political history and culture. Compares the cuisines of various regions of the world, understands and evaluates the effective roles of geography and history in the formation of similarities and differences between them.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders notları ve ilişkili akademik makaleler kullanılacak .	Lecture notes and related academic articles will be used.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hümeysra DEMİR	Lecturer . Hümeysra DEMİR

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İleri mutfak kültürünün ne olduğunu, bunu oluşturan etkileri, bu etkilerin gücünü ve bu gücün hangi koşullarda değiştiğini görür.	It is seen what advanced culinary culture is, the effects that create it, the power of these effects and the conditions under which this power changes.
2	Dünya mutfaklarından örnekleri, bu mutfaklarda kullanılan pişirme tekniklerini ve mutfak kültürlerini görür	See examples of world cuisines, cooking techniques and culinary cultures used in these cuisines
3	Farklı mutfak kültürlerinin karşılaştırılmasını öğrenir.	Learns to compare different culinary cultures.
4	Farklı mutfak kültürleri sayesinde gastronomi turizminde yapılacak yenilikler öğrenilir.	Thanks to different culinary cultures, innovations in gastronomy tourism are learned.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür nedir?			teorik bilgi	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
	What is culture?			Theoretical Information	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek kültürü nedir?			teorik bilgi	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
	What is food culture?			Theoretical Information	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kültürü nedir?			teorik bilgi	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
	What is culinary culture?			Theoretical Information	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyadaki mutfak kültürleri			teorik bilgi	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
	Culinary cultures around the world			Theoretical Information	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kültürlerini etkileyen faktörler			teorik bilgi	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
	Factors affecting culinary cultures			Theoretical Information	Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzakdoğu mutfak kültürü			Teorik Bilgi	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey
	FarEastern culinary culture			Theoretical Information	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta doğu mutfak kültürü			Teorik Bilgi	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey
	middle eastern culinary culture			Theoretical Information	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey

8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV / VİZE SINAVI				
	MIDTERM EXAM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Avrupa mutfak kültürü			Teorik Bilgi	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey
	European culinary culture			Theoretical Information	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Amerikan mutfak kültürü			Teorik Bilgi	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey
	American culinary culture			Theoretical Information	* Gabaccia D.C. 1998, We Are What We Eat Ethnic Food and the Making of Americans, Harvard University Press Cambridge, Massachusetts London, England * Brittin, H.C. 2011, The Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education, New Jersey

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kültürünün karşılaştırılması			Teorik Bilgi	-
	Comparison of culinary culture			Theoretical Information	-
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kültürünün karşılaştırılması			Teorik Bilgi , Grup Çalışması	-
	Comparison of culinary culture			Theoretical Knowledge, Group Work	-
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kültürünün karşılaştırılması			Teorik Bilgi , Grup Çalışması	-
	Comparison of culinary culture			Theoretical Knowledge, Group Work	-
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak kültürünün karşılaştırılması			Teorik Bilgi , Grup Çalışması	-
	Comparison of culinary culture			Theoretical Knowledge, Group Work	-
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı			-	-
	final exam			-	-

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	40.00	40.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	20.00	20.00
Tartışma / Discussion	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	4	100.00	100.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 100.00/25.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 100.00 / 25.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.İleri mutfak kültürünün ne olduğunu, bunu oluşturan etkileri, bu etkilerin gücünü ve bu gücün hangi koşullarda değiştiğini görür. / It is seen what advanced culinary culture is, the effects that create it, the power of these effects and the conditions under which this power changes.	1	1	3	4	1	1	1	1	4	1	5	1	1	3
2.Dünya mutfaklarından örnekleri, bu mutfaklarda kullanılan pişirme tekniklerini ve mutfak kültürlerini görür / See examples of world cuisines, cooking techniques and culinary cultures used in these cuisines	1	1	2	3	1	1	1	1	3	1	5	1	1	3
3.Farklı mutfak kültürlerinin karşılaştırılmasını öğrenir. / Learns to compare different culinary cultures.	1	1	2	3	1	1	1	1	3	1	5	1	1	3
4.Farklı mutfak kültürleri sayesinde gastronomi turizminde yapılacak yenilikler öğrenilir. / Thanks to different culinary cultures, innovations in gastronomy tourism are learned.	1	1	2	3	1	1	1	1	3	1	5	1	1	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high