

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Comparative Culinary Cultures / Comparative Culinary Cultures	
Ders Kodu / Course Code	GMS523	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master with Thesis / Master with Thesis	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Bu ders, yiyeceklerle ilgili kültürel faktörleri (örneğin coğrafya, etnik grup, dini inançlar, ve eğitim) ve yiyeceğin kendisini (tipik yemekler, özel durumlara has yiyecekler, yemekler ve hizmet) tutarlı ve özlü bir şekilde tahlil edebilecek biçimde tasarlanmıştır. Dünya mutfak kültürlerinin farklı boyutları boyutları ile incelenmesi ve keşfedilmesi dersin temel amacıdır.	This course is designed to analyze the cultural factors related to food (for example, geography, ethnic group, religious beliefs, and education) and the food itself (typical dishes, special foods, meals, and service) in a consistent and concise manner. The main purpose of the course is to study and explore world culinary cultures with different dimensions and dimensions.
İçeriği / Content	Seçilen Ülkelerin mutfak kültürleri aşağıdaki temel boyutlar ile incelenmektedir: Mutfak kültürünün tarihsel gelişimi Bölgelere göre gözlenen farklılıklar Mutfak mimarisi ve araç gereçleri, Yeme ve içmede kullanılan temel malzemeler Yemek çeşitleri, gündelik kullanılan yiyecekler ve lüks yiyecekler Pişirme yöntemleri, Yiyecek ve içeceklerin imajı Gündelik görüntüsü içinde yeme-içme Sofra düzeni ve adabı Yiyecek ve içeceklerin servisi	The dimensions of the selected countries are examined with the following basic Culinary: Kitchen Appliances Kitchen Architecture observed differences according to the region and the historical development of culture, eating and drinking are used in the basic materials, meals, foods and luxury foods that are daily used, cooking methods, food and beverages in the image, the image of everyday, dining table settings, and more food and beverage service
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NONE
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dünya Mutfak Kültürleri (2020), Editör: Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Beta Basım Yayım Dağıtım Mehmet Sarıışık (Ed.), Uluslararası Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Mehmet Sarıışık (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarıoğlu ve Göksel Kemal Girin, Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Detay Yayıncılık, Ankara, 2018.	"Dünya Mutfak Kültürleri (2020), Editor: Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Beta Publishing Distribution, Mehmet Sarıışık (Ed.), International Gastronomy, Detay Publishing, Ankara, 2017. Mehmet Sarıışık (Ed.), All Aspects of Gastronomy Science, Detay Publishing, Ankara, 2017. Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarıoğlu, and Göksel Kemal Girin, Research on Gastronomy, Detay Publishing, Ankara, 2018."

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Atıf AKKİL, Öğr. Gör. Selçuk KARAÇAM	Öğr. Gör. Atıf AKKİL, Öğr. Gör. Selçuk KARAÇAM
--	--	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı kültürlerdeki mutfakların tarihini ve geleneklerini anlama.	Understand the history and traditions of culinary cultures in different societies.
2	Çeşitli mutfakların malzemelerini, pişirme tekniklerini ve yemeklerini öğrenme.	Learn about the ingredients, cooking techniques, and dishes of various culinary traditions.
3	Farklı mutfak kültürlerinin beslenme alışkanlıklarını ve yemek servisi geleneklerini değerlendirme.	Evaluate the dietary habits and meal serving customs of different culinary cultures.
4	Kültürler arası etkileşimleri ve mutfak kültürlerinin evrimini analiz etme.	Analyze cross-cultural interactions and the evolution of culinary cultures.
5	Karşılaştırmalı bir perspektifle mutfak kültürlerinin farklılıklarını ve benzerliklerini anlama.	Gain an understanding of the differences and similarities of culinary cultures from a comparative perspective.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin Tanıtımı: Karşılaştırmalı Mutfak Kültürleri Temel kavramların tanımlanması ve açıklanması.				
	Course Introduction: Definition and explanation of the basic concepts of Comparative Culinary Cultures.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güney Amerika Mutfak Kültürü.				
	Culinary Culture of South America.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Amerika Mutfak Kültürü.				
	Culinary Culture of America.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzak Doğu Mutfak Kültürü				
	Culinary Culture of the Far East				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güney Avrupa Mutfak Kültürü				
	Culinary Culture of Southern Europe				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuzey Avrupa Mutfak Kültürü				
	Culinary Culture of Northern Europe				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	midterm				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güney Afrika Mutfak Kültürü				
	Culinary Culture of South Africa				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuzey Afrika Mutfak Kültürü				
	Culinary Culture of North Africa				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya Mutfak Kültürü				
	Culinary Culture of Central Asia				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Doğu Mutfak Kültürü				
	Middle Eastern Culinary Culture				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Araştırma Makale Analizi Tartışma ve Değerlendirme				
	Research Article Analysis Discussion and Evaluation				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Araştırma Makale Analizi Tartışma ve Değerlendirme				
	Research Article Analysis Discussion and Evaluation				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Araştırma Makale Analizi Tartışma ve Değerlendirme				
	Research Article Analysis Discussion and Evaluation				
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	40.00	40.00
Ev Ödevi / Homework	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	50.00	50.00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	30.00	30.00
Toplam / Total:	4	140.00	140.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 140.00/25.00 = 5.60 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 140.00 / 25.00 = 5.60 ~			

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	1.1.15
1.Farklı kültürlerdeki mutfakların tarihini ve geleneklerini anlama. / Understand the history and traditions of culinary cultures in different societies.	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5
2.Çeşitli mutfakların malzemelerini, pişirme tekniklerini ve yemeklerini öğrenme. / Learn about the ingredients, cooking techniques, and dishes of various culinary traditions.	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5
3.Farklı mutfak kültürlerinin beslenme alışkanlıklarını ve yemek servisi geleneklerini değerlendirme. / Evaluate the dietary habits and meal serving customs of different culinary cultures.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4
4.Kültürler arası etkileşimleri ve mutfak kültürlerinin evrimini analiz etme. / Analyze cross-cultural interactions and the evolution of culinary cultures.	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4
5.Karşılaştırmalı bir perspektifle mutfak kültürlerinin farklılıklarını ve benzerliklerini anlama. / Gain an understanding of the differences and similarities of culinary cultures from a comparative perspective.	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4

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