GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gastronomy and Local Food Culture / Gastronomy and Local Food Culture	
Ders Kodu / Course Code	EREH220	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar 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	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Yöresel Türk Mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi.	Obtaining information about the preparation and presentation of the menus of the Local Turkish Cuisine in accordance with the nutritional principles.
İçeriği / Content	Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farkları ele alınacaktır. Yöresel olarak Türk mutfağında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bu farkları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgelerdeki mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır.	.In this course, the general structure of the cuisines of different regions of Turkey and their differences from each other will be discussed. Different materials, cooking techniques and food preparation models used locally in Turkish cuisine will be shown to students, and students will be able to perceive these differences through recipes. How the historical and cultural elements of the region affect the culinary culture in the regions and the details of the food presentation in harmony with these elements will be transferred to the students in a practical way.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	.	.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Food and Culture: A Reader 3rd Edition by Carole Counihan (Editor), Penny Van Esterik (Editor) Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Materializing Culture) 2001 by David E. Sutton	Food and Culture: A Reader 3rd Edition by Carole Counihan (Editor), Penny Van Esterik (Editor) Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Materializing Culture) 2001 by David E. Sutton
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Melih Kabadayı	Assist. Prof. Melih Kabadayı

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Günümüz gastronomi dünyasında temel teşkil eden Fransız mutfak sanatının tarihsel süreç içinde gelişimi öğrenir	.
2	Amerika'nın keşfi sonrası eski ve yeni kıtalar arası gerçekleşen gıda değiş-tokuşunu kavrar	.
3	Türk mutfak kültürünün tarihsel süreç içinde gelişimini öğrenir	.
4	Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilir ve buna ilişkin değerlendirmeler yapar	.
5	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirir ve karar verir	.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronominin tarihsel süreci ve gelişimi			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Historical process and development of gastronomy			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve turizmdeki yeri			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Gastronomy and its place in tourism			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Yöresel Türk Mutfaklarının Tarihi I			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Gastronomy and History of Local Turkish Cuisine I			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Yöresel Türk Mutfaklarının Tarihi II			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	.Gastronomy and History of Local Turkish Cuisine II			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünden bugüne Türk Mutfağı			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Turkish Cuisine from Past to Present			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Mutfağı ve Uygulamaları			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Aegean Cuisine and Applications			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	.Southeastern Anatolian Cuisine and Applications				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize				
	Midterm				

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
	Central Anatolian Cuisine and Applications			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Mutfağı ve Uygulamaları			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Black Sea Cuisine and Applications			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Mediterranean Cuisine and Applications			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Eastern Anatolian Cuisine and Applications			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ve Rumeli Mutfağı ve Uygulamaları			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	Marmara Region and Rumelian Cuisine and Applications			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya Mutfak Kültürleri			Düz anlatım yöntemi Soru-cevap yöntemi Beyin fırtınası Aktif Öğrenme Kavram haritaları	
	World Culinary Cultures			Lecturing Question-Answer Brainstorming Active Learning Concept Mapping	
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Fİnal 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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3.00	3.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	13	1.00	13.00
Bireysel Çalışma / Self Study	13	3.00	39.00
Derse Katılım / Attending Lectures	13	3.00	39.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	1.00	1.00
Okuma / Reading	10	1.00	10.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	13	1.00	13.00
Toplam / Total:	66	19.00	124.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 124.00/25.00 = 4.96 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 124.00 / 25.00 = 4.96 ~			

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	1.1.16	1.1.17	1.1.18	1.1.19	1.1.20
1.Günümüz gastronomi dünyasında temel teşkil eden Fransız mutfak sanatının tarihsel süreç içinde gelişimi öğrenir / .	1	1	3	5	2	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
2.Amerika'nın keşfi sonrası eski ve yeni kıtalar arası gerçekleşen gıda değiş-tokuşunu kavrar / .	1	1	3	5	2	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
3.Türk mutfak kültürünün tarihsel süreç içinde gelişimini öğrenir / .	1	1	3	5	2	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
4.Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilir ve buna ilişkin değerlendirmeler yapar / .	1	1	3	5	2	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
5.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirir ve karar verir / .	1	1	3	5	2	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1

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