Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ240 - Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+4
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DİLEK ÜNLÜ, ÖĞR. GÖR. DR. MUTLU DOĞAN, DOÇ. DR. OSMAN GÜLDEMİR, ÖĞR. GÖR. DR. EMRAH YILDIZ, ÖĞR. GÖR. DR. GÖKHAN ŞALLI

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	---
Önerilen Kaynaklar	R.M. Emerson, R.I. Fretz, L. L. Shaw. (2008). Bütün Yönleriyle Alan Çalışması-Etnografik Alan Notları Yazımı. Ankara: Birleşik YaynlarıHalıcı, Nevin. Akdeniz Bölgesi Yemekleri. Arı BasımeviHalıcı, Nevin. Ege Bölgesi Yemekleri. Ankara: Güven MatbaasıHalıcı, Nevin. Geleneksel Konya Yemekleri. Ankara: Güven MatbaasıHalıcı, Nevin. Karadeniz Bölgesi Yemekleri. Gür-Ay Ofset Matbaacılık San.Halıcı, Nevin. Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri. Konya: Rumi YayınlarıKrohn, Julius ve Krohn Kaarle. (1996). Haşl Bili,m Yöntemi (Hazırlayan: Fikret Türkmen). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları
Staj & Uygulama	---
Dersin Amacı	Öğrencilere mutfak kültürü ve yemek araştırmalarının kapsamını, nitel araştırma yöntemlerini, alan çalışması (etnografik gözlem ve mülakat) tekniklerini, belge derleme, deşifre (çözümleme) ve akademik raporlaştırma süreçlerini öğreterek yerel mutfak mirasını bilimsel yöntemlerle derleme ve belgeleme yetkinliği kazandırmak.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1**	Mutfak kültürü	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Nitel araştırma anlayışı	Anlatım, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi
3. hafta	**ÖÇ-2**	Mülakat ve odak grup görüşmeleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Görüşme
4. hafta	**ÖÇ-2**	Belge derleme, fotoğraflama ve etiketleme	Örnek Olay İncelemesi, Görüşme, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
5. hafta	**ÖÇ-2**	Görüşülecek kişilerle haberleşme ve randevu alma	Gözlem, Gösteri, Görüşme, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
6. hafta	ÖÇ-2	Ses kaydı ve sesli video kaydı tutma	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
7. hafta	ÖÇ-2	Çözümleme	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
8. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Arşivleme	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
9. hafta	ÖÇ-2	Söylem, içerik analizi ile benzer bilgileri bir araya getirme	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
10. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak kültürüne yönelik literatür taraması yapma	Anlatım, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
11. hafta	ÖÇ-3	Raporlaştırma	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
12. hafta	ÖÇ-3	Özet ve giriş yazma	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
13. hafta	ÖÇ-3	İçindekiler oluşturma ve içeriği yerleştirme	Anlatım, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
14. hafta	ÖÇ-3	Kaynakça yazma ve sunma	Soru-Yanıt, Tartışma, Gösteri

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Mutfak kültürü ve yemekleri araştırmasının ne olduğunu ve nasıl yapıldığını açıklayabilecektir.
2	Araştırmasını aşama aşama gerçekleştirebilecektir.
3	Araştırmasını raporlaştırır ve sunar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Nitelikli Eğitim ✓ Toplumsal Cinsiyet Eşitliği ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar

Dersin Teması

✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Toplum, Hukuk ve İletişim

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	1.00	3	3
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	2.00	10	20
Ödevler	2.00	10	20
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	7.00	2	14
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	3	3
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	3	3
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	3.00	5	15
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Portfolyo (Öğrenci Ürün Seçki Dosyası)/e-portfolyo ✓ Proje ✓ Ödev ✓ Sunum

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Ders kapsamındaki toplumsal katkı faaliyetlerinde işbirliği yapılan dış paydaşlar:
✓ Yerel yönetimler ✓ Sivil toplum kuruluşları (STK) ✓ Meslek odaları ve meslek kuruluşları ✓ Kırsal bölgelerde yaşayanlar / yerel halk

Ders kapsamında gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetlerinin hedef kitlesi:
✓ Gençler ✓ Yaşlılar ✓ Kadınlar ✓ Kırsal bölgelerde yaşayanlar ✓ Yerel toplum / genel toplum

Ders kapsamında ortaya çıkan toplumsal katkının türü:
✓ Bilinçlendirme / farkındalık oluşturma ✓ Eğitim ve bilgi paylaşımı ✓ Kültürel / sanatsal katkı ✓ Araştırma ve bilgi üretimi