Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS523 - Karşılaştırmalı Mutfak Kültürü Çalışmaları**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. OSMAN GÜLDEMİR

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	Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Antropoloji, 30, 33-52. https://doi.org/10.1501/ANTRO_0000000319Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. Comparative Studies in Society and History, 30(1), 3-24. https://doi.org/10.1017/S0010417500015024Cekal, N. (2014). Traditional foods of Turkish cuisine. Social Sciences (Pakistan). https://doi.org/10.3923/sscience.2014.1.6Chambers, S., Lobb, A., Butler, L., Harvey, K., & Bruce Traill, W. (2007). Local, national and imported foods: A qualitative study. Appetite. https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.02.003Chen, Y. J. (2011). Ethnic politics in the framing of national cuisine. Food, Culture and Society, 14(3), 315-333. https://doi.org/10.2752/175174411X12961586033483Ferguson, P. P. (2010). Culinary nationalism. Gastronomica : the journal of food and culture, 10(1), 102-109. https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.102Güldemir, O., & Özdemir, S. S. (2022). Günümüz Mutfak Kültüründe Türkçe Terim ve Teknikler. Folklor/Edebiyat Dergisi, 28(1), 183-200. https://doi.org/10.22559/folklor.1786Karaosmanoğlu, D. (2020). How to study ethnic food: Senses, power, and intercultural studies. Journal of Ethnic Foods, 7(1), 1-7. https://doi.org/10.1186/s42779-020-00049-1Karaosmanoğlu, D. (2007). Cooking the past : the revival of Ottoman cuisine. Library and Archives Canada = Bibliothèque et Archives Canada.Kelimeler, A., & Geli, T. (2015). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3), 191-210. https://doi.org/10.11616/AbantSbeKwon, D. Y. (2015). Why ethnic foods? Journal of Ethnic Foods, 2(3), 91. https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.08.006Nampoothiri, K. M., Nair, N. R., & Soumya, M. P. (2020). Ethnic fermented foods and beverages of Kerala. Içinde Ethnic Fermented Foods and Beverages of India: Science History and Culture. https://doi.org/10.1007/978-981-15-1486-9_11Nenes, M. F. (2009). International Cuisine. John Wiley & Sons. http://books.google.com/books?id=g9KcADhDPqkC&pgis=1Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş (4. cilt: Türklerde Yemek Kültürü). Kültür Bakanlığı Yayınları.Özer, Ç., Bruwier, F. G., & Olgay, P. (2020). Potatoes with its History, Usage in Turkish-French Cuisine and Outstanding Features in French Cuisine. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 4(2), 300-312.Ranta, R. (2015). Food and Nationalism. World Policy Journal, 32(3), 33-40. https://doi.org/10.1177/0740277515605287Sproesser, G., Ruby, M. B., Arbit, N., Akotia, C. S., Alvarenga, S., Bhangaokar, R., Furumitsu, I., Hu, X., Imada, S., Kaptan, G., Kaufer-Horwitz, M., Menon, U., Fischler, C., Rozin, P., Schupp, H. T., & Renner, B. (2022). Similar or different? Comparing food cultures with regard to traditional and modern eating across ten countries. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111106Susan L. Andreatta. (2002). We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans. Culture & Agriculture, 24(2), 66-66. https://doi.org/10.1525/CAG.2002.24.2.66Thomson, R. (2020). The emergence of national food: the dynamics of food and nationalism. Food, Culture & Society, 23(1), 97-98. https://doi.org/10.1080/15528014.2019.1688609Tikici, Mehmet, Karatepe, Selma, Erdem, O. (t.y.). Balkanlarda Türk Kültürü: Osmanli Sonrasi Kosova'Da YaşayanTürklerin KültüreÖzellikleri VeTürkiyeİlişkileriÜzerineBirDeğerlendirme. 1.Uluslararası Balkanlarda Tarih ve Kültür Kongresi, 147-162.Ünalan, İ. (2016). Kültürlerarası ilişki bağlamında Türk ve Arap mutfak kültürü. Içinde Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu Bildirileri.Wilk, R. (2012). Nationalizing the Ordinary Dish Rice and Beans in Belize. Rice and Beans A Unique Dish in a Hundred Places, 203-218.
Staj & Uygulama	Karşılaştırmalı mutfak kültürü çalışması yapılmaktadır.

Dersin Amacı	Öğrencilerin gıda mirası, yemek alışkanlıkları, kültürel kimlik, mutfakta cinsiyet, tabular ve geçiş dönemi ritüelleri gibi sosyolojik ve coğrafi bileşenleri kavramasını sağlamak. Ayrıca, bu bileşenleri benimseyerek farklı mutfak kültürleri arasında tek boyutlu ve çok boyutlu karşılaştırmalı akademik araştırmalar yapabilme becerisini kazandırmaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Gıda mirası ile kültürel kimlikler arasındaki bağlantılar	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Yemek alışkanlıkları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
3. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Sokakta yemek	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
4. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Evde yemek	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
5. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Yemek yapma davranışları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Beyin Fırtınası, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
6. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Yemek hazırlama ve sunma yöntemleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Proje Tasarımı/Yönetimi, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
7. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Gıda grupları tüketimleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Beyin Fırtınası, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
8. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfakta cinsiyet	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
9. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mevsimsel çeşitlilikler	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
10. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Geçiş dönemlerinde yemek ile ilişkili ritüeller	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
11. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Yemek ve sosyalleşme	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
12. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Mutfak kültürü ve tabular	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Coğrafi farklılıklar ve mutfak kültürleri	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Tek boyutlu ve çok boyutu mutfak kültürü karşılaştırmaları	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası, Proje Tasarımı/Yönetimi, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Mutfak kültürünü açıklayabilir.
2	Mutfak kültürünü oluşturan bileşenleri benimser.
3	Karşılaştırmalı mutfak kültürü araştırması yapabilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Toplumsal Cinsiyet Eşitliği ✓ Eşitsizliklerin Azaltılması ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Toplum, Hukuk ve İletişim

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	14	42

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	3.00	11	33
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	5.00	1	5
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	7.00	1	7
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	9.00	1	9
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	1.00	11	11
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Sözlü Sınav ✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Proje ✓ Ödev ✓ Sunum

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	20
Dönem Sonu Sınavı	1	40
2.Ara Sınav	1	40
	Toplam (%)	**100**

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Ders kapsamındaki toplumsal katkı faaliyetlerinde işbirliği yapılan dış paydaşlar:
✓ Sivil toplum kuruluşları (STK) ✓ Meslek odaları ve meslek kuruluşları ✓ Diğer üniversiteler / akademik kurumlar

Ders kapsamında gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetlerinin hedef kitlesi:
✓ Gençler ✓ Yerel toplum / genel toplum ✓ Eğitimciler

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