

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts			
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 3007			
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Yemek Kültürü Food Culture			
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical	
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	4	
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat teorik ders 3 hours lecture			
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade			
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.			
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Bu ders, gastronomi tarihindeki küresel ve yerel bağlamda Orta Çağ'dan günümüze değişen günlük yaşamın sürekliliğini öğrenmek için tasarlanmıştır. This course is designed to learn the continuity of daily life from the Middle Ages to the day-to-day changes in the global and local context in the history of gastronomy.			
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Bu ders, gıda ile ilgili konuları antropolojik bir perspektiften ele alacaktır. Grup ve kişisel kimlikler, küresel bir dünyadaki etnik aidiyetler, ritüeller, tabular ve kaçınmalar yoluyla dini sınırlar, yerel ve küresel toplulukların yeniden canlandırılması gibi gıdaların şekillenmesinde oynadığı rolü inceleyecektir. Farklı ortamlarda okuma ödevleri ve etnografik araştırmalar yoluyla öğrenciler, "yemek gelenekleri" ve "yerel yemeklerin" zaman ve mekan içinde nasıl korunduğunu ve dönüştürüldüğünü ve mutfak bilgisinin insanlar tarafından kültürel farklılıkları belirtmek için nasıl kullanıldığını keşfedeceklerdir. Kurs, mutfak turizmi, kentsel ortamlarda yemek, restoran kültürü ve UNESCO'nun "tehlikedeki" diyetleri koruması yoluyla bir miras olarak gıdaya odaklanacaktır. This course will address food-related issues from an anthropological perspective. It will examine the role that food plays in shaping: group and personal identities, ethnic affiliations in a global world, religious boundaries through rituals, taboos and avoidances, revitalization of local and global communities. Through readings assignments and ethnographic research in different settings, students will explore how "food traditions" and "local food" are maintained and transformed over time and space, and how culinary knowledge is used by people to mark cultural differences. The course will focus on food as heritage through an analysis of culinary tourism, food in urban settings, the culture of restaurants, and UNESCO protection of "endangered" diets.			
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Avrupa'daki ortaçağ kültürünün sosyo-kültürel etkilerini anlamak Understand socio-cultural influences of medieval culture in Europe		
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Amerika'nın keşfinin Asya ve Avrupa üzerindeki yenilikçi etkilerini yorumlamak Interpret the innovative effects of the discovery of America on Asia and Europe		
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	İtalyan Rönesans mutfak kültürünün tarihini, coğrafi ve sosyo-kültürel yönlerini tanımak Recognizes the history, geographical and socio-cultural aspects of the Italian Renaissance culinary culture		
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Klasik dönem Osmanlı yemek kültürünün etkileşimli süreçlerini diğer coğrafyalarla karşılaştırmak Compare the classical period Ottoman food culture's interactive processes with other geographies		
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	20. ve 21. yüzyılların devam eden kültürel gıda eğilimleri üzerinde Sanayi Devrimi'nin etkisini karakterize etmek Characterize the influence of the Industrial Revolution on the ongoing cultural food trends of the 20th and 21st centuries		

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>		<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
<b>PC1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	v	v	v	v	v

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)</b>	<b>PO1</b>	Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	^	^	^	^	^
	<b>PÇ2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.		x	x	x	
	<b>PO2</b>	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.					
	<b>PÇ3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.			x		x
	<b>PO3</b>	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.					
	<b>PÇ4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.		x			x
	<b>PO4</b>	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	<b>PÇ5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .		x	x		x
<b>PO5</b>	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
<b>PÇ6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.		x	x		x	
<b>PO6</b>	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);			x		x
	<b>PO7</b>	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	<b>PÇ8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);	x	x			x
	<b>PO8</b>	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					
	<b>PÇ9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);			x		x
	<b>PO9</b>	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	<b>PÇ10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);			x	x	x
	<b>PO10</b>	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);					
<b>PÇ11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)		x	x			
<b>PO11</b>	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)						
<b>PÇ12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).	x		x	x	x	
<b>PO12</b>	Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).						
	<b>PÇ13</b>	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x	x	x	x	x
	<b>PO13</b>	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.					
	<b>PÇ14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
	<b>PO14</b>	Competence in designing and visual presentation of food.					
<b>PÇ15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular						
<b>PO15</b>	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
<b>PÇ16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular						
<b>PO16</b>							

**Program Çıktıları  
Discipline Specific  
Outcomes (program)**

PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimini ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	x	x	x	x	x
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
PO19	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.	x	x	x	x	x
PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					
PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tathırlar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
PO23	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
PO24	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Yemek ve Kültür Food and Culture	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 3	3	Yemek ve Din Food and Religion	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Yemek ve Cinsiyet Food and Gender	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	5	Yemek ve Kimlik Food and Identity	D1	D1	D1	D1	D1
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve	K/S 6	6	Yemek ve Sosyo-ekonomik öğeler Food and Socio-economik status	D1	D1	D1	D1	D1

Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
	K/S 8	8	Miras Olarak Yemek Food as Heritage	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Göçler ve Kültür Migrations and Culture	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Gıda Politikaları Food Politics	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Hızlı Yemek ve Yavaş Yemek Fast-Food and Slow Food	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Yemeğin Küreselleşmesi Globalization of Food	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Halklar ve Popüler Kültür Folks and Populer Culture	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Genel Tekrar Course Review	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırklıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telafi Kuralı Make-Up Rule		
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching				
	<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.			HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
				A+	-	C+	60-64	
				A	95-100	C	55-59	
				A-	85-94	C-	50-54	
				B+	80-84	D+	45-49	
				B	75-79	D	40-44	
				B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				36	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical						
	6	Saha Çalışması Field Work						
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>								
		Ara Sınav	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati					

7	Midterm Exam	The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	10
9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson	15
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (2 hour/week)	10
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	15
12	Ofis Saati Office Hours	2 saat 2 hours	28
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			114

**IV. BÖLÜM  
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Prof. Dr. F. Bike KOCAOĞLU		
	E-posta E-mail	fatma.bike@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-48
	Görüşme saatleri Office Hours	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended	<a href="https://www.vitalsource.com/products/tourism-the-business-of-hospitality-and-travel-roy-a-cook-v9780134490205">https://www.vitalsource.com/products/tourism-the-business-of-hospitality-and-travel-roy-a-cook-v9780134490205</a>		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-