|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515002009 | **Dersin Adı** | İnançların Mutfak Kültürüne Etkisi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| II | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 6 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **Makine Mühendisliği**  **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | X |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | I | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | |  |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | | I | | 60 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | | Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır. | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Beslenme pratiklerinin oluşmasında dini inançların/dini kuralların etkisi | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Beslenme pratiklerinin oluşmasında dini inançların/dini kuralların etkisi | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | 1. Ekonomik, sosyal ve kültürel özelliklerin mutfak kültürü oluşumundaki etkisini kavrar.  2. Mutfak kültürü oluşmasında inançların rolünü bilir.  3. Özel gün ve gecelerde hazırlanan yiyeceklerde inançların etkisini bilir. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Tarih Boyunca Yemek Kültürü, Murat Belge | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Yemek Adabı (Kitabu Adabi'l-Ekl) (İmam-ı Gazali)Helal Gıda - Febe Armanios, Boğaç ErgeneAntik Çağ'da Yemek Kültürü - Ahmet ÖzdemirTüfek, Mikrop ve Çelik ; Jared Diamond | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

*SBE-OU-01*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Ekonomik,sosyal,politik ve kültürel özelliklerin mutfak kültürlerinin oluşumunda etkisi |
| 2 | Ekonomik,sosyal,politik ve kültürel özelliklerin mutfak kültürlerinin oluşumunda etkisi |
| 3 | Farklı inançlar etkisiyle farklı kültürlerdeki mutfakların temel sayılabilecek bazı özellikleri |
| 4 | Farklı inançlar etkisiyle farklı kültürlerdeki mutfakların temel sayılabilecek bazı özellikleri |
| 5 | Mutfak kültürünün oluşmasında kültürel aktarımın önemi |
| 6 | Çeşitli besinlerin kesimi, hazırlanması ve pişirilmesinde inançların etkisi |
| 7 | Çeşitli besinlerin kesimi, hazırlanması ve pişirilmesinde inançların etkisi |
| 8 | Vize |
| 9 | Mutfak hijyen ve sanitasyon uygulamalarında inançların etkisi |
| 10 | Besin hazırlama teknikleri, masa düzeni ve yeme davranışlarında inançların rolü |
| 11 | Özel gün ve gecelerde hazırlanan yiyeceklerde inançların etkisi |
| 12 | Örnek olay incelemesi |
| 13 | Örnek olay incelemesi |
| 14 | Örnek olay incelemesi |
| 15,16 | Final |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder; en uygun üretim/hizmet yöntemlerini araştırır ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Kişisel gelişimine katkı sağlayacak ve bulunduğu ortamlarda kendini ifade edebilecek seviyede sosyoloji, tarih, genel kültür ve sanat bilgisine sahip olur. |  |  | **X** |
| 3 | Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde turizm plan ve politikalarını tartışır. |  |  | **X** |
| 4 | Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur. |  |  | **X** |
| 5 | Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilir. |  |  | **X** |
| 6 | Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilir ve proje yürütebilir. |  |  | **X** |
| 7 | Alanındaki konularda stratejik yaklaşım gösterebilir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara analitik yaklaşır ve çözüm üretebilir. |  |  | **X** |
| 8 | Edinmiş olduğu kültür ve güzel sanatlar konularında bilgilerini mesleğini icra ederken değerlendirebilir. |  |  | **X** |
| 9 | Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilir. |  |  | **X** |
| 10 | Gastronominin kültür ve sanat ile etkileşimlerini tanır. | **X** |  |  |
| 11 | Lisans yeterliliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştir. |  |  | **X** |
| 12 | Ülke ve dünya mutfak sanatlarının inceliklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

Dr. Öğr. Üyesi Gizem Sultan KAMAN

26/03/2024