



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 3007 — Yiyecek Kültürü

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 3007
Dersin Adı	Yiyecek Kültürü
Ders Adı (EN)	Food Culture
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	2
AKTS	4

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin yemek kültürünü analitik ve karşılaştırmalı bir bakış açısıyla anlamalarını ve kültürel, dinî, coğrafi, toplumsal ve tarihsel etkenlerin yemek uygulamaları üzerindeki etkilerini açıklayabilmelerini sağlamaktır. Ders ayrıca öğrencilerin göç, küreselleşme, kültürel etkileşim, kültürel miras, özgünlük ve sürdürülebilirlik dâhil olmak üzere yemek kültüründeki güncel dönüşümleri eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Dersin İçeriği

Bu ders, gıdayı kültürel, toplumsal, tarihsel ve simgesel bir olgu olarak ele almaktadır. Kimlik, din, coğrafya, toplumsal yapı, göç, küreselleşme, kültürel miras ve sürdürülebilirliğin yemek uygulamalarını ve bu uygulamalara yüklenen anlamları nasıl şekillendirdiğini incelemektedir. Ders, dünya mutfaklarını birbirinden bağımsız bölgesel kategoriler olarak değerlendirmek yerine, yemek

geleneklerinin farklı toplumlarda nasıl oluştuğunu, korunduğunu, müzakere edildiğini ve dönüştüğünü analiz etmek amacıyla karşılaştırmalı kültürel örneklerden yararlanmaktadır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1) Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2012). Food and culture: A reader. Routledge. 2) Kittler, P. G., Sucher, K., & Nahikian-Nelms, M. (2011). Food and culture.

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük temel bir ilkedir. Öğrencilerin tüm çalışmalarında özgün düşünce üretmeleri beklenir. İntihal, uydurma veya tahrif edilmiş veri kullanımı, başkasına ait fikir, düşünce ve metinlerin uygun atıf yapılmadan kullanılması ya da bir çalışmanın başkasının katkısı gizlenerek sunulması etik ihlal olarak değerlendirilir. Ders kapsamında yapay zekâ araçları öğrenme sürecini destekleyici bir kaynak olarak kullanılabilir. Bu kullanım sorumluluk ve şeffaflık gerektirir. Yapay zekâ; fikir geliştirme, kavram açıklama, dil düzenleme veya teknik destek sağlama amacıyla kullanılabilir. Üretilen içerik doğrudan kopyalanarak öğrencinin kendi akademik çalışması gibi sunulamaz. Yapay zekâdan yararlanılan durumlar açıkça belirtilmeli ve çalışmanın nihai içeriği öğrencinin kendi fikir, düşünce, akademik bilgi birikimi ve emeğine dayanmalıdır. Yapay zekâ kullanımının beyan edilmemesi ya da etik ihlal teşkil eden durumların tespiti halinde süreç, üniversitenin ilgili mevzuatı çerçevesinde değerlendirilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Yemek kültürünü anlamada kullanılan temel kavramları ve yaklaşımları açıklar.

ÖÇ2: Din, coğrafya, toplumsal yapı ve kültürel kimliğin yemek uygulamalarını nasıl şekillendirdiğini analiz eder.

ÖÇ3: Yemek kültürlerini kültürel, toplumsal, tarihsel ve coğrafi perspektiflerden karşılaştırır.

ÖÇ4: Göç, küreselleşme ve kültürel etkileşimin değişen yemek uygulamaları üzerindeki etkilerini analiz eder.

ÖÇ5: Yemek mirası, özgünlük, sürdürülebilirlik ve yemek kültürlerinin dönüşümüyle ilgili güncel konuları değerlendirir.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	—	—	1	—	1	1	3	—	2	—	1	—	2	1
ÖÇ 2	—	—	—	—	—	1	3	1	3	—	1	—	3	2
ÖÇ 3	—	—	1	—	1	1	3	1	3	—	1	—	3	1
ÖÇ 4	—	—	—	—	1	—	3	3	3	1	1	—	3	1
ÖÇ 5	1	—	1	—	1	2	3	2	3	—	3	1	2	3

Düzyey:

0

Yok

1

Düşük

2

Orta

3

Yüksek

İş Yükyü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14	
Ara Sınavı/Hazırlık	6	3	18	
Final Sınavı/Hazırlık	14	3	42	
Toplam İş Yükyü			116	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş: Dersin Tanıtımı ve Ders İzlenesi
2	Yiyecek Kültürünü Anlamak: Kavramlar, Anlamlar ve Yaklaşımlar
3	Yiyecek, Kimlik ve Aidiyet
4	Yiyecek, Din ve Beslenme Uygulamaları
5	Coğrafya, Çevre ve Yiyecek Kültürlerinin Oluşumu
6	Yiyecek Kültüründe Toplumsal Sınıf, Toplumsal Cinsiyet ve Güç
7	Yiyecek İlgili Gelenekler, Ritüeller ve Simgesel Anlamlar
8	Ara Sınav
9	Yiyecek, Göç ve Diaspora
10	Küreselleşme, Kültürel Etkileşim ve Melezleşme
11	Yiyecek Mirası, Özgünlük ve Kültürel Kendine Mal Etme
12	Akdeniz Yiyecek Kültürü: Karşılaştırmalı Bir Örnek
13	Asya Yiyecek Kültürleri: Doğu, Güneydoğu ve Güney Asya – Karşılaştırmalı Bir Örnek
14	Avrupa Yiyecek Kültürleri: Karşılaştırmalı Bir Örnek
15	Amerika Kıtalarının Yiyecek Kültürleri: Karşılaştırmalı Bir Örnek

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%40
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 12

Bu belge 06.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.