



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS507 Gıda Kültürü ve İletişim					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS507	Gıda Kültürü ve İletişim	3	3	8

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi TUBA PEHLİVAN	Yok

Dersin Amacı :

Yemek kültürünün iletişim biçimi olarak yorumlanması ve yemek tercihinde iletişimin rolünü öğretmek.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Gastronomide yemek ve kültür kavramı, yemek kültürü ve topluluklar arasındaki iletişime tarihsel bir bakış, yemeğin topluluk imajındaki rolü, yemek kültürünün toplumlarda iletişim sistemine dönüşmesi, yiyecek tüketimine yön veren unsurların incelenmesi. Teknoloji ve yemek tercihleri arasındaki ilişkiler.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

konu ile ilgili videolar

1. Gıda kültürü ve iletişim ders notları Diğer Kaynaklar 2. Kolektif (2016) Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Detay yayıncılık. Editör: Yrd. Doç. Dr. Hakan Yılmaz 3. Battallar, Z., Cömert, M. (2015) Tüketicilerin Tercihlerinde Sosyal Medyadaki Reklamın Etkisi. Turizm Akademik Dergisi, 01: 39-48 akademik makaleler

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders akışının aktarılması; Yemek, kültür ve iletişime giriş		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
2	Kültür kavramı ile ilgili tanımlar; kültürün özellikleri; Yeniliğin kültüre kazandırılma aşamaları		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
3	Yemek ve kültür ilişkisi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
4	Yemek kültürü ve toplumlar arasındaki iletişime tarihsel bir bakış		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
5	Yemek ve insan sosyolojisi arasındaki ilişkiler		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
6	Yemek kültürünün toplumlarda iletişim sistemine dönüşmesi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
7	Yemek kültürünün toplumlarda iletişim sistemine dönüşmesi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
8	ara sınav		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
9	Yemeğin topluluk imajındaki rolü		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
10	Geçmişten günümüze statü göstergesi olarak yemek		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
11	Yemek konulu festivaller ve iletişim boyutu		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
12	Yemeklerin görsel sunumunda iletişiminin rolü		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
13	Yiyecek tüketimine yön veren unsurların incelenmesi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
14	Teknoloji ve yemek tercihleri arasındaki ilişkiler		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yemek kültürü ve iletişimin tarihsel süreci hakkında bilgi sahibi olur.
Ö02	Yemek kültürü ve sosyolojisi hakkında bilgi sahibi olur. Gerekliğinde bu bilgileri kullanabilir.
Ö03	Geleneksel medya ve sosyal medya eksenli yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olur ve yorumlayabilir.
Ö04	Gıda ürünlerinin pazarlanması konusunda bilgi sahibi olur ve yorumlayabilir.
Ö05	Reklamlar, ambalaj konusunda bilgi sahibi olur ve yorumlayabilir.
Ö06	Yemek konulu festivalleri iletişim boyutu hakkında bilgi sahibi olur ve yorumlayabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.
P06	Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P07	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir
P09	Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.
P03	Mesleki sorunlar/konular tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
P08	Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.
P10	Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.
P02	Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
P04	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibidir.
P11	Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%20
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	1	1	1
Sunum/Seminer Hazırlama	2	2	4
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			104
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları											
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11

Tüm	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5
Ö01	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5
Ö02	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5
Ö03	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5
Ö04	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5
Ö05	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5
Ö06	5	5	2	5	5	5	5	1	1	5	5