

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
ORTAK SEÇMELİ DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Dok. No: MAU-FRM-02-IDARİ/67

İlk Düz.
Tar.:02/01/2020

Rev. No/Tar.:
00/...

Sayfa: 1/1

ORTAK SEÇMELİ DERS TANIMLAMA FORMU



TÜRKÇE

Dersi Verecek Öğretim Elemanı (Unvanı, Adı-Soyadı)	Doç. Dr. Lokman Toprak
Öğretim Elemanı Görev Yeri	Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi
Öğretim Elemanı İletişim Bilgileri (e-posta ve telefon numarası)	lokmantoprak@artuklu.edu.tr
Dersin Adı	Kültür, Yiyecek ve Toplum
Dersin Yarıyılı (güz/bahar)	Güz
Dersin İçeriği/Katalog İçeriği	Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır.
Dersin Kaynakları	Slayt
Yardımcı Kaynaklar	Ders Notları
Dersin Kredisi	2
Dersin Önkoşulları (varsa)	
Dersin Türü (teorik-uygulamalı)	Teorik
Öğretim Dili	Türkçe
Dersin Amaçları	Ders, gastronomi ve turizm sektörleri arasındaki bağlantılar hakkında temel bilincin geliştirilmesini amaçlamaktadır.
Dersin Öğrenim Çıktıları	1. Turizm ve gastronomi kavramları hakkında genel bilgi sahibi olma 2. Turizm ve gastronomi arasındaki ilişkiyi kavrayabilme 3. Yeme içme odaklı turizm faaliyetlerini kavrayabilme 4. 5.
Dersin Veriliş Biçimi	Örgün
Dersin Haftalık Dağılımı	1. Turizm Kavramı ve kapsamı 2. Turizm Endüstrisi 3. Turizm Türleri 4. Gastronomi Kavramı ve Kapsamı 5. Bir Turist Tipi Olarak Foodieler 6. Gastronomi ve İlgili Kavramlar 7. Gastronominin Bilimsel ve Sanatsal Boyutları 8. Ara sınav 9. Turistik ürün, cazibe ve misafirperverliğin bir unsuru olarak gastronomi 10. Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilir Turizm Gelişimi 11. Yeme Alışkanlıklarının ve Geleneklerin Gelişimi

Hazırlayan:
Birim Kalite Komisyonu

Kontrol Eden:
Üniversite Kalite Komisyonu

Onaylayan:
Üniversite Kalite Komisyon Başkanı

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
ORTAK SEÇMELİ DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Dok. No: MAU-FRM-02-IDARİ/67

İlk Düz.
Tar.:02/01/2020

Rev. No/Tar.:
00/...

Sayfa: 1/2

ORTAK SEÇMELİ DERS TANIMLAMA FORMU



12. Din, politika, ekonomi, teknoloji ve yeme-içme ilişkisi. Gastro-coğrafya: İklim, toprak ve mevsimlerin yeme ve içme üzerine etkisi.
13. Çiğ Yemeden Çiğnemeye; Yeme İçmenin Sosyal Tarihi: Toplama ve Avlanma. İlk Yerleşimler ve Toplumun Doğuşu.
14. Anadolu'da Mutfak Gelenek ve Göreneklerinin Tarihi
15. Final sınavı

Eğitim ve Öğretim Faaliyetleri
(Bunlar örneklerdir. Lütfen dersinizde kullanacağınız faaliyetleri doldurunuz.)

Haftalık teorik ders saati: 2
Okuma Faaliyetleri
İnternette tarama, kütüphane çalışması
Ara sınav
Final sınavı

Değerlendirme Ölçütleri

	Sayı	Toplam Katkısı (%)
Ara sınav	1	30
Ödev	-	-
Uygulama	-	-
Projeler	-	-
Final sınavı	1	70

Dersin İş Yükü

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Dönem Sonu Toplam İş Yükü
Haftalık teorik ders saati	15	2	30
Haftalık uygulamalı ders saati			
Okuma Faaliyetleri			
İnternette tarama, kütüphane çalışması			
Materyal tasarlama, uygulama			
Rapor hazırlama			
Sunu hazırlama			
Sunum			
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	4	4
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	6	6
Diğer			
Toplam iş yükü	15	2	30
Toplam iş yükü/25			
Dersin AKTS Kredisi			5

Ders Çıktıları ile Program Çıktıları Arasındaki Katkı Düzeyi

No	Program Çıktıları	1	2	3	4	5
1	PÇ1					
2	PÇ2					
3	PÇ3					
4	PÇ4					
5	PÇ5					

Hazırlayan:
Birim Kalite Komisyonu

Kontrol Eden:
Üniversite Kalite Komisyonu

Onaylayan:
Üniversite Kalite Komisyon Başkanı