

FOOD GEOGRAPHY

GMS235 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Cemile ÖCEK BENLİ
Prerequisite courses	Yoktur.
Internship status	Yoktur.

Course objectives

Bu dersin amacı, gıda maddelerinin üretim, tüketim ve coğrafi dağılışı özelliklerini; doğal ve beşerî çevre koşulları bağlamında inceleyerek öğrencilerin temel gıda ürünlerinin dünyadaki ve Türkiye'deki dağılışı kavramalarını sağlamak; gıda ürünlerinin yetişme koşulları, kullanım alanları ve yemek kültürü üzerindeki etkileri hakkında bilgi kazandırmaktır.

Course content

Bu ders kapsamında gıda coğrafyasına ilişkin temel kavramlar, gıda maddelerinin beslenmedeki yeri ve önemi, tarımsal üretimi etkileyen doğal ve beşerî çevre koşulları, tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, kara hayvanlarından elde edilen gıdalar, su ürünleri ve baharatların dünyadaki ve Türkiye'deki üretim, tüketim, ticaret ve dağılışı özellikleri ele alınmaktadır. Ayrıca gıda ürünlerinin yetişme koşulları, kullanım alanları ve coğrafi dağılışılarının yemek kültürü üzerindeki etkileri incelenmektedir.

Resources

Diker, O., Türker, N., Alaeddinoğlu, F., Cankül, D., & Temizkan, R. (Ed.). (2023). Gastro-coğrafya. Detay Yayıncılık.

Sarıışık, M., & Kardeş Çolakoğlu, N. (2023). Türkiye gastronomi coğrafyası. Detay Yayıncılık.

Yayla, Ö. (2021). Coğrafya ve lezzet: Seçilmiş yemekler üzerinden Türkiye'nin lezzet anlayışı. Nobel Akademik

Yayıncılık.

Other recommended points

Öğrencilerin derse düzenli devam etmeleri, ilgili haftanın konusuna hazırlıklı gelmeleri ve gıda ürünlerinin coğrafi dağılışı, üretim-tüketim özellikleri ile yemek kültürüyle ilişkisini güncel örnekler üzerinden takip etmeleri önerilmektedir.

Learning outcomes

1	Gastronomi alanındaki akademik okuma, dinleme, yazma ve konuşma becerilerini üst seviyede geliştirir/uygular.
2	Sektörel ve akademik literatürde geçen mesleki terminolojiyi ve kavramları doğru bir şekilde ayırt eder/analiz eder.
3	Mesleki kelime bilgisini düzenli olarak gözden geçirmek ve hafızada tutmak amacıyla kişisel öğrenme stratejileri geliştirir.
4	Yeni edindiği mesleki kelimeleri ve kalıpları çeşitli akademik konuşma, dinleme, yazma ve okuma alıştırmalarında doğru bağlamda kullanır.
5	Kendi uzmanlık (gastronomi, mutfak yönetimi, gıda bilimi) alanlarında gerekli olan güncel ve akademik konuları akranlarıyla profesyonelce tartışır.
6	Alanıyla ilgili uluslararası düzeydeki çeşitli akademik makaleleri, yemek eleştirilerini ve sektörel okuma metinlerini içerik yönünden değerlendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Dersin tanıtımı, amacı, kapsamı ve değerlendirme ölçütleri
2	Gıda coğrafyasına giriş ve temel kavramlar
3	Tarımı etkileyen doğal çevre koşulları
4	Tarımı etkileyen beşerî koşullar ve tarım tarihi
5	Tahıllar: yetişme koşulları ve coğrafi dağılışı
6	Başlıca tahıl türleri ve kullanım alanları
7	Baklagiller: yetişme koşulları ve coğrafi dağılışı

Week	Subject
8	ARA SINAV
9	Başlıca baklagil türleri ve kullanım alanları
10	Sebzeler: üretim, tüketim ve dağılışı
11	Başlıca sebze türleri ve kullanım alanları
12	Meyveler: üretim, tüketim ve dağılışı
13	Başlıca meyve türleri ve kullanım alanları
14	Hayvansal gıdalar
15	Su ürünleri ve baharatlar
16	FİNAL SINAVI

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
-------	--------	------------------	---------------

Ara Sınav	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Final Sınavı	1	3	3
Uygulama/Pratik	14	2	28
Total workload / ECTS			60 hours · 2 ECTS