



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Sosyolojisi	AŞÇ251	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik)				
Amaç	Bu dersin amacı; sosyoloji biliminin temel kavramlarını, yemek-kültür ilişkisi, yemek-toplum ilişkisi, yemek-güç ilişkisi ve yemek-din ilişkisi gibi olguların öğretilmesidir.				
Ders İçeriği	Sosyolojinin temel kavramları, yemek ve toplum, dışarda yemek yeme kavramı, yemek ve otorite, yemek ve din ilişkisi				
Ders Kaynakları	Beşirli, H. (2017). Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklerle ve Mutfığa Sosyolojik Bakış, Phoenix Yayınevi, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Sosyolojinin Temel Kavramları
2	Sosyoloji Teorilerinde Yemek ve Beslenme
3	Yemek ve Kültür
4	Yemek Yemenin Toplumsal Örgütlenmesi
5	Dışarda Yemek Yeme Kavramı
6	Din ve Yeme-İçme İlişkisi
7	Güç ve Otorite ile Yeme-İçme İlişkisi
8	Ara Sınav
9	Kültür Emperyalizmi ve Yeme-İçme
10	Kültürde Gıdanın Önemi
11	Özel Gün ve Festivallerde Yeme-İçme
12	Yiyeceğe İlişkin Endişeler Ve Korkular
13	Cinsiyetlere Göre Gıda Algısı
14	Türk Devlet Sistemlerinde Yemek Sosyolojisi
15	Final Sınavı

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, iş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	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
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------