BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

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: Yiyeceklere ve Mutfağa 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	Dışarıda 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	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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