



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Yemek Sosyolojisi | AŞÇ251 | 1 | 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 Yemeyenin 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 Festivalerde 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 alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Sosyolojinin temel kavramlarını öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yeme-içme olgusunu sosyolojik bakış açısıyla incelemeyi öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Toplumsal statü ile yeme-içme olgusu arasındaki ilişkiyi kavrar. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |