



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Yemek Sosyolojisi | AŞÇ251 | 4 | 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 Mutfığa 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 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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Sosyolojinin temel kavramlarını öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yeme-içme olgusunu sosyolojik bakış açısıyla incelemeyi öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Toplumsal statü ile yeme-içme olgusu arasındaki ilişkiyi kavrar. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |