



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek, Kültür ve Toplum	AŞÇ243	1	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Antik Çağ'dan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkilerinin yanında toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkiler ele alınacaktır.				
Ders İçeriği	İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlemek.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Olgun ÇIRAK				
Ders Kaynakları	Bişirli, Hayati (2017). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bakış. İstanbul: Phoenix Yayınevi. Akarçay, Erhan (2016). Beslencenin Sosyolojisi, İstanbul: Phoenix Yayınevi. Kitap Beardsworth, A., Keil, T. (2012). Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Davet, (Çev. Abdülbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınevi., Ders Notları				

Hafta	Konu
1	Kültür Kavramı
2	Yemek Kültürü ve Etkileyen Faktörler
3	Coğrafya ve Yemek Kültürü
4	Din ve Yemek Kültürü
5	İklim ve Yemek Kültürü
6	Tarım ve Yemek Kültürü
7	Yemek Kültürünün Tarihi
8	İlk Çağ'da Yemek Kültürü
9	Orta Çağ'da Yemek Kültürü
10	Modern Çağ'da Yemek Kültürü
11	Gelecekte Yemek Kültürü
12	Yemek Akımları
13	Fast Food
14	Slow Food

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Yemek kültürü kavramını açıklar
Yemek kültürünün gelişimini tartışır
Yemek akımlarını anlatır

Ortalama Değer