



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Sosyolojisi	AŞÇ251	2	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 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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-