



| Ders Adı         | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Gıda Sosyolojisi | GKA126  | 2       | 3 + 0    | 5,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm      | Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze eğitim)   |         |          |      |         |
| Amaç             | İnsanların beslenmek amacıyla doğa ve diğer insanlarla girdikleri ilişkilerin aydınlatılması, tarladan sofraya üretim, değişim ve tüketim ilişkilerini, üretim araçlarına ve gıdaya erişimdeki eşitsizlikleri ve yeme-içme kültürünü tanımlayan kuralları çalışmaktır.                        |         |          |      |         |
| Ders İçeriği     | Gıda sosyolojisinin kavramsal değerlendirilmesi ve karakteristik değerlendirilmesi, küreselleşme teorisi ve olgunlaşma, Gıda sistemi ve gıda rejiminde formüle edilmiş kavramlar ve sorunlar. Gıda, tarım ve beslenme konusunda dünyada ve Türkiye'de geçmişten günümüze değişimler           |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları  | Baykan S., Sosyolojinin Ana Başlıkları, Kızıl Elma Yayınları, İstanbul, Aysu A., Küreselleşme ve Tarım Politikaları, Su Yayınları, İstanbul, 2008, Global Food Politics. Mmichael P. Eds. Magdoff F Et. Al. New York. 2000., Aysu, A. Gıda Krizi Tarım, Ekoloji ve Egemenlik. Metis. İstanbul |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Sosyolojinin anlamı ve önemi                               |
| 2     | Sosyolojinin yöntemleri, toplumsal araştırmada yöntem      |
| 3     | Tarım Üretiminin Toplumsal Yaşama Etkileri                 |
| 4     | Gıda Çalışmalarının Tarihsel Gelişimi                      |
| 5     | Gıda ve Beslenmeye İlişkin Kuramsal Yaklaşımlar            |
| 6     | Küreselleşme ve Gıda                                       |
| 7     | Gıda Güvencesi ve Gıda Egemenliği                          |
| 8     | Organik Gıda Tüketimi, Sağlıklı Beslenme ve Beden İlişkisi |
| 9     | Diyet Endüstrisi ve Beslenme ve Kültür                     |
| 10    | Uygarlaşma Süreci ve Yemek Kültürü                         |
| 11    | Yemek Sosyolojisi  |
| 12    | Dışarıda Yemek ve Fast Food Tüketimi                       |
| 13    | Toplumsal Sınıf ve Beslenme                                |
| 14    | Gıda ve Toplumsal Değişme                                  |

#### Program Çıktıları

|    |  |
|----|--|
| 1  | Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.   |
| 2  | Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.  |
| 3  | Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.  |
| 4  | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.                |
| 5  | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.   |
| 6  | Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.  |
| 7  | Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.  |
| 8  | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.                              |
| 9  | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.  |
| 10 | Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.   |
| 11 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.  |
| 12 | Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.   |
| 13 | Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma. |
| 14 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.   |
| 15 | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.  |

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

| Ders Öğrenme Çıktısı   | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 | PÇ15 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Gıda çalışmalarının ortaya çıkış koşullarını açıklar.                      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    | -    | -    | -    |
| Küreselleşme ve gıda ilişkisini kavrar.                                    | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    | -    | -    | -    |
| Sürdürülebilir gıda, gıda güvencesi, gıda egemenliği kavramlarını açıklar. | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    | -    | -    | -    |
| Toplumsal sınıf( lar) ve beslenme ilişkisini analiz eder.                  | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    | -    | -    | -    |