Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS522 - Mutfak Sosyolojisi**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. GÖKHAN ŞALLI

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze ve on-line
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Çevrimiçi,Yüz Yüze
Önkoşullar	Dersin ön koşulu ve eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Gastronomi ve Popüler Kültür
Önerilen Kaynaklar	Beşirli, H. (2025). Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış (4. bs.). Phoenix Yayınevi.
Staj & Uygulama	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, mutfak ve yemek kültürünü sosyolojik kuramlar çerçevesinde inceleyerek beslenme pratiklerinin toplumsal yapı, kültür, kimlik, sınıf ve küreselleşme ile ilişkilerini eleştirel bir bakış açısıyla analiz etmektir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Mutfak sosyolojisine giriş: Temel kavramlar, kapsam ve tarihsel gelişim	
2. hafta		Yemek sosyolojisinin kuramsal temelleri ve sosyolojik yaklaşımlar	
3. hafta		Yemek, kültür ve toplum ilişkisi: Toplumsal normlar ve değerler	
4. hafta		Yemek ve toplumsal kimlik: Aidiyet, kültürel bellek ve gelenekler	
5. hafta		Yemek ve toplumsal sınıf: Statü, tüketim ve beğeni farklılıkları	
6. hafta		Mutfak kültüründe toplumsal cinsiyet ve iş bölümü	
7. hafta		Yemek, din, inanç ve ritüellerin sosyolojik boyutları	
8. hafta		Küreselleşme, modernleşme ve yemek kültürlerinin dönüşümü	
9. hafta		Göç, diaspora ve kültürlerarası mutfak etkileşimleri	
10. hafta		Yemek tüketimi, tüketim toplumu ve gastronomik eğilimler	
11. hafta		Yemek, medya ve dijitalleşme: Sosyal medyanın mutfak kültürüne etkileri	
12. hafta		Sürdürülebilirlik, gıda adaleti ve yemek sosyolojisi	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
13. hafta		Güncel yemek sosyolojisi araştırmaları ve öğrenci seminerlerinin değerlendirilmesi	
14. hafta		Güncel yemek sosyolojisi araştırmaları ve öğrenci seminerlerinin değerlendirilmesi	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Mutfak sosyolojisinin temel kavramlarını ve kuramsal yaklaşımlarını açıklar.
2	Yemek kültürü ile toplumsal yapı arasındaki ilişkileri sosyolojik açıdan analiz eder.
3	Beslenme alışkanlıklarını kültür, kimlik, sınıf ve toplumsal cinsiyet bağlamında değerlendirir.
4	Küreselleşme, göç ve modernleşmenin mutfak kültürleri üzerindeki etkilerini tartışır.
5	Yemek ve mutfak pratiklerini sosyolojik araştırma yöntemleriyle inceler.
6	Gastronomi alanındaki güncel toplumsal sorunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	14	42
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	8.00	1	8
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	30.00	1	30
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	14.00	1	14
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	14.00	1	14
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Sözlü Sınav ✓ Öz Değerlendirme ✓ Ödev ✓ Sunum