

GMS628 - YEMEK SOSYOLOJİSİ - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Yemek sosyolojisi dersinin amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin, günlük hayatımızın bir parçası olan yeme ve içme faaliyetlerinin toplumsal ve kültürel anlamlarını, toplum bilimi ve insan bilimi açısından değerlendirmesini sağlamayı amaçlar. Bu sayede öğrenciler mesleklerinin uygulama alanları konusunda toplum ve insan temelli genel bir bakış açısına sahip olacaktır.

Dersin İçeriği

Sosyoloji, birey, grup, topluluk ve toplumları inceleyen; özgün terminolojisi, kavramları, modelleri, kuramları ve geniş bir konular yelpazesi olan; sosyal dünyayı anlama ve açıklama çabasıyla çeşitli analiz yöntemleri kullanan; sosyal bilimler içerisinde yer alan bir bilimdir. Sosyoloji, sosyal bilimler atf dizinlerinde taranan hakemli bilimsel dergiler tarafından temsil edilen ve bir akademik disiplin olarak bilim dünyasında tanınan bir uzmanlık dalı ve sosyologlar için çalışma alanıdır. Bu nedenlerle, üniversitelerde lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde eğitim öğretim bölümleri ve alt dalları bulunmaktadır. Damak tadı sosyolojisi, sosyoloji biliminin alt dallarından biridir. Damak tadı, damağa hoş gelen tadı olan yiyecek - içecek ve tat alma duyusudur. Damak tadı, biyolojik açıdan bir maddenin doğasında bulunan bir özellik ve bireyin maddelere verdiği fizyolojik tepkidir. Damak tadı, damağa hoş gelme, diğer bir ifade ile beğeni ile ilişkilidir. Sosyolojik bakış açısıyla damak tadı biyolojik, kimyasal ve fizyolojik unsurların yanı sıra toplumsal ortamın etkileriyle bireyin ve toplumun beğeni normlarını tanımlama aracı ve tercihlerinin de bir göstergesidir. Zira, damak tadı, duysal algının ötesinde çeşitli kültürel boyutları kapsar. Damak tadının oluşumu, gelişimi, değişimi, sürdürülmesinde kültürler belirleyicidir. Nelerin iyi, güzel, doğru gıda olduğu, nasıl hazırlanacağı, pişirileceği, sunulacağı ve yenileceği kültürler arasında farklılık gösterir ve bunlar zamanla değişebilir. Damak tadı sosyolojisi, geniş bir sosyal bağlam içerisine yerleştirerek, daha geniş görünümüne bakarak, sosyolojik imgelem ile damak tadını birçok farklı boyutuyla inceler. Besin sisteminin toplumsal boyutları, insan geçiminin kökenleri, modern besin sisteminin gelişimi, besinler ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, yemek yemenin toplumsal örgütlenmesi, yemek aile ve topluluk, dışarda yemek yemenin sosyolojisi ve antropolojisi, yemek sağlık ve refah, beslenme biçimi ve sağlığa ilişkin değişen algılamalar, yiyeceğe ilişkin riskler, endişeler ve korkular, rejim, yağ ve beden imgesi, besinlere yönelik tercih etme ve kaçınma biçimleri, etin bilinmeyen anlamları, vejetaryen seçeneği, şeker ve şekerleme, kültürel miras olarak yemek, coğrafi işaretleme.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

İbrahim İlhan ve İbrahim Çekiç (Editörler), Damak Tadının Sosyolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2025. Cevdet Avcıkurt ve Mehmet Sarioğlu (Editörler), Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Detay Yayıncılık, Ankara, 2019. Hayati Beşirli, Yemek Sosyolojisi - Yiyeceklerle ve Mutfağa Sosyolojik Bakış, 2. Baskı, Phoenix Yayıncılık, Ankara, 2017. Donald Sloan (Ed.), Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector, Elsevier Butterworth-Heinemann, Massachusetts, 2004. Alan Beardsworth and Teresa Keil Sociolgy on The Menu: An invitation to the study of food and society, Roudledge, London and New York, 1997. Jukka Gronow, The Sociology of Taste, Roudledge, London and New York, 1997. Simon Stewart, A Sociology of Culture, Taste and Value Palgrave Macmillan, New York, 2014. John Germov and Lauren Williams (Edts), A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite, 4th edition, Oxford University Press, Sydney, 2017. Michael Carolan, The Sociology of Food and Agriculture, Roudledge, London and New York, 2012. Alan Warde and Lydia Martens, Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure, Cambridge University Press, Cambridge, 2003. Elias, Norbert, Uygarlık Süreci, Cilt 1, Batılı Dünyevi Üst Tabakaların Davranışlarındaki Değişmeler, Çeviren: Ender Ateşman, 3. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2004.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatma Yöntemi Soru Cevap Tartışma Yöntemi Sunum Hazırlama

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrenciler, ulusal sınırların, farklı bölgelerin ve etnik grupların yemek kültürlerini birleştirip birleştirmede, dünyanın çok farklı yerlerindeki yemek kültürlerini neyin karakterize ettiği ve yeme gelenekleri ve modern yeme uygulamaları açısından ne gibi benzerlik ve farklılıkların var olduğu sorularını araştırmak için internet araştırmaları yapmaya motive olacaklardır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Dersin Verilişi

Dersle ilgili temek bilgiler öğretim elemanı tarafından verildikten sonra öğrenciler tarafından gıda sosyolojisinin farklı yönleri ve boyutları hakkında sunumlar ve tartışmalar yapılacaktır.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Program Çıktısı

- Gıda Sisteminin Sosyal Boyutlarını Açıklar.
- Yemek yemenin sosyal organizasyonunu açıklar.
- Kültürel miras olarak yemek, coğrafi işaretleme ve yemek ilişkisini açıklar.
- Damak zevkinin oluşmasında, gelişmesinde, değişmesinde ve sürdürülmesinde kültürlerin belirleyiciliğini kavrar.
- Geniş bir sosyal bağlam içerisine yerleştirerek, daha geniş görünümüne bakarak, sosyolojik imgelem ile damak tadını birçok farklı boyutuyla inceler.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
------	--------------------	-------------------------------	--------	----------

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Ders izlencesinin ve temel kaynak kitabın derse katılmadan önce öğrenci tarafından incelenmesi.	Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma	Yemek Sosyolojisi: Dersin Tanıtımı Ve Temel Kavramların Tanımlanması	Öğretim elemanının haftanın konusu ile ilgili sunumu ve öğrenci sunum ödevlerinin konu başlıkları ve takviminin belirlenmesi.
2	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma	Yemek Sosyolojisi Kitaplarının İçeriklerinin İncelenmesi Öğrenci Sunum Konusunun Belirlenmesi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
3	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma	Dışarıda Yemek: Sosyal Farklılaşma	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
4	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma Sunum	Nouvelle Mutfağının Sosyolojisi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
5	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma Sunum	Damak Tadinın Statüsü, Statünün Damak Tadı	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
6	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma Sunum	Damak Tadinın Gücü, Gücün Damak Tadı	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
7		Konu Anlatım, Soru- Cevap Tartışma Sunum Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Damak Tadinın Cinsiyeti	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
8		Yazılı sınav yerine geçecek ve ara sınava kadar işlenen konuları kapsayan konular hakkında soruların cevaplandırılmasından oluşan ev ödevi	Ara Sınav	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
9	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Sunum Soru- Cevap Tartışma	Damak Tadinın Dili, Dilin Damak Tadı	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
10	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Sunum Soru- Cevap Tartışma	Damak Tadinın Beşerî Coğrafyası	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
11	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Sunum Soru- Cevap Tartışma	Damak Tadı Yeniliklerinin Yayılımı	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
12	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Sunum Soru- Cevap Tartışma	Damak Tadinın Göçü, Göçün Damak Tadı	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
13	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Sunum Soru- Cevap Tartışma	Damak Tadı Ve Geçiş Dönemleri	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
14	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım, Sunum Soru- Cevap Tartışma	Damak Tadinın Dini, Dinin Damak Tadı	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
15	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.	Konu Anlatım Sunum Soru- Cevap Tartışma	Kıtlığın Damak Tadı Gıda Güvenliği ve Güvencesi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	3,00
Vize	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	40,00
Final Sınavı Hazırlık	1	40,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	4,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Final	60,00
Vize	40,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) X Öğrenme Çıktısı ilişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	1			1			1	1		
Ö.Ç. 2						1	1	1		
Ö.Ç. 3				1	1		1			
Ö.Ç. 4		1		1	1					
Ö.Ç. 5			1	1			1			

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Gıda Sisteminin Sosyal Boyutlarını Açıklar.
- Ö.Ç. 2 :** Yemek yemenin sosyal organizasyonunu açıklar.
- Ö.Ç. 3 :** Kültürel miras olarak yemek, coğrafi işaretleme ve yemek ilişkisini açıklar.
- Ö.Ç. 4 :** Damak zevkinin oluşmasında, gelişmesinde, değişmesinde ve sürdürülmesinde kültürlerin belirleyiciliğini kavrar.
- Ö.Ç. 5 :** Geniş bir sosyal bağlam içerisine yerleştirerek, daha geniş görünümüne bakarak, sosyolojik imgelem ile damak tadını birçok farklı boyutuyla inceler.