AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY
COURSE INFORMATION FORM

Course Title		Sociology and Gastronomy							
Course Code		GAST519		Couse Level		Second Cycle (Master's Degree)			
ECTS Credit	5	Workload	123 *(Hours)*	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course		To investigate the relation between sociology and gastronomy.							
Course Content		The relationship between the phenomenon affecting society, shaping and changing, transforming phenomena and food is investigated through an approach that looks at theoretical and practical aspects.							
Work Placement		N/A							
Planned Learning Activities and Teaching Methods				Explanation (Presentation)					
Name of Lecturer(s)		Prof. Zeynep ASLAN							

Assessment Methods and Criteria		
Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading	
1	The Consumer Society, Jean Baudrillard
2	What is Sociology, Joseph Henry Fichter

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Theoretical	Informing and acquiring the course content and objectives.
2	Theoretical	What is Sociology is searching and the relation with food?
3	Theoretical	Is there a corelation between Turkish Society and Food?
4	Theoretical	Turkish Cuisine shaped through immigrations
5	Theoretical	The Cuisine belongs to Middle asian turkish Cultures
6	Theoretical	Changing society and kitchen during the migrations of frontier Anatolian Turks
7	Theoretical	Anatolian civilizations and food before the migration of Turkish tribes
8	Theoretical	The social life and the influence of the kitchen in the Seljuks
9	Intermediate Exam	Midterm
10	Theoretical	Migrations and the effects of Turkish cuisine
11	Theoretical	İslam and Food
12	Theoretical	Judaism and Food
13	Theoretical	Buddhaism, Hinduism and the other faiths
14	Theoretical	Christianity and Food
15	Final Exam	Final

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17
Final Examination	1	20	2	22
			Total Workload (Hours)	123
			[Total Workload (Hours) / 25*] = **ECTS**	5
**25 hour workload is accepted as 1 ECTS*				

Learning Outcomes	
1	Can investigate the relation between sociology and food.
2	To be aware of the sociological influences that shaped the food culture of turkish cuisine
3	Can search the influence of faith on food
4	Knows nutritional habits of different cultures.

5	Knows nutritional habits of different cultures.

Programme Outcomes *(Gastronomy and Culinary Arts Master)*	
1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümsediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes *1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High*

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	5	4	5	5	4
P2	4	5	4	5	4
P3	5	4	5	4	5
P4	4	5	4	5	4
P5	5	5	4	5	5
P6	5	4	5	4	4
P7	5	5	4	5	5
P8	4	5	4	5	4
P9	4	5	5	4	4
P10	5	4	4	5	4
P11	4	5	4	5	5
P12	4	5	4	4	4
P13	5	4	5	5	4
P14	4	5	4	5	5