Course Syllabus

Code - Course Title	**SOS555 - Food, Culinary and Class**
Course Type	I. SEMESTER
Laboratory + Practice	3+0
ECTS	**6.0**
Language of Instruction	Türkçe
Course Type	Elective Courses
Course Instructor(s)	DOÇ. DR. ERHAN AKARÇAY

Mode of Delivery	The mode of delivery of this course is Face to face
Prerequisites	There is no prerequisite or co-requisite for this course.
Courses Recomended	There are no recommend optional programme components.
Recommended Resources	Adams, C. J. (2013 [2010]). Etin Cinsel Politikası: Feminist-Vejetaryen Eleştirel Kuram, (Çev. Güray Tezcan ve Mehmet Emin Boyacıoğlu), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.Beardsworth, A., Keil, T. (2012) Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Davet, (Çev. Abdulbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınevi.Bourdieu, P. (2015) Ayrım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi, Ankara: Heretik Yayınları. Goody, J. (2013 [1987]). Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı SosyolojiÇalışması, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.Karademir Hazır, I. (2014). Bourdieu sonrası yeni eşitsizlik gündemleri:kültürel sınıf analizi, beğeni ve kimlik. Cogito, 76, 230-261.Koç, M. (2013). Küresel Gıda Düzeni, Ankara: NotaBene Yayınları. Koç, M., Sumner, J., Winson, A. (2016) Critical Perspectives in Food Studies, (2nd Ed.), Don Mills: Oxford University Press. Murcott, A., Belasco, W., Jackson, P. (2016) The Handbook of Food Research, Londra: Bloomsbury.Ritzer, G. (1998). Toplumun McDonaldlaştırılması: Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme, (Çev. Şen Süer Kaya), İstanbul: Ayrıntı Yayınları. Schlosser, E. (2004 [2001]). Hamburger Cumhuriyeti: Amerikan Fast Food Kültürünün Karanlık Yüzü, (Çev. Hayrullah Doğan), İstanbul: Metis Yayınları. Scholliers, P. (2008). Yenilik ve gelenek: gastronominin önündeki yeni ufuk. Yemek: Damak Tadının Tarihi içinde, Haz. Paul Freedman, (Çev. Nurettin Elhüseyni), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.Warde, A., Martens, L. (2003). Eating Out: Social Differentiation,Consumption and Pleasure, Cambridge: Cambridge UniversityPress.Warde, A. (2016) The Practice of Eating, Londra: Polity Press.
Work Placement	Not Applicable

Course Syllabus

Weeks	Learning Outcomes	Topics	Teaching Methods
Week - 1		Food Studies	
Week - 2		A Short History of Food Studies	
Week - 3		Theoretical Perspectives in Food and Nutrition	
Week - 4		Modern Food Systems	
Week - 5		Food Security and Food Sovereignty	

Course Syllabus

Weeks	Learning Outcomes	Topics	Teaching Methods
Week - 6		Food and Globalization	
Week - 7		Culinary Practices and Globalization	
Week - 8		Food Industry	
Week - 9		Agricultural Production	
Week - 10		Sustainable Food	
Week - 11		Food and Consumption	
Week - 12		Political Economy of Food	
Week - 13		Social Class and Nutrition	
Week - 14		Food and Social Change	

Learning Outcomes

#	Learning Outcome
1	Explains the emergence of food studies.
2	Comprehends globalisation and food relations.
3	Analyses theoretical approaches in food and nutrition.
4	Explains sustainable food, food security, food sovereignty concepts.
5	Analyses the relationship between social class(es) and nutrition.

Sustainable Development Goals

No content has been provided.

Course Theme

No content has been provided.

AKTS Workload

Activity	Duration (Hour)	Count	Workload
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0

AKTS Workload

Activity	Duration (Hour)	Count	Workload
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Calculated ECTS	**0**

Assessment Method and Passing Requirements

No content has been provided.