Course Syllabus

Code - Course Title	**SOS579 - Food and Culture**
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.Albritton, Robert (2012) “Gıda Rejimi ve Tüketici Sağlığı”, Ekmek Yoksa Abur Cubur Yesinler içinde, (Çev. Ramazan Güngör), İstanbul: Otonom Yayıncılık, (ss. 125-188). 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. Burnett, Sierra Clark, Ray, Ray, Krishnendu (2012) “Sociology of Food”, The Oxford Handbook of Food History içinde, (Ed. Jeffrey M. Pilcher), New York: Oxford University Press. (ss. 135-153). Goody, J. (2013 [1987]). Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.Hoşgör, Ayşe Gündüz & Suzuki Him, Miki (2016) “Küreselleşme ve Türkiye’de Kırsal Kadının Ücretli Emeği: Rapana Venosa Üretim Zinciri Üzerinden Batı Karadeniz Bölgesinde Bir Vaka Analizi”, Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, Cilt 19:2:108-130. Karademir Hazır, I. (2014). Bourdieu sonrası yeni eşitsizlik gündemleri: kültürel sınıf analizi, beğeni ve kimlik. Cogito, 76, 230-261.Keyder, Çağlar & Yenal, Zafer (2013) “Değişen Köyler ve Tarım Tartışmaları”, Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük içinde, İstanbul: İletişim Yayınları. (ss. 169-190Koç, 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. Lien, Marianne Elisabeth (2004) “The Politics of Food: An Introduction”, The Politics of Food içinde, Eds. Marianne Elisabeth Lien & Brigitte Nerlich, Oxford: Berg, (ss. 1-17). Mandelblatt, Bertie (2012) “Geography of Food”, The Oxford Handbook of Food History içinde, (Ed. Jeffrey M. Pilcher), New York: Oxford University Press. (ss. 154-171)Magdoff, Fred (2015) “Meta Olarak Gıda”, Ekolojik Felaket ve Meta Olarak Gıda içinde, (Çev. Ali Galip), İstanbul: Kalkedon Yayınları. (ss. 7-18).McIntosh, William Alex (2013) The sociology of food, içinde Routledge International Handbook of Food Studies, Oxon: Routledge. (ss. 14-26).McMicheal, Philip (2015) “Tarihsel Açıdan Dünya Gıda Krizi”, Ekolojik Felaket ve Meta Olarak Gıda içinde, (Çev. Ali Galip), İstanbul: Kalkedon Yayınları. (ss. 59-81).Miller, Jeff & Deutsch, Jonathan (2009) “Food Studies”, Food Studies: An Introduction to Research Methods içinde, London: Bloomsbury, (ss. 3-10)Murcott, A., Belasco, W., Jackson, P. (2016) The Handbook of Food Research, Londra: Bloomsbury.Ochoa, Enrique C. (2012) “Political Histories of Food”, The Oxford Handbook of Food History içinde, (Ed. Jeffrey M. Pilcher), New York: Oxford University Press. (ss. 23-40). 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.Tierney, R. Kenji & Ohnuki-Tierney, Emiko (2012) “Anthropology of Food”, The Oxford Handbook of Food History içinde, (Ed. Jeffrey M. Pilcher), New York: Oxford University Press. (ss. 117-134). Türkkan, Candan (2016) “Neoliberalizm, Güvencesizlik ve Kent-Gıda İlişkisi”, Modus Operandi, Sayı 4: 75-99.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.Koç, M. (2013). Küresel Gıda Düzeni, Ankara: NotaBene Yayınları. 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.

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		Food and History	
Week - 4		Food and Anthropology	
Week - 5		Food and Culture	
Week - 6		Food and Globalization	
Week - 7		Food and Power	
Week - 8		Food and Belief Systems	
Week - 9		Food, Cuisine and Culture	
Week - 10		Sociology of Kitchen	
Week - 11		Food and Culture	
Week - 12		Coffee and Culture	
Week - 13		Veganism, Vegetarianism and Culture	
Week - 14		Meatification, Sociology of Eating Meat	

Learning Outcomes

#	Learning Outcome
1	Comprehends interdisciplinary food studies.
2	Explains food culture and the phenomena around this culture.
3	Analyses food movements and sustainable food movements.
4	Analyses social consequnces of veganism and vegetarianism.
5	Explains food studies, history of food studies.

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
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.