Course Syllabus

Code - Course Title	**SOS590 - Critical Food Studies**
Course Type	II. 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.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	

Course Syllabus

Weeks	Learning Outcomes	Topics	Teaching Methods
Week - 3		Interdisciplinary Food Studies	
Week - 4		Sociology of Food and Nutrition	
Week - 5		Anthropology of Food	
Week - 6		Geography of Food	
Week - 7		Food History	
Week - 8		Methodological Approaches in Food Studies	
Week - 9		Food Regimes	
Week - 10		Food Systems	
Week - 11		Interrelations of Food, Nutrition and Dietetics	
Week - 12		Food and Nutrition Policies, Ecological Perspectives	
Week - 13		Sustainable Food Movements	
Week - 14		Food Waste	

Learning Outcomes

#	Learning Outcome
1	Comprehends interdisciplinary food studies.
2	Explains concepts of food regimes and food systems.
3	Analyses food movements and sustainable food movements.
4	Analyses social consequnces of food waste.
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

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.