Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**SOS555 - Yemek, Mutfak, Sınıf**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. ERHAN AKARÇAY

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersi alan öğrenciler için önerilen ders bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	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.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gıda Çalışmaları	
2. hafta		Gıda Çalışmalarının Tarihsel Gelişimi	
3. hafta		Gıda ve Beslenmeye İlişkin Kuramsal Yaklaşımlar	
4. hafta		Modern Beslenme Biçimleri	
5. hafta		Gıda Güvencesi ve Gıda Egemenliği	
6. hafta		Gıda ve Küreselleşme	
7. hafta		Mutfak Pratikleri ve Küreselleşme	
8. hafta		Gıda Endüstrisi	
9. hafta		Tarımsal Üretim	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
10. hafta		Sürdürülebilir Gıda	
11. hafta		Food and Consumption	
12. hafta		Ekonomi-Politik Açıdan Gıda	
13. hafta		Toplumsal Sınıf ve Beslenme	
14. hafta		Gıda ve Toplumsal Değişme	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gıda çalışmalarının ortaya çıkış koşullarını açıklar.
2	Küreselleşme ve gıda ilişkisini kavrar.
3	Gıda ve beslenmeye ilişkin kuramsal yaklaşımları analiz edebilir.
4	Sürdürülebilir gıda, gıda güvencesi, gıda egemenliği kavramlarını açıklar.
5	Toplumsal sınıf(lar) ve beslenme ilişkisini analiz eder.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
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
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.