Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**SOS579 - Yemek ve Kültür**
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.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.

Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Yemek Çalışmaları	
2. hafta		Yemek Çalışmalarının Tarihsel Gelişimi	
3. hafta		Yemek ve Tarih	
4. hafta		Yemek ve Antropoloji	
5. hafta		Yemek ve Kültür	
6. hafta		Yemek ve Küreselleşme	
7. hafta		Yemek ve İktidar	
8. hafta		Yemek ve İnanç Sistemleri	
9. hafta		Yemek, Mutfak ve Kültür	
10. hafta		Mutfağın Sosyolojisi	
11. hafta		Şeker ve Kültür	
12. hafta		Kahve ve Kültür	
13. hafta		Veganlık, Vejetaryenlik ve Kültür	
14. hafta		Etselleşme, Et Yemenin Sosyolojisi	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Disiplinlerarası yemek çalışmalarını kavrar.
2	Yemek kültürünü ve bu kültür etrafındaki olguları açıklayabilir.
3	Gıda hareketlerini ve sürdürülebilir gıda hareketlerini analiz edebilir.
4	Veganlık ve vejetaryenliğin toplumsal sonuçlarını değerlendirir.
5	Yemek çalışmalarını, yemek çalışmalarının tarihini açıklar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
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.