DERS TANITIM ve UYGULAMA BİLGİLERİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L (saat/hafta)	Türü (Z / S)	Yerel Kredi	AKTS
Yemek, Toplum ve Siyaset	KHAS 1350	Güz-Bahar	03+00+00	Seçmeli	3	5

Akademik Birim:	Ortak Dersler Bölümü
Öğrenim Türü:	Örgün Eğitim
Ön Koşullar	Yok
Öğrenim Dili:	İngilizce
Dersin Düzeyi:	Lisans
Dersin Koordinatörü:	- -
Dersin Amacı:	Yemek, toplumdaki eşitsizlikleri ve hiyerarşileri anlamamıza olanak sağlayan mercek görevi görür. Yemekle birlikte düşündüğümüzde sınıf, cinsiyet, ırk, etnik köken, milliyet ve din gibi toplumsal kategorileri ve ilişkileri anlayabiliriz. Ayrıca yemeğin makro ölçekte siyasette nasıl kullanıldığını ve günlük yaşamda siyasi bir araç haline nasıl geldiğini de araştırmak mümkün. Yemek bir iletişim aracıdır; yani kimlik, güç ve politika yemek aracılığıyla iletilir. Bu dersin amacı, karmaşık toplumsal ilişkileri ve siyaseti anlamak için yemeği kullanmak ve yemekle birlikte düşünmektir. Bu ders, çeşitli akademik alanlarda yemeğe nasıl yaklaşıldığını ve incelendiğini ve çeşitli bağlamlarda toplumu, kültürü ve siyaseti anlamak için nasıl kullanıldığını eleştirel bir şekilde araştırır.
Dersin İçeriği:	Yemek, yalnızca günlük bedensel bir aktivite olarak değil, aynı zamanda kültürel politikaların kaynağı olarak da günlük hayatımızda merkezi bir rol oynamaktadır. Bireysel, toplumsal ve ulusal kimliklerin inşasında ve ayrılmasında ve güç ilişkilerinin incelenmesinde ayrıcalıklı bir alan haline gelir. Bu ders kültür, anlam, kimlik ve güç konularına odaklanarak yemek ve insanlar arasındaki ilişkinin eleştirel bir analizini sunar. Ders boyunca yemek ve ulusal politika; gıdanın ekonomi politiği; küreselleşme; beden ve kültür; ve medyada yemek gibi çeşitli konuları araştırıyoruz. Bu ders üç modülden oluşmaktadır: 1) Yemek çalışmaları: Kapsam, tanım, literatür 2) Yemek ve Siyaset 3) Yemek, Medya ve Teknoloji İlk modül, yemek çalışmaları literatüründeki teorik, metodolojik yaklaşımlar, temel konular ve temalar üzerine. İkinci modül, farklı coğrafya ve tarihlerden çeşitli örnekler üzerinden yemek ve siyasetin kesişimini tartışıyor. Son modül medyadaki vakaları analiz eder ve yemekle ilgili çalışmalarda teknolojiyi anlamak için analitik araçlar sunar.
Dersin Öğrenme Çıktıları (ÖÇ):	• **1-** yemeğin toplumdaki ve politikadaki rolünü belirler ve analiz eder • **2-** yemek çalışmalarını teorik ve metodolojik olarak tanımlar ve tartışır • **3-** vakaları bağlama göre yorumlar • **4-** karmaşık toplumsal ilişkileri ve politikaları yemek aracılığıyla sözlü olarak sunar ve tartışır • **5-** fikirleri sistematik ve analitik bir şekilde yazıya dökebilir.
Dersin Öğrenme Yöntem ve Teknikleri	Haftada 90 dakika ders anlatımı, 90 dakika ise sınıf tartışmaları olacaktır. Öğrencilerden her modülün son haftasında hocaları tarafından belirlenen sınıf içi etkinliklere (her biri %5) katılmaları istenir. İkinci modülün ardından öğrencilerden kendi seçtikleri bir vaka (%) üzerine proje yazmaları istenir. Üçüncü modülün ardından öğrenciler bir restoranda saha çalışması yaparak saha notlarını sınıfta sunarlar ( ). Son olarak öğrencilerden ders materyallerini ve saha çalışmalarını (0) kullanarak bir final ödevi yazmaları istenir. Genel notun geri kalan 'u devamsızlıktır.

HAFTALIK PROGRAM

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Ders çizelgesi ve ders konusuna giriş	
2	Sembolik ve materyalist yaklaşımlar I	Seçilmiş okumalar
3	Sembolik ve materyalist yaklaşımlar II	Seçilmiş okumalar
4	Yemek tarihleri ve coğrafyalar	Seçilmiş okumalar
5	Milli mutfak	Seçilmiş okumalar

6	Yemekle cinsiyet, sınıf ve ırk	Seçilmiş okumalar
7	Yemek ve siyasal iletişim	Seçilmiş okumalar
8	Ev ödevi ve sınıfta değerlendirme	
9	Yemek ve medya I	Seçilmiş okumalar
10	Yemek ve medya II	Seçilmiş okumalar
11	Yemek, cinsiyet ve teknoloji: Mutfak, ev ve endüstri.	Seçilmiş okumalar
12	Saha çalışması: Restoran ziyareti	Saha çalışması için yönerge
13	Sunumlar	
14	Genel tekrar ve tartışma	

Kadir Has Üniversitesi'nde bir dönem 14 haftadır, 15. ve 16. hafta sınav haftalarıdır.

ZORUNLU ve ÖNERİLEN OKUMALAR

Appadurai, A. 1988. “How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India.” Comparative studies in society and history, 30: 3-24.

Barbas, S. 2003. “‘I will take Choy Suey’: Restaurants as Agents of Culinary and Cultural Change.” Journal of Popular Culture, 36 (4): 669-86.

Belasco, W. 2002. “Food Matters: Perspectives on an Emerging Field.” In Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies, eds. Warren Belasco and Philip Scranton. New York: Routledge.

Bell, D. and G. Valentine. 1997. Consuming Geographies: we are where we eat. London: Routledge.

Bell, D. and J. Hollows. 2007. “Mobile Homes.” Space and Culture, 10 (1): 22-39.

Bestor, T. C. 2001. “Supply-Side Sushi: Commodity, Market, and the Global City.” American Anthropologist, 103 (1): 76-95.

Bower, A. L. (ed.) 2004. Reel Food: Essays on Food and Film. New York: Routledge.

Çağlar, A. 1999. Mc Kebap: Döner Kebap and the Social Positioning Struggle of German Turks. In Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe, ed. C. Lentz. Amsterdam: Harwood Academic Publizhers.

Clark, Taylor. 2008. Starbucked: A Double Tall Tale of Caffeine, Commerce, and Culture. Back Bay Books.

Cook, I. and P. Crang. 1996. “The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledge.” Journal of Material Culture, 1: 131-54.

Cook, I. and M. Harrison. 2007. “Follow the thing: West Indian Hot Pepper Sauce.” Space and Culture, 10 (1): 40-63.

Counihan, C. M. 2002. “Food as Women’s voice in the San Luis Valley of Colorado.” In Food in the USA: A Reader, ed. C. M. Counihan. New York: Routledge.

Douglas, Mary. 2018. “Deciphering a Meal.” In Food and Culture: A Reader, eds. Carole Counihan, Penny Van Esterik and Alice Julier. Routledge.

Duruz, J. 2005. “Eating at the borders: culinary journeys.” Environment and Planning D: Society and Space, 23: 51- 69.

Elias, Norbert. 1939. The Civilizing Process, selections. Blackwell Publishing.

Finkelstein, J. 1998. “Dinin Out: the hyperreality of Appetite.” In Eating Culture, eds. R. Scapp and B. Seitz. Albany: State University of New York.

Fraser, Evan D. C. and Andrew Rimas. 2010. Empires of Food: Feast, Famine, and the Rise and Fall of Civilizations. Free Press.
Goody, Jack. 1982. Cooking Cuisine and Class, selections. Cambridge University Press.

Harris, Marvin. 1985. Good to Eat: Riddles of Food and Culture, selections. Waveland Press.

Highmore, B. 2008. “Alimentary Agents: Food, Cultural Theory and Multiculturalism.” Journal of Intercultural Studies, 29 (4): 381-398.

hooks, b. 1998. “Eating the Other: Desire and Resistance.” In Eating Culture, eds. R. Scapp and B. Seitz. Albany: State of University of New York Press.
James, A. 1996. “Cooking the Books: Global or Local Identities in Contemporary British Food Cultures.” In Cross-Cultural Consumption: Global markets, local realities, ed. D. Howes. London: Routledge.

Kamp, David. 2007. United States of Arugula: The Sun Dried, Cold Pressed, Dark Roasted, Extra Virgin Story of the American Food Revolution. Clarkson Potter Press.

Karaosmanoğlu, D. 2020. “From Ayran to Dragon Fruit Smoothie: Populism, Polarization, and Social Engineering in Turkey.” International Journal of Communication, 14: 1253-1274.

Levi-Strauss, Claude. 2018. “The Culinary Triangle.” In Food and Culture: A Reader, eds. Carole Counihan, Penny Van Esterik and Alice Julier. Routledge.

Law L. 2001. “Homecooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong.” Ecumene: A Journal of Cultural Geographies, 8 (3): 264-283.

Mintz, Sidney W. 1986. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History, selections. Penguin Books.

Pilcher, J. M. 1998. Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Ruddy B. 2014. “Hearts, Minds, and Stomachs: Gastrodiplomacy and the Potential of National Cuisine in Changing Public Perceptions of National Image.” Public Diplomacy Magazine 11: 27-33.

Scholliers, P. 2001. “Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present.” In Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages, ed. P. Scholliers. Oxford: Berg.

Schlosser, Eric. 2001. Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal. Mariner Books Classics.

Schwartz, Barry. 2016. Paradox of Choice, selections. HarperCollins Publishers Inc.

Sutton, D. E. 2001. Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory. Oxford: Berg.

Sutton D. 2010. “Food and the Senses.” Annual Review of Anthropology 39: 209–23.

Warde, A. and L. Martens. 2000. Eating Out: Social Differenciation, Consumption and Pleasure. Cambridge: Cambridge University Press.

Wilk, R. 2002. “Food and Nationalism: The Origins of “Belizian Food””. In Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies, eds. Warren Belasco and Philip Scranton. New York: Routledge.

DİĞER KAYNAKLAR

Seçilmiş filmler ve videolar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayı	Katkı Payı (%)
Katılım	1	10
Uygulama	3	15
Arazi Çalışması	1	20
Proje	1	30
Ödev	1	25
Total:	**7**	**100**

İŞ YÜKÜ HESAPLAMASI

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (saat)	Toplam İş Yükü (saat)

Ders Saati	14	3	42
Uygulama	3	1	3
Arazi Çalışması	1	10	10
Proje	1	20	20
Ödev	1	14	14
Dersle İlgili Sınıf Dışı Etkinlikler	12	3	36
Toplam İş Yükü (saat):			**125**

1 AKTS = 25 saatlik iş yükü

PROGRAM YETERLİLİKLERİ (PY) ve ÖĞRENME ÇIKTILARI (ÖÇ) İLİŞKİSİ

#	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12
OC1	2	3	1	1	1							
OC2	3	3	1	1	1							
OC3	3	3	1	2	1							
OC4	1	1	3	2	2							
OC5	1	1	3	2	2							

Katkı Düzeyi: 1 Düşük, 2 Orta, 3 Yüksek