DERS TANITIM ve UYGULAMA BİLGİLERİ

Dersin Adı	**Kodu**	**Yarıyıl**	**T+U+L (saat/hafta)**	**Türü (Z / S)**	**Yerel Kredi**	**AKTS**
Gıda Peyzajları: Gıdanın Şehri Nasıl Şekillendirdiğini Keşfetmek	KHAS 1364	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:	Dersin amacı, öğrencilerin gıda sistemlerinin İstanbul metropolündeki kentsel mekânları ve gündelik yaşamı nasıl şekillendirdiğine dair kapsamlı bir anlayış kazanmalarını sağlamaktır. Disiplinler arası bir yaklaşım benimseyen ders, gıda üretimi, dağıtımı, sergileme-pazarlaması ve tüketimi arasındaki dinamik etkileşimleri inceleyerek, gıda sistemini kentin fiziksel, sosyal ve kültürel dokusuna işlenen karmaşık bir ağ olarak ele almaktadır. Tarladan sofraya uzanan gıdanı serüveninin dolaşık aşamalarını analiz ederek, öğrenciler kentsel gıda manzaralarına (foodscapes) ve bunların sürdürülebilir planlama, sosyo-ekonomik dinamikler ve toplumsal dayanıklılık üzerindeki daha geniş etkilerine dair eleştirel bir bakış açısı geliştireceklerdir. Ders, aynı zamanda tarım alanları, bostanlar, toptancı hâlleri, pazarlar, mutfaklar ve restoranlar gibi bu ağın farklı paydaşlarıyla ve ayrıca akademik kurumlarla iş birliği geliştirmeyi hedeflemektedir. Gıda çalışmaları disiplininin çok yönlü yapısı göz önüne alındığında, ders hem mekânsal hem de toplumsal boyutları ele alan transdisipliner bir yaklaşım benimseyerek, İstanbul'un karmaşık gıda sistemine bütüncül bir anlayış sunmayı amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği:	Dersin içeriği, birbiriyle bağlantılı dört modüle göre düzenlenmiştir: Gıda Üretimi: Bu modül, İstanbul'daki gıdanın kökenlerini araştırarak tarım, kentsel bahçecilik ve gıda temini konusundaki tarihi ve çağdaş uygulamaları inceler. Şehrin tarımsal hinterlandı, topluluk bahçeleri ve mevsimlik ve yerel üretimin kentsel gıda sistemlerini şekillendirmedeki rolü ele alınmaktadır. Gıda Dolaşımı: Bu modül, gıdanın çiftliklerden ve limanlardan pazarlar ve mağazalara kadar şehir genelinde nasıl hareket ettiğini araştırır. Taşıma, tedarik zinciri ve dağıtım ağlarının lojistiği incelenerek, İstanbul'un Avrupa ve Asya arasında bir gıda ticareti merkezi olarak benzersiz konumu vurgulanır. Pazarlama ve Sergileme: Gıda alışverişi mekânlarına odaklanan bu modül, İstanbul'un çarşılarını, sokak pazarlarını ve gelişmekte olan perakende trendlerini ele alır. Gıdanın nasıl sergilendiği, reklamının yapıldığı ve pazarlama stratejileri analiz edilerek, bu mekânların kültürel, ekonomik ve sosyal önemi incelenir. Gıda Tüketimi: Bu modül, sokak satıcıları ve yerel lokantalardan lüks restoranlara ve aile mutfaklarına kadar İstanbul'daki yeme-içme pratiklerini derinlemesine inceler. Gıdanın kültürel anlamlarını, yemek etrafındaki sosyal ritüelleri ve küreselleşme, göç ve kentsel gelişimin etkisiyle değişen tüketim kalıplarını ele alır. Bu modüller boyunca ders; saha ziyaretleri, konuk konuşmacılar ve işbirlikçi projeler aracılığıyla öğrencileri pratik hayatın örnekleriyle tanıştırır ve yerel gıda paydaşlarıyla bağlantılar kurmalarını teşvik eder.
Dersin Öğrenme Çıktıları (ÖÇ):	• **1-** Öğrenciler, gıda sistemlerinin kentsel mekânların fiziksel, sosyal ve kültürel dinamiklerini nasıl şekillendirdiğine dair eleştirel bir anlayış sergileyecek, özellikle İstanbul'a odaklanacaklardır. • **2-** Öğrenciler, İstanbul genelinde gıda manzaralarını şekillendiren tarihsel ve çağdaş gıda üretim uygulamaları ile bu uygulamalara ilişkin mekânsal anlatılar ve pazar ağları hakkında daha derin bir kavrayış geliştireceklerdir • **3-** Öğrenciler, kentsel gıda manzaralarının karmaşıklığını anlamak için mekânsal ve sosyal boyutları birleştirerek sürdürülebilir gıda sistemlerine ilişkin bütüncül bakış açıları geliştirecek, sürdürülebilirlik, sosyo-ekonomik etkiler ve topluluk dayanıklılığına odaklanacaklardır. • **4-** Saha ziyaretleri ve işbirlikçi projeler aracılığıyla öğrenciler, pazarlar, kentsel bahçeler, yerel çiftçiler ve kolektif girişimler gibi farklı paydaşlarla pratik bağlantılar kurarak disiplinler ötesi araştırmalara katılım sağlayacaklardır.
Dersin Öğrenme Yöntem ve Teknikleri	Dersler, Tartışma Oturumları ve Saha Ziyaretleri; * Haftada 60 dakikalık ders anlatımı * Haftada 60 dakikalık tartışma oturumu * Haftada 60 dakikalık saha ziyareti

HAFTALIK PROGRAM

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Giriş	
2	Gıda manzaraları kavramı; üretim, dolaşım, pazar yeri, tüketim ağları ve kentsel-kırsal ikiliği üzerine	
3	Üretim: İstanbul'un bostanları	
4	Üretim: Ağaçlı-Yeniköy kırsal alanı	
5	Üretim: Yedikule Bostanları saha gezisi	
6	Dolaşım: İstanbul'un halleri ve kapanları	
7	Dolaşım: Tarladan sofraya	
8	Dolaşım: Hal saha gezisi	
9	Pazar: İstanbul'un açık hava/semt pazarları	
10	Pazar: İstanbul'un çarşıları	
11	Pazar: Fatih Semt pazarı gezisi	
12	Tüketim: İstanbul'un restoranları	
13	Tüketim: Sokak yemekleri ve kamusal alanda yemek	
14	Tüketim: MSA (Mutfak Sanatları Akademisi) gezisi	

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

ZORUNLU ve ÖNERİLEN OKUMALAR

Her hafta dersleri tamamlayıcı nitelikte seçilmiş okumalar olacaktır. Okuma materyalleri; kitaplar, kitap bölümleri, dergi makalelerinden oluşan bir havuzdan seçilecektir.

Örnek referanslar;

Cronon, W. (2009). Nature's Metropolis: Chicago and the Great West. New York: W W Norton.

Faroqhi, S. (1984). Towns and Townsmen of Ottoman Anatolia: Trade, Crafts and Food Production in an Urban Setting 1520-1650. Cambridge: Cambridge University Press.

Scott, J. C. (2017). Against the Grain: A Deep History of the Earliest States. New Haven: Yale University Press.

Steel, C. (2008). Hungry City: How Food Shapes Our Lives. London: Chatto & Windus.

Steel, C. (2008). Sitopia: How Food Can Save the World. London: Chatto & Windus.

Tsing, A. L. (2015). The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins. Oxford: Princeton University Press. doi: 10.4000/lhomme.30449.

Tan, H. G. (2020). Pazaryerinden: Üretici pazarları ağları, etkileri ve dönüştürücü süreçleri. İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi. 40(1), pp. 163–195.

Tan, H. G. (2021). Revealing the circularities in farmers' market networked infrastructure of Western Anatolia. European Planning Studies. Routledge, pp. 1–22.

DİĞER KAYNAKLAR

Saha gezileri, film-belgeseller ve röportajlar

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayı	Katkı Payı (%)
Katılım	14	20
Ödev	3	45
Final Sınavı	1	35
Total:	**18**	**100**

İŞ YÜKÜ HESAPLAMASI

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (saat)	Toplam İş Yükü (saat)
Ders Saati	14	3	42
Ödev	3	10	30
Dersle İlgili Sınıf Dışı Etkinlikler	10	3	30
Final Sınavı	1	23	23
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
OC1										
OC2										
OC3										
OC4										

Katkı Düzeyi: 1 Düşük, 2 Orta, 3 Yüksek