

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Culture and History of Food and Drinking / Culture and History of Food and Drinking	
Ders Kodu / Course Code	OASC151	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön Koşul Dersi Bulunmamaktadır.	There is no Prerequisite Course.
Amacı / Purpose	Yiyeceğin kültürel anlamlarını ve yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğini öğretmek.	To teach the cultural meanings of food and how it affects how to eat / not be eaten, the changes in meals, how meal times and drinking habits have changed from the past to the present, the evolution of the cuisine and the hospitality tradition.
İçeriği / Content	Bu derste yiyeceğin kültürel anlamlarını ve yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir.	This course examines the cultural meanings of food and how it affects how it will be eaten / not eaten, the changes in meals, how meal times and drinking habits have changed from past to present, the evolution of the cuisine and the development of the hospitality tradition.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Staj Durumu Bulunmamaktadır.	There is no Internship Status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yiyecek ve İçecek Paradoksu - Murat Doğdubay, Gencay Saatci Türk Mutfağı - Nevin Halıcı	The Food and Beverage Paradox - Murat Doğdubay, Gencay Saatci Turkish Cuisine - Nevin Halıcı
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hümeysra DEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.
2	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.	To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
3	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek	To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to identify learning needs and to direct his learning
4	Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek	To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solution suggestions for problems effectively in written and verbal form
5	To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data	To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data. 6
6	Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which are the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines
7	Bir yabancı dili kullanarak Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.	To be able to follow information about Culinary Arts and Management and to communicate with colleagues by using a foreign language.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi.			Sunum ve tartışma	
	Development of eating and drinking habits and traditions.			Presentation and discussion	
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarihten günümüze din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi.			Sunum ve tartışma	
	The relationship between religion, politics, economy, technology and food and drink from history to the present.			Presentation and discussion	
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Coğrafya, İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi.			Sunum ve tartışma	
	The effects of geography, climate, soil and seasons on eating and drinking.			Presentation and discussion	
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çiğden pişmiş yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi - Gıdayı etkileyen toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu.			Sunum ve tartışma	
	Social history of eating, drinking and food from raw to cooked - Gathering and hunting affecting food. The first settlements and the birth of society.			Presentation and discussion	
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çiftçilik ile ortaya çıkan etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi.			Sunum ve tartışma	
	The history of meats, dairy products, grains, vegetables, fruits, spices and luxury foods created through farming.			Presentation and discussion	

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek saklama koşullarının tarihi ve toplumsal yaşama etkileri			Sunum ve tartışma	
	History of food storage conditions and their effects on social life			Presentation and discussion	
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve Şarabın tarihi ve sembolik anlamları.			Sunum ve tartışma	
	History and symbolic meanings of Bread and Wine.			Presentation and discussion	
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ulusal yeme içme kültürlerinin tarih süresince gelişimi ve değişimi				
	Development and change of national eating and drinking cultures throughout history				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi				
	History of Turkish culinary traditions and customs				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi			Sunum ve tartışma	
	History of European culinary traditions				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarih süresince gıdanın sanata dönüşümünün incelenmesi			Sunum ve tartışma	
	Examining the transformation of food into art throughout history				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu tekrarı			Sunum ve tartışma	
	End of term review				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	25.00	25.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	25.00	25.00
Proje Sunma / Project Presentation	1	25.00	25.00
Toplam / Total:	5	101.00	101.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 101.00/25.00 = 4.04 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 101.00 / 25.00 = 4.04 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. / To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.	4	4	1	5	3	4	5	3	4	5	3	3	4	5	5
2.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek. / To be able to interpret, evaluate and make decisions regarding visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.	5	5	5	3	5	3	4	5	4	2	4	3	4	4	4
3.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek / To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to identify learning needs and to direct his learning	3	3	3	4	3	2	3	3	3	4	4	3	3	3	4

4.Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek / To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solution suggestions for problems effectively in written and verbal form	4	3	4	3	2	2	4	2	3	3	3	3	4	4	5
5.To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data / To be able to share ideas and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data. 6	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	5	5	4
6.Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak. / To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which are the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines	3	4	4	3	3	4	5	3	4	4	5	4	2	2	5
7.Bir yabancı dili kullanarak Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek. / To be able to follow information about Culinary Arts and Management and to communicate with colleagues by using a foreign language.	4	4	3	4	3	4	4	4	4	5	2	3	3	4	3

