

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	History and Culture of Food and Beverage / History and Culture of Food and Beverage	
Ders Kodu / Course Code	EGST123	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
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	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Food and Beverage History and Culture
Amacı / Purpose	Yeme - İçme alışkanlıklarının tarihsel ve kültürel değişim ve gelişimlerinin incelenmesi	Examining the historical and cultural changes and developments of eating and drinking habits
İçeriği / Content	Bu derste yiyeceğin kültürel anlamlarını ve yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, Öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfak evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel Olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak gelenekleri ders içeriğini oluşturmaktadır.	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 the past to the present, the evolution of the cuisine and the development of the hospitality tradition. The main historical events and culinary traditions of different societies form the content of the course with a multicultural approach that connects history, culture and food by explaining how historical events affect what, why and how people eat.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	staj yok	no internship
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yemeğin Kültürel Tarihi / Priscilla Mary IŞIN Gastronomi ve Yiyecek Tarihi / Atilla AKBABA- Neslihan ÇETİNKAYA Yemek Kültür ve Toplum / Neslihan ÇETİNKAYA	Cultural History of Food / Priscilla Mary IŞIN Gastronomy and Food History / Atilla AKBABA- Neslihan ÇETİNKAYA Food Culture and Society / Neslihan ÇETİNKAYA
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Görevlisi Hümeysra DEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yeme-İçme alışkanlıklarının tarihsel sürecini, gelişimini ve değişimlerini bilir.	Knows the historical process, development and changes of eating and drinking habits.
2	Yeme-İçme alışkanlıklarının oluşturduğu kültür, etkilendiği ve etkilediği kavramlar hakkında bilgi sahibidir.	Has knowledge about the culture formed by eating and drinking habits, and the concepts that it affects and affects.
3	Türk mutfağı ve diğer mutfaklar arasındaki benzerlik ve farklılıklar hakkında bilgi edinir.	Learn the similarities and differences between Turkish cuisine and other cuisines.
4	Gıdaların toplumlar üzerindeki etkilerini bilir ve bunları yorumlayabilir.	Knows the effects of food on societies and can interpret them.
5	Gıda ve Sanat ilişkisini kavrar.	Understands the relationship between food and art.

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.				
	Development of eating and drinking habits and traditions.				
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.				
	Relationship between religion, politics, economy, technology and eating and drinking from history to the present.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Coğrafya, İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi.				
	Effects of geography, climate, soil and seasons on food and beverage.				
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.				
	The social history of raw to cooked eating and drinking and food - Gathering and hunting affecting food. First settlements and the birth of society.				
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.				
	The history of meats, dairy products, grains, vegetables, fruits, spices and luxury foods that emerged through farming.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek saklama koşullarının tarihi ve toplumsal yaşama etkileri				
	History of food storage conditions and their effects on social life				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve Şarabın tarihi ve sembolik anlamları.				
	Historical and symbolic meanings of Bread and Wine.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	midterm exam				
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				
	History of Middle Eastern culinary traditions				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi				
	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				
	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
	genel tekrar				
	An overview				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final exam				

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	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	38.00	38.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Gösterme / Demonstration	1	35.00	35.00
Gözlem / Observation	1	30.00	30.00
Okuma / Reading	1	30.00	30.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	10.00	10.00
Tartışma / Discussion	1	30.00	30.00
Toplam / Total:	8	175.00	175.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 175.00/25.00 = 7.00 ~ 7.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 175.00 / 25.00 = 7.00 ~ 7.00			

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.Yeme-içme alışkanlıklarının tarihsel sürecini, gelişimini ve değişimlerini bilir. / Knows the historical process, development and changes of eating and drinking habits.	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5
2.Yeme-içme alışkanlıklarının oluşturduğu kültür, etkilendiği ve etkilediği kavramlar hakkında bilgi sahibidir. / Has knowledge about the culture formed by eating and drinking habits, and the concepts that it affects and affects.	1	1	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	5	5	5
3.Türk mutfağı ve diğer mutfaklar arasındaki benzerlik ve farklılıklar hakkında bilgi edinir. / Learn the similarities and differences between Turkish cuisine and other cuisines.	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	4	5
4.Gıdaların toplumlar üzerindeki etkilerini bilir ve bunları yorumlayabilir. / Knows the effects of food on societies and can interpret them.	1	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5
5.Gıda ve Sanat ilişkisini kavrar. / Understands the relationship between food and art.	1	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	4	4	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high