GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Beverage History and Culture / Food and Beverage History and Culture	
Ders Kodu / Course Code	EREH329	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Yiyecek içecek işletmelerinin genel özelliklerini ve organizasyon yapısını bilir. Menüler ve sunumları hakkında bilgi sahibi olur.	Knows the general characteristics and organizational structure of food and beverage businesses. Gains knowledge of menus and presentations.
İçeriği / Content	Yiyecek İçecek İşletmeleri İle İlgili Temel Kavramlar Yiyecek İçecek İşletmelerinin Genel Özellikleri	Basic Concepts of Food and Beverage Businesses General Characteristics of Food and Beverage Businesses
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yemek Kültür ve Toplum / Neslihan ÇETİNKAYA Gastronomi ve Yiyecek Tarihi / Atilla AKBABA Avcılıktan Gurmeliğe:Yemeğin Kültürel Tarihi / PRISCILLA MARY IŞIN	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hümeyra DEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ders ile beraber öğrenciler, dünyanın tüm bölgelerinde farklı çağlarda gelişen yemek kültürlerini keşfedecek, hem tarihsel boyutta hem de zamanın koşullarında neyi neden yediğimizi anlayacaklardır.	.
2	Yemek tarihinin anlatıldığı bu derste öğrenciler, becerinin, yaratıcılığın ve fevkalade insan davranışının hikayelerini öğrenecek ve tarihsel süreçteki tüm yaklaşımların farkında olacaklardır	.
3	Yiyeceklerin günümüzde tüketilen şeklini alana kadar hangi süreçlerden geçtiği incelenecektir.	.
4	Yemek ile ülke kültürünün nasıl şekillendiği incelenecektir	.
5	Derslere düzenli olarak katılan öğrenciler, disiplin duygusu geliştirecek iş dünyasına kolay entegre olacaklardır.	.

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				
	.				
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.				
	.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Coğrafya, iklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi.				
	.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çiğden pişmişe yeme içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi- Gıdayı etkileyen toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu.				
	.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çiğden pişmişe yeme içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi- Gıdayı etkileyen toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu II.				
	.				

6	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				
	.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek saklama koşullarının tarihi ve sembolik anlamları.				
	.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	VİZE				
	.				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ulusal yeme içme kültürlerinin tarih sürecince gelişimi ve değişimi				
	.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları.				
	.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi				
	.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi				
	.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL				
	.				

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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60.00	60.00
Final Sınavı / Final Examination	1	90.00	90.00
Toplam / Total:	2	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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	1.1.16	1.1.17	1.1.18	1.1.19	1.1.20
1.Ders ile beraber öğrenciler, dünyanın tüm bölgelerinde farklı çağlarda gelişen yemek kültürlerini keşfedecek, hem tarihsel boyutta hem de zamanın koşullarında neyi neden yediğimizi anlayacaklardır. / .	5																			
2.Yemek tarihinin anlatıldığı bu derste öğrenciler, becerinin, yaratıcılığın ve fevkalade insan davranışının hikayelerini öğrenecek ve tarihsel süreçteki tüm yaklaşımların farkında olacaklardır / .	3																			
3.Yiyeceklerin günümüzde tüketilen şeklini alana kadar hangi süreçlerden geçtiği incelenecektir. / .	4																			
4.Yemek ile ülke kültürünün nasıl şekillendiği incelenecektir / .	4																			
5.Derslere düzenli olarak katılan öğrenciler, disiplin duygusu geliştirecek iş dünyasına kolay entegre olacaklardır. / .	5																			

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