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	ön koşulu yoktur .	There is no prerequisite.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişimini öğretmeyi amaçlanmıştır.	The aim of this course is to teach the historical development of food production and consumption in economic, social, political and cultural aspects.
İçeriği / Content	Yiyecek Tarihi ve Coğrafyasına Giriş, tarih öncesi çağlar, tarım devrimi, hayvan ve bitkilerin evcilleştirilmesi, Sümer, Mısır ve Antik Yunan yemek kültürü, rönesans dönemi, Avrupa mutfakları tarihi ve coğrafyası, Ortaçağ Avrupası, Avrupa mutfakları tarihi ve coğrafyası, Ortaçağ Arap mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğu Saray Mutfağı	Introduction to Food History and Geography, prehistoric ages, agricultural revolution, domestication of animals and plants, Sumerian, Egyptian and Ancient Greek food culture, renaissance period, history and geography of European cuisines, Medieval Europe, history and geography of European cuisines, Medieval Arab culinary culture, Ottoman Empire Palace Cuisine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Avcılıktan Gurmeliğe:Yemeğin Kültürel Tarihi / PRISCILLA MARY IŞIN A Food History, Maguelonne Toussaint Smat, John Wiley & Sons, 1987. Food in History, Reay TANNAHILL, Three Rivers Press,1989. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Editör: Prof.Dr. Atilla AKBABA, Yrd.Doç.Dr. Neslihan ÇETİNKAYA, Detay Yayınları, 2018. İnsanlığın Yeme Tarihi, Tom Standage, Mayakitap, 2016. Lezzetin Tarihi, Prof.Dr.Zeki TEZ, Hayykitap, 2018. Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Deniz Gürsoy, Oğlak Yayıncılık, 2016.	Avcılıktan Gurmeliğe:Yemeğin Kültürel Tarihi / PRISCILLA MARY IŞIN A Food History, Maguelonne Toussaint Smat, John Wiley & Sons, 1987. Food in History, Reay TANNAHILL, Three Rivers Press,1989. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Editör: Prof.Dr. Atilla AKBABA, Yrd.Doç.Dr. Neslihan ÇETİNKAYA, Detay Yayınları, 2018. İnsanlığın Yeme Tarihi, Tom Standage, Mayakitap, 2016. Lezzetin Tarihi, Prof.Dr.Zeki TEZ, Hayykitap, 2018. Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Deniz Gürsoy, Oğlak Yayıncılık, 2016.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hümeyra DEMİR	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.	With the course, students will discover the food cultures that developed in different ages in all regions of the world, and will understand what we eat and why, both historically and under the conditions of the time.
2	Yemek tarihinin anlatıldığı bu derste öğrenciler, becerinin, yaratıcılığın ve fevkalade insan davranışının hikayelerini öğrenecek ve tarihsel süreçteki tüm yaklaşımların farkında olacaklardır	In this course in the history of food, students will learn stories of skill, creativity and remarkable human behavior and will be aware of all approaches in the historical process.
3	Yiyeceklerin günümüzde tüketilen şeklini alana kadar hangi süreçlerden geçtiği incelenecektir.	The processes that food goes through until it takes its form as consumed today will be examined..
4	Yemek ile ülke kültürünün nasıl şekillendiği incelenecektir	It will be examined how the country's culture is shaped by food.
5	Derslere düzenli olarak katılan öğrenciler, disiplin duygusu geliştirecek iş dünyasına kolay entegre olacaklardır.	Students who attend classes regularly will develop a sense of discipline and will be easily integrated into the business world.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Yiyecek tarihi ve coğrafyası, tarihin sınıflandırılması, gastronomi ve yemek tarihine giriş			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Food history and geography, classification of history, introduction to gastronomy and food history			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	İnsanlığın varoluşu, tarih öncesi devirler, Karanlık Çağ, Kabataş, Yontma Taş, Cilalı Taş Devri			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Existence of humanity, prehistoric times, Dark Age, Rough Stone, Chipped Stone, Polished Stone Age			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Tarım Devrimi, bitkilerin evcilleştirilmesi			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Agricultural Revolution, domestication of plants			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Mezopotamya, buğdayın tarihi, tarımın ortaya çıkışı ve yayılışı			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Mesopotamia, history of wheat, emergence and spread of agriculture			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Sümer yemek kültürü			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Sumerian food culture			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Antik Mısır yemek kültürü			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Ancient Egyptian food culture			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Antik Yunan yemek kültürü			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Ancient Greek food culture			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	VİZE			-	-
	midterm			-	-
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kızılderililer, Afrikalılar			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Native Americans, Africans			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İpek ve Baharat yolu			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Silk and Spice road			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Antik Hindistan, Antik Çin			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Ancient India, Ancient China			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Çağ			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Middle Ages			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı İmparatorluğu Saray Mutfağı			teorik	Sanal kampüs sistemi üzerinden gönderilen makalelerin okunması.
	Ottoman Empire Palace Cuisine			theoric	Reading articles sent through the virtual campus system.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL			-	-
	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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	40.00	40.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	60.00	60.00
Okuma / Reading	1	48.00	48.00
Toplam / Total:	5	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. / With the course, students will discover the food cultures that developed in different ages in all regions of the world, and will understand what we eat and why, both historically and under the conditions of the time.	1	1	4	4	2	2	5	3	1	1	1	3	1	1	2	1	1	1	3	2
2.Yemek tarihinin anlatıldığı bu derste öğrenciler, becerinin, yaratıcılığın ve fevkalade insan davranışının hikayelerini öğrenecek ve tarihsel süreçteki tüm yaklaşımların farkında olacaklardır / In this course in the history of food, students will learn stories of skill, creativity and remarkable human behavior and will be aware of all approaches in the historical process.	1	1	4	4	3	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3.Yiyeceklerin günümüzde tüketilen şeklini alana kadar hangi süreçlerden geçtiği incelenecektir. / The processes that food goes through until it takes its form as consumed today will be examined..	4	1	4	4	1	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.Yemek ile ülke kültürünün nasıl şekillendiği incelenecektir / It will be examined how the country's culture is shaped by food.	4	1	4	4	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1

5.Derslere düzenli olarak katılan öğrenciler, disiplin duygusu geliştirecek iş dünyasına kolay entegre olacaklardır. / Students who attend classes regularly will develop a sense of discipline and will be easily integrated into the business world.	5	1	4	4	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4

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