

## OASC151 - Culture and History of Food and Drinking / Culture and History of Food and Drinking

## 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	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar 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	Lecturer : Hümeysra DEMİR

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yemek Tarihi ve tarihçiliğini tanımlayabilecektir.	Will be able to define Food History and historiography.
2	Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlayabilecektir.	Will be able to understand that the act of nutrition is not only a biological necessity but also has cultural meanings.
3	İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde karşılaştırabilecektir.	Will be able to compare the stages that human beings have gone through in the process of finding and producing food, from prehistoric times to the emergence of the first civilizations.
4	Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer- Hitit), Akdeniz'de ( Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu'da (Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceleyebilecektir.	Will be able to examine the food cultures that emerged in the ancient world in the Middle East (Ancient Egypt-Sumer-Hittite), in the Mediterranean (Ancient Greece and Rome) and in the Far East (India and China).
5	Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak anlatabilecektir.	Will be able to comparatively explain the food habits formed in the Islamic, Byzantine and Central Asian Turkish cultures in the medieval world.
6	Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve içeceklerin tarihini ve yayılma sürecini anlatabilecektir.	Will be able to explain the history and spread of basic grains such as wheat, rice, corn, vegetables, fruits, spices and beverages.

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek tarihçesi nedir? Tarih Öncesi Dünyada Yiyecek-Paleolitik Çağ; avcılık / toplayıcılık, ateşin keşfi				
	What is the history of food? Food in the Prehistoric World - Paleolithic Age; hunting/gathering, discovery of fire				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Neolitik Devrim, Tarımın Başlangıcı, Bitki ve Hayvanların Yetiştirilmesi				
	Neolithic Revolution, Beginning of Agriculture, Cultivation of Plants and Animals				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yakın Doğu'da İlk Uygarlıklar: Sümer Toplumunda Yemek				
	First Civilizations in the Near East: Food in Sumerian Society				
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. ilk 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
	Anadolu'da ilk uygarlıklar: Hitit Toplumunda Yemek				
	First civilizations in Anatolia: Food in Hittite Society				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Erken dönem Hint ve Çin Mutfağı				
	Early Indian and Chinese Cuisine				
7	Klasik Yunan mutfağı				
	Classic Greek cuisine				
8	Vize Haftası				
	Midterm exam week				
9	İtalyan Mutfağı ve Fransız Mutfağı ile Roma İmparatorluk Mutfağı				
	Italian Cuisine, French Cuisine and Roman Imperial Cuisine				
10	Ulusal yeme içme kültürlerinin tarih süresince gelişimi ve değişimi				
	Development and change of national eating and drinking cultures throughout history				
11	Orta Asya'da Türk Mutfağı ve Selçuklu Mutfağı				
	Turkish Cuisine and Seljuk Cuisine in Central Asia				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi				
	History of Middle Eastern culinary traditions				
13	Bizans Mutfağı ve Osmanlı Mutfağı				
	Byzantine Cuisine and Ottoman Cuisine				
14	Dünyadaki Yeni Gastronomik Eğilimler (20. ve 21 yüzyıllar)				
	New Gastronomic Trends in the World (20th and 21st centuries)				
15	Final Sınavı				
	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)
Proje Sunma / Project Presentation	1	15.00	15.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	40.00	40.00
Toplam / Total:	3	75.00	75.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 75.00/25.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 75.00 / 25.00 = 3.00 ~ 3.00

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.Yemek Tarihi ve tarihçiliğini tanımlayabilecektir. / Will be able to define Food History and historiography.	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	1	1	2
2.Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlayabilecektir. / Will be able to understand that the act of nutrition is not only a biological necessity but also has cultural meanings.	4	4	3	4	5	3	4	4	4	3	5	3	1	2
3.İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde karşılaştırabilecektir. / Will be able to compare the stages that human beings have gone through in the process of finding and producing food, from prehistoric times to the emergence of the first civilizations.	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	1	1	3
4.Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer- Hitit), Akdeniz'de ( Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu'da 8Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceleyebilecektir. / Will be able to examine the food cultures that emerged in the ancient world in the Middle East (Ancient Egypt-Sumer-Hittite), in the Mediterranean (Ancient Greece and Rome) and in the Far East (India and China).	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	5	1	1	2

5.Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak anlatabilecektir. / Will be able to comparatively explain the food habits formed in the Islamic, Byzantine and Central Asian Turkish cultures in the medieval world.	5	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	1	1	2
6.Buğday, pirinç, mısır gibi temel tahılların, sebze, meyve, baharat ve içeceklerin tarihini ve yayılma sürecini anlatabilecektir. / Will be able to explain the history and spread of basic grains such as wheat, rice, corn, vegetables, fruits, spices and beverages.	3	3	5	2	2	4	3	3	3	4	3	1	1	3

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