

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GAST 207		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Yemek Tarihi Food History		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	3
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat teorik ders 3 hours lecture		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.		
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Dersin sonunda öğrenciler, tarih öncesi çağlardan orta çağa kadar dünyadaki ilk mutfakların yanı sıra yemek seçimi ve hazırlamanın evrimini öğreneceklerdir. Öğrenciler ayrıca gıda tarihi ile ilgili olarak küresel dinamiklerin (sorunlar, süreçler, eğilimler ve sistemler) birbirine bağlılığı hakkında bilgi sahibi olabileceklerdir. By the end of the course, students will learn about the evolution of food selection and preparation as well as first cuisines in the world since prehistoric times to medieval era. Students also will be able to demonstrate knowledge of the interconnectedness of global dynamics (issues, processes, trends, and systems) in relation to the history of food.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Bu ders öğrencilere dünya tarihinin çeşitli aşamalarında halklar, gelenekleri ve kültürleri hakkında temel bir anlayış sağlar. Gıda, zaman ve mekan boyunca tüm insanlar için temel ihtiyaçlardan biridir; açlık, insanları yiyecek aramaya iter. Açlık, insanları yeni gıda üretimi, tüketimi ve gıdaya erişim sistemleri geliştirmeye teşvik etmeye devam ediyor. İnsanlar ayrıca gıda arzı tehdit edildiğinde endişelenir. Gıda gelenekleri ve insani uygulamalar (yani üretim, hazırlama ve tüketim), toplumsal politikalar, ekonomik ve sınıfsal koşullar, cinsiyet ve kültürel inançlar, yani neyin kabul edilebilir veya kabul edilemez davranış olarak değerlendirildiği dahil olmak üzere çeşitli güçler tarafından bilgilendirilir ve belirlenir. nasıl ve kiminle yemek yediğimiz. Teknoloji, politika, gelenek, din ve kültürün diğer yönleri, yemek hakkındaki anlayışımızı etkiler. Dünya tarihi boyunca gıda ve gıda yapımını ve üretimini ve tüketimini içeren sistemlerin geliştirilmesine odaklanacağız. Buna yiyecek yetiştirmek, yemek yemek, yemek paylaşmak, yiyecek ticareti yapmak ve "egzotik" veya "saldırgan" olarak görülen yiyecekler dahildir. Konular ayrıca avcılık ve toplayıcılık, tarımın gelişimi, yiyecek ve ritüeller, yiyecek ve coğrafya, yiyecek ve cinsiyet rolleri ve yiyecek eksikliği olduğunda neler olduğunu içerecektir. This course provides students with a basic understanding of peoples, their customs, and cultures through various stages of world history. Food is one of the basic needs for all humans across time and space; hunger drives humans to search for food. Hunger continues to encourage humans to develop new systems of food production, consumption, and access to food. Humans also become concerned when their food supply becomes threatened. Food customs and human practices (i.e., production, preparation, and consumption) are informed and prescribed by a variety of forces, including communal policies, economic and class conditions, gender, and cultural beliefs, i.e., what is considered acceptable or unacceptable behavior, as well as and with whom how we eat food. Technology, politics, tradition, religion, and other aspects of culture influence our understanding about food. We will focus on the development of food and systems involving food making and production and consumption throughout world history. This will include growing food, eating food, sharing food, trading food, and foods seen as "exotic" or "offensive." Topics will also include hunting and gathering, development of agriculture, food and rituals, food and geography, food and gender roles, and what happens when there is a lack of food.		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Gıdanın Dünya Tarihindeki Rolünü Anlamak Understanding the Role of Food in World History	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Yemek Türlerini, Coğrafyayı, Dünya Hububatlarını ve Hayvancılığı Anlamak Understanding Food Types and Geography; Cereals of the World & Animal Husbandry	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Gıda ve Sanayileşmeyi ve Yeşil Devrimi Anlamak Understanding Food and Industrialization & Green Revolution	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Günümüz Dünyasında Gıdayı ve Gıdanın Geleceğini Anlamak Understanding Food in our Present World and the Future of Food	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Anadolu Yemek Tarihini Osmanlı'dan Türkiye Cumhuriyeti'ne yemek üretim & bakış açısı ve tüketim kültürünün değişimi anlamak Understanding Anatolian Food History Changing of food production & perspective and consumption culture from Ottoman Empire to Republic of Turkey	
<b>II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)</b> <b>PART II ( Faculty Board Approval)</b>			

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x
PÇ2 PO2		Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.		x	x	x	
PÇ3 PO3		Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.			x		x
PÇ4 PO4		Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		x			x
PÇ5 PO5		Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi. Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x		x
PÇ6 PO6		Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		x	x		x
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);			x		x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x	x			x
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			x		x
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);			x	x	x
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		x	x		
	PÇ12 PO12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).	x		x	x	x
	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					

**Program Çıktıları  
Discipline Specific  
Outcomes (program)**

PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							
PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.							
PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international regulations, professional standards and professional ethics about food industry.							
PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.							
PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
PÇ23 PO23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
PÇ24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework							

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
K/S 1	1	Giriş: Gıdanın Dünya Tarihindeki Rolü Introduction to the course: The Role of Food in World History	-	-	-	-	-
K/S 2	2	İlk İnsanlar ve Yiyecek ve İstikrar Avı Erken İnsan Göçü Early Humans and the Hunt for food and Stability The Early Human Migration	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 3	3	Tarım ve Yerleşim Agricultural and Settlement	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 4	4	Erken Nehir Vadileri Early River Valleys	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 5	5	Yoğunlaştırılmış tarım, gıda fazlası, sosyal hiyerarşiler, coğrafya ve toprak türleri, yemek pişirme Intensified agriculture, food surplus, social hierarchies, geography and soil types, cooking	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 6	6	Denizden Gelen Yemek: İlk Çağlardan Günümüze Food from the Sea: Early Societies & Nowadays	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-

Öğretilen Konular,  
Konuların Öğrenim  
Çıktılarına Katkıları, ve  
Öğrenim Değerlendirme  
Metodları

Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 8	8	Amerika: Farklı Yiyecekler, Farklı İklim, Farklı Sonuçlar The Americas: Different Foods, Different Climate, Different Results	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Afrika, Kıta Varyasyonları: Arpa, Balık, Bira, Palm yağı, Bamya Africa, Continental Variations: Barley, Fish, Beer, Palm oil, Okra	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Kahve, Şeker, Kakao ve Tütün: Kölelik ve Devrimler Coffee, Sugar, Cocoa and Tobacco: Slavery and Revolutions	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Gıda ve Sanayileşme & Yeşil Devrim Food and Industrialization & Green Revolution	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Günümüz Dünyasında Gıda ve Gıdanın Geleceği Food in our Present World and the Future of Food	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Anadolu Yemek Tarihi Gıda üretiminin değişimi Anatolian Food History Changing of food production	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Genel Tekrar Course Review	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telafi Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa sınavı yapacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching				
	<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>			
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
					GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
				A+	-	C+	60-64	
				A	95-100	C	55-59	
				A-	85-94	C-	50-54	
				B+	80-84	D+	45-49	
				B	75-79	D	40-44	
				B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours				
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>							
	1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week	26				
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical						
	6	Saha Çalışması Field Work						
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>								
7	Ara Sınav	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati	10					

	7	<b>Midterm Exam</b>	The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	10
	9	<b>İş Planı</b> <b>Business Plan</b>	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson	10
	10	<b>Ders Tekrarı</b> <b>Review</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	10
	11	<b>Final Sınavı</b> <b>Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	20
	12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	1 saat 1 hour	14
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				90

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Öğr. Gör. Tangör Tan		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	<a href="mailto:tangor.tan@antalya.edu.tr">tangor.tan@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-52
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>			
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	<a href="https://www.vitalsource.com/products/tourism-the-business-of-hospitality-and-travel-roy-a-cook-v9780134490205">https://www.vitalsource.com/products/tourism-the-business-of-hospitality-and-travel-roy-a-cook-v9780134490205</a>		
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>			
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-