



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2003 — Yiyecek Tarihi

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2003
Dersin Adı	Yiyecek Tarihi
Ders Adı (EN)	Food History
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Çağla MCKENZIE
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	3

Dersin Amacı

Amaç; öğrencilerin en erken dönemlerden orta çağa ve modern döneme kadar insan gıdasının kökenlerini anlamalarını, ayrıca beslenme alışkanlıklarımızın ve yemek hazırlama tekniklerimizin nasıl evrimleştiğini kavramalarını sağlamaktır. Dersin sonunda öğrenciler, gıdanın evriminin küresel dinamiklerle (sorunlar, süreçler ve trendler) nasıl ilişkili olduğunu gösterebileceklerdir.

Dersin İçeriği

Bu ders, tarih boyunca gıdanın üretimini, tüketimini ve algılanışını takip ederek gıda tarihinin heyecan verici dünyasını keşfetmektedir. Öğrenciler; toplumsal, ekonomik ve kültürel faktörlerin dünya genelinde ve çağlar boyunca gıda uygulamalarını ve lezzetlerini nasıl şekillendirdiğini öğreneceklerdir. Avcılık ve toplayıcılıktan tarım ve endüstrileşmeye kadar, gıda sistemlerinin gelişiminin ve insan toplumları üzerindeki etkilerinin izini sürer. Ayrıca göçlerin, fetihlerin ve ticaretin dünya genelinde birçok gıdanın evrimini nasıl etkilediği de konular arasındadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

na

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Cuisine and Culture: A History of Food and People, Linda Civitello, John Wiley & Sons

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gıdanın dünya tarihindeki rolünü anlar.

ÖÇ2: Gıda üretimi, tüketimi ve dağıtımının tarihsel gelişimine dair bir anlayış geliştirir.

ÖÇ3: Gıdaları bölgelere göre sınıflandırır; küresel tahıllar ve hayvancılık konularını kavrar.

ÖÇ4: Tarih boyunca gıda uygulamalarını şekillendiren kültürel, sosyal ve ekonomik faktörleri keşfeder.

ÖÇ5: Gıda tarihi hakkında etkili bir şekilde tartışır ve iletişim kurar.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	1	—	2	—	1	2	3	1	3	1	2	—	2	2
ÖÇ 2	2	2	1	1	2	3	2	2	3	1	3	1	1	2
ÖÇ 3	1	1	2	1	2	3	3	2	3	1	2	—	2	1
ÖÇ 4	1	2	3	1	2	2	3	3	3	1	2	2	3	3
ÖÇ 5	1	1	2	—	1	1	2	2	3	2	1	2	3	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüky Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14	
Final Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Quiz Hazırlık	1	5	5	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	10	10	
Toplam İş Yüky			91	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Ders İçeriğinin (Syllabus) Görüşülmesi.
2	Gıdanın Dünya Tarihindeki Rolü
3	Çiğden Pişmişe – Tarih Öncesi Avcılık ve Toplayıcılık Ateşten Tencereye
4	Medeniyetin Yenilebilir Temelleri. Göçebe Yaşam Tarzından Yerleşik Tarım Topluluklarına Geçiş
5	Tarımın İcadı
6	Ehlileştirilmiş (Kültüre Alınmış) Bitkiler
7	Evcilleştirilmiş Hayvanlar. Gıda ve Sosyal Organizasyon/Yapı. Gıdanın Sosyal Sınıf Ayrımında Nasıl Bir Araç Haline Geldiği
8	Ara Sınav (Vize) Haftası
9	Gelişmiş Medeniyet: Yemek Pişirmenin Mutfak Kültürüne (Cuisine) Dönüşümü.
10	Gıda, Enerji ve Endüstrileşme
11	Yeni Dünya, Yeni Gıdalar
12	Buhar Makinesi ve Patates
13	Kolomb Takası (The Columbian Exchange). Şeker, Baharat ve Kan
14	Quiz. Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak Akımı). Modernitenin Lezzeti Endüstriyel Mutfak
15	Küresel Damak Tadı. Yeşil Devrim. McDonalddlaşma

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Midterm	%25
Vize	Quiz	%15
Quiz	Final	%60
Final	Overall grade	%0
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.