

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Alimentation in Antiquity / Alimentation in Antiquity	
Ders Kodu / Course Code	9201055842018	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Second Cycle / Second Cycle	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	<p>Beslenme insanoğlunun en önemli gereksinimidir. Bu gereksinimi başlangıçta doğal yollardan sağlarken zamanla besin yaratma konusunda bilgi sahibi olmuş ve bu, mutfak kültürlerinin oluşmasına neden olmuştur. Dersin amacı, antik Yunan ve Roma toplumlarında beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerine değinmektir. Kazılarda ele geçen, yiyecekleri hazırlamak ve sunmak için kullanılan ekipman ve mimari alanlar, tüketimlerinin gerçekleştiği mekanlar üzerinde durulacaktır. Arkeolojik kazılarda ele geçen somut kanıtların yanı sıra bu konuya ilişkin bilgilerin özellikle antik kaynaklardan elde edilmesi nedeniyle beslenme konusunda yazan antik yazarların günümüze ulaşan eserleri incelenecektir. Antik yazarların sözünü ettiği besin çeşitleri, bunların üretim ve ticareti; hazırlanan yemekler ve sunuş biçimleri ele alınacaktır. Antik çağda beslenme ve mutfak kültürlerine ilişkin, tüm veriler göz önüne alınarak antik dönem alışkanlıkları, gelişim ve değişimleri irdelenecektir.</p>	<p>Alimentation is the most important requirement of human. Initially, this requirement was provided by natural ways and in time they became familiar with the creation of food and this led to the formation of culinary cultures. The aim of the course is to discuss on eating habits and culinary cultures of the ancient Greek and Roman societies. The equipment and architectural spaces used for preparing and serving food, and places focus on the consumption which were uncovered in the excavations will be discussed during the courses. Besides concrete evidence uncovered in archaeological excavations, information relating to this subject from ancient sources, especially via the extant works of ancient authors will be observed. Food types mentioned by ancient writers, their production and trade; prepared meals and presentation formats will be discussed. All data gathered from varied sources related to alimentation and culinary cultures of ancient times, the habits, development and changes will be discussed.</p>

İçeriği / Content	<p>1. Antik çağda Yunan ve Roma toplumlarında beslenme alışkanlığı. 2. Besin maddelerine ilişkin arkeolojik kazılardan ve batıklardan ele geçen kanıtlar. 3. Tüketilen ürünler ve çeşitleri ve biçimi. 4. Besinlerin elde ediliş biçimleri, hazırlanması ve bu aşamada kullanılan gereçler. 5. Tüketim alışkanlıkları doğrultusunda gelişen ticari ilişkiler. 6. Besinlerin hazırlanması ve tüketimi esnasında kullanılan mekanlar. 7. Mutfak kültürüne ilişkin verilerin elde edildiği mozaik, duvar resmi, vazo resimleri ve mezar stelleri. 8. Antik Dönem beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürüne ilişkin bilgiler veren antik yazarlar ve eserleri. 9. Aşçı, gurme ya da hekim gibi farklı meslek gruplarından yazarların eserlerindeki konu ile ilgili veriler. 10. Symposiumlar, cenaze yemekleri, gelenekler.</p>	<p>•1. In ancient times, the alimentation habits of Greek and Roman societies. 2. Evidence on nutrients uncovered in archaeological excavations and wrecks. 3. The types of products consumed and the way of their consumptions. 4. Obtaining food, forms of food preparation and equipment used at this stage. 5. Commercial relations developed with regard to culinary purposes. 6. Places used during the preparation and consumption of food. 7. Mosaics, wall paintings, vase paintings and grave steles from which data are obtained on culinary cultures. 8. The works of ancient writers which provide information on eating habits and culinary culture in antiquity. •9. Information on culinary cultures and alimentation obtained from the works of authors from various professions as cook, gourmet or physician. 10. Symposiums, funeral feasts, traditions.</p>
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	<p>S. Grainger, A. Sally-Dalby, Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, çev. Betül Avunç, Homer Yayıncılık, İstanbul, 2001. Homeros, İlyada, çev. A. Erhat, A. Kadir, Can yayınları, İstanbul, 2002. Homeros, Odysseia, çev. A. Erhat, A. Kadir, Can yayınları, İstanbul, 2002. Platon, Symposion (Şölen), çev. C. Karakaya, Sosyal yayınlar, İstanbul, 2000. İ. Delemen, Antik Dönemde Beslenme, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2000. M.-C. Amouretti, Le Pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin, Belles Lettres, Paris, 1989. A. Dalby, Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece, Routledge, 1996. M. Détienné, J.-L. Vernant, La Cuisine du sacrifice en pays grec, Gallimard, "Bibliothèque des histoires" collection, Paris, 1979. Athenaeus, The Deipnosophists ed. and tr. C. B. Gulick. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1927-41. 7 vols.</p> <p>Web Kaynaklar: http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Cato/De_Agricultura/home.html http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/home.html http://www.archive.org/details/onomasticon01polluoft</p>	<p>S. Grainger, A. Sally-Dalby, Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, çev. Betül Avunç, Homer Yayıncılık, İstanbul, 2001. Homeros, İlyada, çev. A. Erhat, A. Kadir, Can yayınları, İstanbul, 2002. Homeros, Odysseia, çev. A. Erhat, A. Kadir, Can yayınları, İstanbul, 2002. Platon, Symposion (Şölen), çev. C. Karakaya, Sosyal yayınlar, İstanbul, 2000. İ. Delemen, Antik Dönemde Beslenme, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2000. M.-C. Amouretti, Le Pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin, Belles Lettres, Paris, 1989. A. Dalby, Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece, Routledge, 1996. M. Détienné, J.-L. Vernant, La Cuisine du sacrifice en pays grec, Gallimard, "Bibliothèque des histoires" collection, Paris, 1979. Athenaeus, The Deipnosophists ed. and tr. C. B. Gulick. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1927-41. 7 vols.</p> <p>Web Kaynaklar: http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Cato/De_Agricultura/home.html http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/home.html http://www.archive.org/details/onomasticon01polluoft</p>
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof. Dr. Gonca Şenol	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	1.Antik çağda beslenme türleri, besin maddeleri ve çeşitleri (Yaşlı Plinius) ve tüketim biçimleri ele alınması.	1.To address the diet types, and types of nutrients (Pliny the Elder), and forms of consumption in ancient times.
2	2.Beslenme ihtiyacını karşılamak için kullanılan, yemek odası, mutfak, fırın, yağhane, şaraphane, lokanta gibi mimari mekanlar ve tüketim aşamasında kullanılan mutfak ve sofralarının tanınması. (Örneğin Vitruvius'tan yemek odası ve mutfak mimarisine ilişkin bilgiler)	2.To recognize the containers for cooking and preparing food such as kitchen, oven, oil house, winery and architectural spaces such as dining room, restaurant, kitchen while consumption (ie. from Vitruvius, information about the architecture of the dining room and kitchen).
3	3.Beslenme ve mutfak kültürleri konusunda bilgi veren duvar resimleri, mozaikler, kaplar ve steller üzerindeki betimlemeleri incelemek.	3.Providing information about alimentation and culinary cultures, frescoes, mosaics, vase paintings and reliefs on steles.
4	4.Bu konudaki en erken kaynak olan Homeros'un eserleri ve çeşitli komedyacı yazarlarından elde edilen bilgileri tartışmak.	4.To discuss the information gathered from the works of Homer as an earliest source on this subject and from the varied comedy writers.
5	5.Klasik ve Hellenistik Dönem'lere ait mutfak kültürü ve beslenme konusunda önemli iki kaynak olan Onomastikon (Iulius Pollux) ve Deipnosophistai (Athenaios) incelemek,	5.To examine the two main sources of alimentation and culinary cultures Onomasticon (Iulius Pollux) and Deipnosophistai (Athenaios) from the Classical and Hellenistic Periods.
6	6.Mithaikos, Arkhestratos, Semonaktides gibi aşçı -yazarların, Philistron, Diokles ve Mnesitheos gibi hekim yazarların kitapları da incelenerek konu ile ilgili kısımları değerlendirmek.	6.To assess the relevant parts in their works of cook-writers such as Mithaikos, Arkhestratos and Semonaktides and physician-writers such as Philistron, Mnesitheos and Diokles.
7	7.Roma Cumhuriyet Dönemi yazarları Cato ve Varro, İmparatorluk Dönemi için Columella'nın eserleri yardımıyla kırsal çevrede konu ile ilgili uygulamaları tespit etmek.	7.To identify the applications related to the subject in the rural environment by the authors of the Roman Republican period Varro Cato, and of the Imperial Period, Columella.
8	8.Roma İmparatorluk Dönemi'nde gurme Apicius'un De re coquinaria (Mutfakçı kitabı) adlı yemek kitabında soylularının tükettiği yemekler hakkında bilgi edinmek	8.To obtain information about food consumed by nobility in Roman Imperial period, by a cookbook entitled as De re coquinaria (culinary) of Apicius, the gourmet.
9	9.Çeşitli amaçlarla düzenlenen şölenler (Symposiumlar) ve cenaze yemekleri ile antik dünyadaki gelenekler hakkında bilgi sahibi olmak.	9.To get knowledge on ancient traditions, feasts held for various purposes (Symposiums).
10	10.Besin maddelerinin üretim ve ticareti üzerinde durmak	10.To concentrate on production and trade of food in antiquity.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
0	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanıtımı: Kapsamı, önemi ve bibliografya tanıtımı	Tanışma ve ders içeriğinin incelenmesi			
	Introduction of the course: Contents, importance of the subject and presentation of the bibliography	Meeting and searching the contents of the course			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eski Yunan toplumunda beslenme ve yiyecek türleri: antik kaynaklardan elde edilen veriler.	Okuma (Homerus: Iliada ve Odysseia, Iulius Pollux: Onomasticon ve Athenaios: Deipnosophistai, Platon: Deipnosophistae ve diğer yazarlar)			
	Alimentation and types of nutrients in ancient Greek Society: information from ancient sources.	Reading (Homerus: Iliada and Odysseia, Iulius Pollux: Onomasticon and Athenaios: Deipnosophistai, Platon: Deipnosophistae and other ancient authors)			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eski Yunan toplumunda beslenme: kazılardan elde edilen kanıtlar.	Okuma (Çeşitli kazı raporları)			
	Alimentation in ancient Greek society: evidence from archaeological excavations.	Reading (Varied excavation reports)			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eski Yunan toplumunda mutfakta ve servis aşamasında kullanılan kaplar	Okuma (Iulius Pollux: Onomasticon ve Athenaios: Deipnosophistai)			
	Kitchen and service utensils in ancient Greeks	Reading (Iulius Pollux: Onomasticon and Athenaios: Deipnosophistai)			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eski Yunan toplumunda yemek pişirmek ve tüketimi için kullanılan mekanlar	Okuma (Çeşitli kazı raporları)			
	Architectural Spaces for cooking and consuming food in ancient Greeks .	Reading (Varied excavation reports)			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5					
	Kazı laboratuvarlarında ve fakülte müzesinde bulunan örnek mutfak kapları ve diğer mutfak objeleri		Uygulama (Kazı Laboratuvarları)		
	Cooking and service pottery and objects in the excavation laboratories and the faculty museum.		Practice (Excavation laboratories)		
6					
	Yakın çevredeki arkeolojik alanlarda ele geçen şarap ve zeytinyağı işliklerine gezi		Uygulama (Arkeolojik alanlar)		
	Excursion to the wine and olive oil workshops in the neighbouring archaeological sites.		Practice (Archaeological sites)		
7					
	Ara sınav				
	Midterm exam				
8					
	Symposiumlar, cenaze yemekleri, sofrada adetleri ve buna bağlı gelenekler	Okuma (Athenaios: Deipnosophistae; Dalby, Grainger, p. 2-7)			
	Symposiums, funeral feasts and culinary cultures with related tradition.	Reading (Athenaios: Deipnosophistae; Dalby, Grainger, p. 2-7)			
9					
	Roma Cumhuriyet Döneminde beslenme alışkanlıkları: besin maddeleri ve bunların elde edilmesi, antik kaynaklar	Okuma (Cato ve Varro; Dalby, Grainger, s. 88-105)			
	Alimentation and culinary culture in Roman Republican Period: types of nutrients and providing them, ancient sources.	Reading (Cato ve Varro; Dalby, Grainger, p. 88-105)			
10					
	Roma İmparatorluk Döneminde beslenme: besin maddeleri ve bunların elde edilmesi, antik kaynaklar	Okuma (Columella; Dalby, Grainger, s. 106-118)			
	Alimentation and culinary culture in Roman Imperial Period: types of nutrients and providing them, ancient sources.	Reading (Columella; Dalby, Grainger, p. 106-118)			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Roma İmparatorluk Döneminde elit sınıfın beslenme alışkanlıkları	Okuma (Apicius: De re coquinaria, Dalby, Grainger, s. 119-125)			
	Alimentation and culinary cultures of nobility in Roman Imperial Period.	Reading (Apicius: De re coquinaria, Dalby, Grainger, p. 119-125)			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Roma Döneminde yemek hazırlama ve tüketme mekanları, kullanılan gereçler	Okuma (Vitruvius; çeşitli kazı raporları)			
	Kitchen and service utensils and architectural spaces for this purpose in Roman Period.	Reading (Vitruvius; varied excavation reports)			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Dönem Semineri Sunumu	Dönem Semineri Sunumu			
	Presentation of seminar	Presentation of seminar			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Dönem Semineri Sunumu	Dönem Semineri Sunumu			
	Presentation of seminar	Presentation of seminar			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
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)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1.00	1.00
Tartışma / Discussion	1	30.00	30.00
Gözlem / Observation	1	20.00	20.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	1	20.00	20.00
Seminer / Seminar	1	20.00	20.00
Makale Yazma / Writing Paper	1	30.00	30.00
Okuma / Reading	1	27.00	27.00
Performans / Performance	1	30.00	30.00
Toplam / Total:	10	180.00	180.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 180.00/30.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 180.00 / 30.00 = 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	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.1.Antik çağda beslenme türleri, besin maddeleri ve çeşitleri (Yaşlı Plinius) ve tüketim biçimleri ele alınması. / 1.To address the diet types, and types of nutrients (Pliny the Elder), and forms of consumption in ancient times.		3		2		4		3			1		
2.2.Beslenme ihtiyacını karşılamak için kullanılan, yemek odası, mutfak, fırın, yağhane, şaraphane, lokanta gibi mimari mekanlar ve tüketim aşamasında kullanılan mutfak ve sofralar kaplarının tanınması. (Örneğin Vitruvius'tan yemek odası ve mutfak mimarisine ilişkin bilgiler) / 2.To recognize the containers for cooking and preparing food such as kitchen, oven, oil house, winery and architectural spaces such as dining room, restaurant, kitchen while consumption (ie. from Vitruvius, information about the architecture of the dining room and kitchen).			2		1		3		4			3	

3.3.Beslenme ve mutfak kültürleri konusunda bilgi veren duvar resimleri, mozaikler, kaplar ve steller üzerindeki betimlemeleri incelemek. / 3.Providing information about alimentation and culinary cultures, frescoes, mosaics, vase paintings and reliefs on steles.	2			3		2		4		2			3
4.4.Bu konudaki en erken kaynak olan Homeros'un eserleri ve çeşitli komedyacı yazarlarından elde edilen bilgileri tartışmak. / 4.To discuss the information gathered from the works of Homer as an earliest source on this subject and from the varied comedy writers.			2		3		4		2		2		
5.5.Klasik ve Hellenistik Dönem'lere ait mutfak kültürü ve beslenme konusunda önemli iki kaynak olan Onomastikon (Iulius Pollux) ve Deipnosophistai (Athenaios) incelemek, / 5.To examine the two main sources of alimentation and culinary cultures Onomasticon (Iulius Pollux) and Deipnosophistai (Athenaios) from the Classical and Hellenistic Periods.		2		3		2		4				4	
6.6.Mithaikos, Arkhestratos, Semonaktides gibi aşçı -yazarların, Philistron, Diokles ve Mnesitheos gibi hekim yazarların kitapları da incelenerek konu ile ilgili kısımları değerlendirmek. / 6.To assess the relevant parts in their works of cook-writers such as Mithaikos, Arkhestratos and Semonaktides and physician-writers such as Philistron, Mnesitheos and Diokles.	4				2		3		2		2		
7.7.Roma Cumhuriyet Dönemi yazarları Cato ve Varro, İmparatorluk Dönemi için Columella'nın eserleri yardımıyla kırsal çevrede konu ile ilgili uygulamaları tespit etmek. / 7.To identify the applications related to the subject in the rural environment by the authors of the Roman Republican period Varro Cato, and of the Imperial Period, Columella.			2			4		3		3			
8.8.Roma İmparatorluk Dönemi'nde gurme Apicius'un De re coquinaria (Mutfakla ilgili) adlı yemek kitabında soyluların tükettiği yemekler hakkında bilgi edinmek / 8.To obtain information about food consumed by nobility in Roman Imperial period, by a cookbook entitled as De re coquinaria (culinary) of Apicius, the gourmet.	3			2			3		2		2		
9.9.Çeşitli amaçlarla düzenlenen şöenler (Symposiumlar) ve cenaze yemekleri ile antik dünyadaki gelenekler hakkında bilgi sahibi olmak. / 9.To get knowledge on ancient traditions, feasts held for various purposes (Symposiums).		3			2								
10.10.Besin maddelerinin üretim ve ticareti üzerinde durmak / 10. To concentrate on production and trade of food in antiquity.	1			3		3		2		2		2	1

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