

Semester	5
Course	Minor
Paper Code	B3BN230511T
Paper Title	Food Culture in Bengal: Text & History
No. of Credits	4
Theory/Practical/Composite	Theory
Minimum no. of preparatory hours per week a student has to devote	4
No. of Modules	2
Syllabus	Module 1 বাংলার খাদ্য-সংস্কৃতি (নির্বাচিত তিনটি প্রসঙ্গ পাঠ্য) - বাঙালির খাবার— প্রাচীনযুগ থেকে মধ্যযুগ - বাঙালির উৎসব, পার্বণ, লোকাচার ও খাওয়া-দাওয়া - বাঙালির রান্নাঘর ও ঘরকন্নার বিবর্তন (উনিশ-বিশ) - বাংলার মিষ্টান্নশিল্প - বাংলার পাইস হোটেল ও রেস্টোরাঁ সংস্কৃতি - বাঙালির আচার-বিচার ও খাওয়া-দাওয়া: ধর্ম, জাতি, সংস্কার Module 2 বাংলার রন্ধনশিল্প পরিচয় (নির্বাচিত তিনটি বইয়ের নির্বাচিত রচনাংশ পাঠ্য) - পাকরাজেশ্বর - বিশ্বেশ্বর তর্কালঙ্কার - আমিষ ও নিরামিষ রান্না - প্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী - বরেন্দ্র রন্ধন - কিরণলেখা রায় - ঠাকুরবাড়ির রান্না - পূর্ণিমা ঠাকুর - রান্নার বই - লীলা মজুমদার, কমলা চট্টোপাধ্যায়
Learning Outcome	This paper will focus to develop an understanding of the cultural and social significance of Bengali food and culinary history
Reading/Reference Lists	- ভোজনশিল্পী বাঙালি - বুদ্ধদেব বসু - মাছ আর বাঙালি - রাধাপ্রসাদ গুপ্ত - বাংলার খাবার - প্রণব রায় - বাঙালির রন্ধনশিল্প - রাধা চক্রবর্তী - হেঁশেলদর্পণ: বাঙালির হাঁড়ির খবর - জয়ন্ত সেনগুপ্ত - নুনেতে ভাতেতে (১, ২ খণ্ড) - রামকৃষ্ণ ভট্টাচার্য সান্যাল, অনার্য তাপস (সম্পা.) - দুই বাংলার পাইস হোটেল - সামরান হুদা, দামু মুখোপাধ্যায় (সম্পা.)
Evaluation	CIA: 30 (20+5+5) End-Sem: 70
Paper Structure	Module: 1 (1x20)+(3x5) = 35 Module: 2 (1x15)+(3x5)+(5x1) = 35