

DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
GASTRONOMİ VE SANAT	ASP2016	4	3	3	3
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCIL ARI	Resim sanatında gastronomi – Defne AKDENİZ Gastronomi bilimi – Prof. Dr. Mehmet Sarıışık				
DERSİN AMACI	Orta çağdan günümüze sanat ve gastronomi tarihinde küresel ve yerel bağlamda gerçekleşmiş olan değişimlerle günümüze kadar süregelen devamlılıkları öğrenmek.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Günümüz gastronomi dünyasında temel teşkil eden Fransız mutfak sanatının tarihsel	1, 2, 12, 14,16	A, B,			

süreç içinde gelişimi öğrenir		
2) Amerika'nın keşfi sonrası eski ve yeni kıtalar arası gerçekleşen gıda değiş-tokuşunu kavrar	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
3) Türk mutfak kültürünün tarihsel süreç içinde gelişimini öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
4) Sanayi Devriminin gıda tüketim ve üretim biçimlerine olan etkilerini öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
5) Tarihsel münüleri anlamak ve yorumlamak; günümüz ile kıyaslar	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
6) sanatsal farklılıkları öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
7) renk tat uyumlarını öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Snav, B: Sözlü Snav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
DERS AKIŞI		
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Avrupa'da Orta çağ Mutfak Kültürü; gıda maddeleri; mutfak teknikleri; sofrada yemek kitapları	Yok
2	Amerika'nın keşfi ve yeni gıdaların Avrupa ve Asya'ya gelişi; Kolomb Sonrası Eski ve Yeni Dünya arasında gıda değiş-tokuşu	Yok
3	Erken modern dünyada Avrupa yemek kültürüne genel bakış; değişimler ve devamlılıklar (1400-	Yok

	1800)	
4	İtalyan Rönesans Mutfak Kültürü; yeni gıdalar, yeni lezzet ve sofrada	Yok
5	Klasik Dönem Osmanlı Yemek Kültürü (15- 17 .yüzyıllar); Saray ve halk mutfakları	Yok
6	17. yüzyıl'da Fransız Mutfağının Yükselişi; değişimler ve devamlılıklar	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	19. Yüzyıl'da Fransız Gastronomisi; İçeriği ve Oluşumu	Yok
9	19. Yüzyıl Osmanlı Yemek Kültürü; alaturka ve alafranga yemek alışkanlıkları	Yok
10	20. ve 21. Yüzyıllarda Gastronomi Alanında Dünya'da Ortaya Çıkan sanatsal Akımlar;	Yok
11	Sanatın Gastronomiye etkisi	Yok
12	Sanatın Gastronomiye etkisi	Yok
13	Yemek yapmak bir sanat mıdır?	Yok
14	Yemek yapmak bir sanat mıdır?	Yok
15	Final	Ders Notları
16	Final	

Kommentar [mtk1]:

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.				X	

2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X
7	Ham, yardımcı ve mamül gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.				X
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X
9	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir.				X

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1. Ara Sınav	80
2. Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	
Derse Katılım	20
Stüdyo Kritiği	-

TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	15	2	30
1. Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2. Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	6	12
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yükü			90
Toplam İş Yükü / 30 s			90/30
Dersin AKTS Kredisi			3