Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**TRZ626 - Kültür ve Sanatta Gastronomi**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**7.5**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	PROF. DR. SİBEL ÖNÇEL GÜLER

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze eğitim
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır
Önerilen Dersler	Yok
Önerilen Kaynaklar	Sanat, Kültür ve Mutfak - Phyllis Pray Bober, Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi - Linda Civitello
Staj & Uygulama	Yok

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Kültür, Sanat, Mutfak kavramları	
2. hafta		Kültür, Sanat ile Mutfak Kültürünün Etkileşimleri	
3. hafta		Yeme İçme Kültürü	
4. hafta		Mekan, Çevre ve insan ilişkileri	
5. hafta		Yeme İçme Kültürünün Bölgelere Göre Değişimi	
6. hafta		Kültür ve Çağa Göre Tüketilen Yiyecek ve İçecekler	
7. hafta		Mutfak Kültürünün Mimari ve İç Mimariyle olan İlişkisi	
8. hafta		Tarihsel Süreçte Kullanılan Kap ve Kacak, Araç gereçler	
9. hafta		Yeme İçme Kültürünün Fotoğraf Sanatına Etkisi	
10. hafta		Sinema gibi Görsel Sanatlarda Yiyecek Kültürünün Önemi	
11. hafta		Mutfak Faktörünün Plastik Sanatlar Üzerinde Etkileri	
12. hafta		Kültür ve Çağa Göre Kullanılan Mutfak Malzemeleri	
13. hafta		Çevre ve İnsan İlişkilerine Göre Meydana Gelen Değişiklikler	
14. hafta		Mutfak Faktörünün Sanat Üzerindeki Etkileri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	1. Gastronomiye ilişkin mevcut alanyazını inceler ve anlar.
2	3. Gastronomiye ilişkin temel akımları ve araştırma konularını tanımlar.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
3	4. Gastronomiye ilişkin araştırma planlar, organize eder ve yapılandırır.
4	5. Gastronomiye ilişkin araştırma sonuçlarını etkin bir şekilde sunar.
5	Gastronomiye ilişkin kuram ve yöntemleri kavrar.
6	Gastronomiye ait alanyazını inceler ve anlar

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**