Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS507 - Yemek, Restoran Tasarımı ve Postmodernizm**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. PINAR ŞENEL

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önkoşullar	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	-
Önerilen Kaynaklar	Baraban, R. S. & Durocher, J. F. (2010). Succesful Restaurant Design. John Wiley& Sons.
Staj & Uygulama	-

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Restoran Tarihi ve Türleri	
2. hafta		Postmodernizm, Kimlik Kavramı ve Restoranlara Etkisi	
3. hafta		Konsept Kavramı ve Konsept Restoranlar	
4. hafta		Restoran Tasarım İlkeleri	
5. hafta		Restoran Tasarım İlkeleri	
6. hafta		Makale incelemesi	
7. hafta		Ara rapor sunum ve teslimi	
8. hafta		Tasarım Akımları ve Örnek Restoranlar	
9. hafta		Tasarım Akımları ve Örnek Restoranlar	
10. hafta		21. yüzyıl yemek akımları	
11. hafta		21. Yüzyıl Tasarım Akımları	
12. hafta		21. yüzyıl restoran tasarımları	
13. hafta		Rapor teslim ve sunumu	
14. hafta		Rapor teslim ve sunumu	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Modernizm ve Postmodernizmi Anlamak
2	Postmodernizmin Tasarım ve Yemeğe Etkisini Açıklamak

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.