Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS510 - Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. SEMA EKİNCEK

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	-Stroud, S. R. (2014). The art of experience: Dewey on the aesthetic. Value Inquiry Book Series, 275.-Telfer, E. (2012). Food for thought: Philosophy and food. Routledge.-Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. Cell, 161(1), 24-35.-Myhrvold, N. (2011). The art in gastronomy: A modernist perspective. Gastronomica: The Journal of Food and Culture, 11(1), 13-23.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomi ve sanat ile gastronomi ve yaratıcılık arasındaki ilişkileri kuramsal yaklaşımlar çerçevesinde incelemelerini ve ilgili literatürü değerlendirerek raporlamalarını sağlamaktır. Öğrencilerin gastronomide sanat ve yaratıcılık konularında araştırma problemi belirleme, araştırma tasarımı oluşturma, uygun yöntemleri seçme ve görsel-kültürel analiz yapma becerilerini geliştirmek hedeflenmektedir. Ders kapsamında öğrencilerin bilimsel makaleleri okuyup sunmaları; araştırma verilerini analiz ederek bulguları, tartışma ve sonuç bölümlerini içeren bilimsel bir araştırma raporu hazırlamaları amaçlanmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gastronomi ve Sanat İlişkisi: Kuramsal Çerçeve	
2. hafta		Gastronomi ve Sanat Literatürünün İncelenmesi ve Raporlanması	
3. hafta		Gastronomi ve Yaratıcılık İlişkisi: Kuramsal Yaklaşımlar	
4. hafta		Gastronomi ve Yaratıcılık Literatürünün İncelenmesi ve Raporlanması	
5. hafta		Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık Bağlamında Araştırma Tasarımı	
6. hafta		Araştırma Problemi, Amaç, Kapsam, Önem ve Yöntemin Yazımı	
7. hafta		Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık Alanında Bilimsel Makale Okuma ve Sunum Teknikleri	
8. hafta		Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık: Görsel ve Kültürel Analiz	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
9. hafta		Araştırma Literatürünün Yazımı	
10. hafta		Araştırma Yöntemlerinin İncelenmesi	
11. hafta		Veri Analizi ve Yorumlama Süreci	
12. hafta		Araştırma Bulgularının Yazımı	
13. hafta		Tartışma ve Sonuç Bölümlerinin Yazımı	
14. hafta		Araştırma Raporunun Hazırlanması ve Sunulması	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi ve sanat arasındaki ilişkiyi kuramsal çerçevede tanımlayabilecek
2	Gastronomi ve yaratıcılık arasındaki ilişkiyi açıklayabilecek
3	Gastronomi alanında sanat ve yaratıcılık konularındaki çalışmaları tarayabilecek, analiz edebilecek ve raporlayabilecek
4	Gastronomide sanat ve yaratıcılık bağlamında bir araştırma tasarlayabilecek

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar

Dersin Teması

✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	12	36
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	12	36
Ödevler	5.00	5	25
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	5.00	1	5
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	18.00	1	18
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	36.00	1	36
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Ödev ✓ Sunum