



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS105 Temel Sanat Eğitimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS105	Temel Sanat Eğitimi	6	4	7

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Öğr.Gör. SUAT DÜNDAR	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste, öğrenciye; görsel biçimlendirmenin anlam-işlev, görümlüğe değer ve öğelerinin disiplinini, düzenini üretebilecek yetileri, ilgileri kazandırmak, bireyin artistik eğilim, yeti ve yeteneklerini eğitmek, görme ve görsel algıya bağlı deneyim ve birikimlerini denetleyip kullanabilmesini sağlamak amaçlanmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Sanat eserini düzenleyen elemanlar (çizgi, doku, form, şekil, mekan) ve ilkeler (ritim, hareket, denge, vurgu, zıtlık, birlik, bütünlük, çeşitlilik) iki boyutlu uygulama çalışmaları, iki ve üç boyutlu sanat eserlerinde bu eleman ve ilkelerin ilişkisi, tasarım eleman ve ilkeleri ile biçim ve içerik ilişkisini dikkate alan özgün çalışmalar bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

AKÇADOĞAN, I. İ. (2006). Temel sanat eğitimi ve dijital ortam. İstanbul: Epsilon.
1- Özol,Ahmet (2012). Sanat Eğitimi ve Tasarımda Temel Değerler, İstanbul: Pastel Yayıncılık. 2- Ocvirk, Stinson, Wigg, Bone, Cayton (2015). Sanatın Temelleri, İzmir: Karakalem Kitapevi Yayınları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel Sanat Eğitimi dersinin amacı ve gerekliliği üzerine öğrencilere bilgi verilir, ders akışı hakkında öğrenciler bilgilendirilerek sanat ve tasarım kavramları üzerine tartışılır		
2	Temel Tasarım öğeleri (Nokta, Çizgi, Renk, Doku, Boyut, Biçim, Yüze) ve Temel Tasarım ilkeleri (Zıtlık, Egemenlik / odak noktası, Görsel denge, Görsel ritim, Şekil - zemin anlatımları) tanıtılır. Görsel öğelerin, görsel tasarım ilkeleri (Kompozisyon ilkeleri) doğrultusunda bir araya gelışı resim ve fotoğraf görselleri üzerinden açıklanır		
3	Nokta ve çizgi ile doku tasarımları		
4	Kompozisyon kuralları çerçevesinde soyut/yan-soyut özgün tasarım		
5	Nokta-Çizgi ve Doku temelli 'Çizgi Yorum' çalışması		
6	Temel Renk Bilgisi		
7	ARA SINAV		
8	Renk armonisi kolaj çalışması.		
9	Renk armonisi kolaj çalışması		
10	Nötr renkler kolaj çalışması		
11	Güncel sorunlar üzerine beyin fırtınası yapılarak soyut ifade olanakları üzerine tartışılır. Asamblaj tekniği tanıtılır		
12	Belirli bir tema seçilerek asamblaj çalışması yapılır		
13	Belirli bir tema seçilerek asamblaj çalışması yapılır		
14	Poster çalışması		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel tasarım eleman ve ilkelerini tanımlayabilecektir,
Ö02	nokta ve çizgi ile özgün yüzey düzenleyebilecektir,
Ö03	açık-koyu ve ışık-gölge karakalem tekniği ile objeleri hacimlendirmenin gereklerini bilecektir,
Ö04	doğal ve yapay doku yorumları ile iki boyutlu yüzey çalışmalarının temel özelliklerinin farkına varacaktır,
Ö05	renğin tanımlayabilecek, oluşumu, ana renkler, ara renkler, renk skalasının oluşumu, renk olgusu ve etkilerini bilecektir,
Ö06	form-renk-işlev ilişkisi, yapı, form tekrarı, kompozisyon, denge, yön, açık-koyu, büyük-küçük, boş-dolu kavramlarına ilişkin uygulama çalışmaları yapabilecektir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar,kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	
Ara Sınav	1	%40	
Kısa Sınav	0	%0	
Ödev	0	%0	
Devam	0	%0	
Uygulama	0	%0	
Proje	0	%0	
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	
Toplam		%100	

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	20	20
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Toplam İş Yüğü			110
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P10	P11	P12	P15
Tüm	4	4	4	4	5