



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS107 Uygurluk Tarihi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS107	Uygurluk Tarihi	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Ceren YILDIRIM https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=187590 cildirim@gantep.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Dersin amacı insanlık tarihini "medeniyet" kavramı üzerinden tahlil etmektir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

İnsanın tarihi, dinler tarihi, Medeniyet Tarihi ve Batı Uygurluğı tarihi dersin içeriğini oluşturur.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Frankl, G. (2003). Batı Uygurluğı. Açılım Yayınları
Copleston (1986). Felsefe Tarihi. İdea Yayınları
Jardine, L. (2006). Rönesans Sanatı ve Siyaset. Kitap Yayınevi
Maestrovic, S. (2004). Uygur Barbarlık. Açılım Yayınları
Dikici, R. (2007) řu Bizim Bizans Remzi Kitabevi
Thomson, G. (1991). Tarihöncesi Ege - Eski Yunan Toplumu Üstüne. Payel Yayınevi
Tanilli, S. (2005).Yüzyılların Gerçeđi ve Mirası. Adam Yayınları
Çığ, M., İ. (2007). Ortaöđü Uygurluk Mirası. Kaynak Yayınları
şahin, M. (2019). Osmanlı Tarihi ve Uygurluğı. Sonçađ Yayınları
Bilgin, N. (2004) Antik Yunan Dünyası. Arkeoloji ve Sanat Yayınları
Weber, M. (2018). Protestan Ahlakı ve Kapitalizmin Ruhu. Nilüfer Yayınları
Campbell, J. (2004). Tanrının Maskeleri. İslık Yayınları
Huizinga, J. (2007). Ortaçağın Günbatımı. İmge Kitabevi Yayıncılık
Dawson, C. (2003). İlerleme ve Din. Açılım Yayınları
Ceren YILDIRIM ders notları
40
2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eđitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sađlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Medeniyet fikri, tarih felsefeleri		Sunum Dosyası, Ders Notları, diğer kaynaklar
2	Batılı tarih yazımında insan, antropoloji, ve arkeoloji		Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
3	Prehistoria, Paleolitik, Mezolitik, Neolitik, Kalkolitik	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
4	Dinler, mitolojiler tarihi		Sunum Dosyası, Ders notları, yardımcı kaynaklar
5	Eski Kadim Medeniyetler	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
6	Eski Kadim Medeniyetler	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
7	vize		
8	islam Medeniyeti		Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
9	Batı Uygurluk Tarihi: Antik Yunan	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
10	Batı Uygurluk Tarihi: Hellenistik, Roma	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
11	Batı Uygurluk Tarihi: Ortaçađlar	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
12	Batı Uygurluk Tarihi: Rönesans, Reform	film izleme	Sunum dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
13	Sanayi Devrimi, Sömürgecilik, İdeolojiler Çatışması, Dünya Savaşları, Neo-liberal ekonomiler, sosyalist rejimler	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
14	Günümüz problemleri	film izleme	Sunum Dosyası, Ders Notları, yardımcı kaynaklar
15	FİNAL		

Ders İçin Önerilen Diđer Dersler

GMS208 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi
GMS426 Sanat, Kültür ve Mutfak
GMS109 Sanat Tarihi-I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tarih bilincine sahip olur, bugünü deđerlendirebilir ve bir dünya görüşü oluřturabilir
Ö02	Kültür ve sanat varlıklarını tanıyabilir, analiz edebilir, değerlendirebilir.
Ö03	Tarihsel Dönemleri kronolojik olarak sıralayabilir, özelliklerini söyleyebilir.
Ö04	Yaşadığı coğrafyanın kültür birikimini anlar.
Ö05	Medeniyetleri birbiri ile karşılaştırabilir.
Ö06	Gastronomi ve mutfak tarihini anlamada bir temel oluřturmuřtur.

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, uygular ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin deđerlerini 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 yapabileme becerisi kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; meşleği 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 bilinçe 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 Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
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 Yükü			96
AKTS Kredisi			3

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Tüm	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1
Ö01	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1
Ö02	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1
Ö03	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1
Ö04	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1
Ö05	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1
Ö06	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1