



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS109 Sanat Tarihi-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS109	Sanat Tarihi-I	2	2	2
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	Dr.Öğr.Üyesi Ceren YILDIRIM https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=187590 cildirim@gantep.edu.tr	Yok	

Dersin Amacı :

Sanat Tarihi-1 Dersinin amacı insanın geçmiş tarihinde yer alan sanat üretimini üslupsal açıdan ele alarak sanatı anlamak, anlamlandırmak; böylece öğrencilerde sanat bilinci, zevki ve kültür temelinin oluşturulmasıdır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Sanatın doğuşu, ilkel sanat, eski büyük medeniyetlerin sanatı, Antik Yunan Sanatı, Hellenistik Dönem Sanatı, Roma Sanatı, Ortaçağ Batı Sanatı ve Kadim Medeniyetlerin sanat tarihleri dersin içeriğini oluşturur.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	E. Gombrich, E. (2017). Sanatın Öyküsü. Remzi Kitabevi Turani, A. (2017). Dünya Sanat Tarihi. Remzi Kitabevi Sinemoğlu, N. (1984). Tarih Öncesinden Bizansa Sanat Tarihi Yıldırım, C. (2018). Sanat Tarihi-1 Ders Kitabı Hiper Yayıncılık 40 2
------------------	---

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 70	Alan Bilgisi	: 30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sanatın doğuşu, megalitler, idoller ve mağara dönemi hayvan sanatı		Sunum dosyası, ders notları, diğer kaynaklar, belgeseller ve filmler
2	Primitif Sanat		belgesel izleme sunum dosyası, ders notları, diğer kaynaklar, belgeseller
3	Anadolu Medeniyetlerinde Sanat		belgesel izleme Sunum dosyası, ders notları, diğer kaynaklar, belgesel
4	Mezopotamya Sanatı		Sunum dosyası, ders notları, diğer kaynaklar
5	Eski Mısır Sanatı		Sunum dosyası, ders notları, diğer kaynaklar
6	Hitit Sanatı, Truva, Girit Sanatı		Sunum dosyası, ders notları, diğer kaynaklar
7	VİZE		
8	Antik Yunan Sanatı		belgesel izleme Sunum dosyası, ders notları, yardımcı kaynaklar, belgesel
9	Hellenistik Dönem ve Antik Roma Sanatları		Sunum dosyası, ders notları, yardımcı kaynaklar
10	Bizans Sanatı Ortaçağ Batı Sanatı		Sunum dosyası, ders notları, yardımcı kaynaklar, filmler
11	Çin Sanatı Tarihi, Hint Sanatı		Sunum dosyası, ders notları, yardımcı kaynaklar, belgeseller
12	Aztek, İnkâ Sanatları		Sunum dosyası, ders notları, yardımcı kaynaklar, belgeseller
13	Japon Sanatı		Sunum dosyası, ders notları, belgesel
14	Genel tekrar		
15	FİNAL		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnsan, medeniyet ve sanat ilişkisindeki ontolojik yapıyı kavrar.
Ö02	Öz-biçim örtüşmesini kavramıştır. Üslup tarihini bilir ve üslupları birbiri ile kıyaslayabilir.
Ö03	Geçmiş, şimdi ve gelecek tahayyülü oluşmuştur; böylece çağını tanıyabilir.
Ö04	Görsel ve düşünsel dimağı sanat eserleri ile zenginleşmiştir; bu birikimini çeşitli alanlarda kullanabilir.
Ö05	Sanatsal üretimlerin değer sınıflandırmasını yapabilir. Hakiki eser ile bayağı üretimler arasındaki farkı seçebilecek görsel kültüre sahiptir.
Ö06	Olgu ve olaylara sanatsal yönden bakma pratikleri geliştirmiştir. Yaratıcı düşünebilir.
Ö07	Estetik beğenisi gelişmiştir.

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 geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanımına sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
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 kazandırır.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilir.
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 olabilir.
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 tanıyabilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.

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	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Toplam İş Yükü			72
AKTS Kredisi			2

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
Ö07	1	1	5	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5	1