

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
SOFRA SANATI TARİHİ	GMS1264350	Bahar Dönemi	2+0	2	2
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Banu ÖZDEN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Yemek kültürünün tarih boyunca nasıl evrimleştiğini, farklı kültürlerdeki sofrada adetlerini, yemek pişirme tekniklerini ve malzemelerini inceleyerek öğretmektir. Yemek kültürleri ile günümüz mutfakları arasındaki bağlantıyı anlatmak, kültürlerarası karşılaştırmalar yaptırmak, gıdanın sosyal ve kültürel rolünü kavratmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin Hedefleri ve Genel Bir Giriş, Mezopotamya ve Mısır Medeniyetlerinin sofrada kültürüne dair, Antik Yunan ve Roma İmparatorluklarının sofrada kültürüne dair, Anglo-Saxon kültürde sofrada kurma sanatına tarihsel bir bakış, Klasik dönemde -Topkapı Sarayı - Osmanlı sarayında kullanılan Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri, Milli Saraylar Depo Müze Ziyareti, Günümüzde servis ve sunum standartları, uluslararası Sofra Kurulumu, Geleneksel ve Modern Mutfaklar, Cumhuriyet Sonrası Türkiye’de Sofra Sunumları ve Süslemeleri, Dünyada 1950’lerden sonra Değişen ve Gelişen Sofra Sunumları ve Süslemeleri, Protokolde Yemek Servisi, Yemek Kuralları ve Günümüz Gastronomi Diplomasisi, Osmanlı’da Ziyafet Sofraları – İmparator Eugene’ye verilen ziyafetlerdeki yemekler, Sadeleşen sofralar ve Günümüzden örnekler Yeni moda – Tablescape, Tabak süslemenin geldiği nokta - Günümüzden örnekler, Tabak süslemenin geldiği nokta - Günümüzden örnekler, Dönem Sonu Değerlendirmesi; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Farklı kültürlerin sofrada adetleri ve yemek pişirme tekniklerini ayırt eder.			16	C, E	
Farklı kültürlerin sofrada adabını tanımlayabilir ve tartışabilir.			10		
Eski yemek tariflerini ve mutfak kültürünü sanat çerçevesinde yeniden ifade eder.			9	C, E	
Kullanılan teknik ve malzemelerden ürünlerin hangi döneme ait olduğunu ayırt eder			1, 9	C, E	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin Hedefleri ve Genel Bir Giriş				
2	Mezopotamya ve Mısır Medeniyetlerinin sofrada kültürüne dair				
3	Antik Yunan ve Roma İmparatorluklarının sofrada kültürüne dair				
4	Anglo-Saxon kültürde sofrada kurma sanatına tarihsel bir bakış				
5	Klasik dönemde -Topkapı Sarayı - Osmanlı sarayında kullanılan Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri				
6	Milli Saraylar Depo Müze Ziyareti				
7	Günümüzde servis ve sunum standartları, uluslararası Sofra Kurulumu				
8	Geleneksel ve Modern Mutfaklar	1'er adet İstanbul içi geleneksel ve modern mutfak bulunup karşılaştırılacak.			
9	Cumhuriyet Sonrası Türkiye’de Sofra Sunumları ve Süslemeleri, Dünyada 1950’lerden sonra Değişen ve Gelişen Sofra Sunumları ve Süslemeleri				
10	Protokolde Yemek Servisi, Yemek Kuralları ve Günümüz Gastronomi Diplomasisi				
11	Osmanlı’da Ziyafet Sofraları – İmparator Eugene’ye verilen ziyafetlerdeki yemekler				
12	Sadeleşen sofralar ve Günümüzden örnekler Yeni moda – Tablescape				
13	Tabak süslemenin geldiği nokta - Günümüzden örnekler				
13	Tabak süslemenin geldiği nokta - Günümüzden örnekler				
14	Dönem Sonu Değerlendirmesi				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Öğretim görevlisi tarafından sağlanacaktır. Gelibolulu Mustafa Ali, Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları, Tercüman Gazetesi Yayınları, İstanbul, 1978	