

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
SANAT, KÜLTÜR VE MUTFAK	GMS1264360	Bahar Dönemi	3+0	3	3
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	Bu ders öğrencilerin yemek kültürü kavramını hayatın farklı yönlerinde olduğu bilincine varma, sanat ve kültürden yola çıkarak farklı toplumların yemek kültürü hakkında bilgi edinme, onları anlama ve yemek kültürünün insan hayatındaki önemini anlamasını amaçlar.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Gastronomi tanımı ve başka dallarla ilişkisini tanımlama ,Tat ve koku ,Yemek ve kültür ,Yemek ve kimlik ,Yemek ve yaratıcılık ,Türk edebiyatında yemek teması ,Dünya edebiyatında yemek teması ,Sinama, dizi ve çizgi filmlerde yemek ,Sanat eserlerinde yemek ,Kahve kültürü ,İstanbul yemek kültürü ,Kutlama yemeklerinin kültürdeki yeri ,Gıda tasarımının temelleri ,Tabak sunumları ve tasarımları ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Yemek kültürünün hayatın her alanında olduğunu belirler.				1, 10, 16, 9	A, C
Edebiyat ve sinema gibi görsel sanatlarda yemek kültürünün nasıl işlendiğini anlar.				1, 16, 9	A, C
Sanat yolu ile bir toplumun yemek kültürünü çözer.				1, 16, 19, 9	A, C
Geleneksel kültürel öğelerin yemek ile bağlantısını belirler.				1, 10, 16	A
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Gastronomi tanımı ve başka dallarla ilişkisini tanımlama				
2	Tat ve koku				
3	Yemek ve kültür				
4	Yemek ve kimlik				
5	Yemek ve yaratıcılık				
6	Türk edebiyatında yemek teması				
7	Dünya edebiyatında yemek teması				
8	Sinama, dizi ve çizgi filmlerde yemek				
9	Sanat eserlerinde yemek				
10	Kahve kültürü				
11	İstanbul yemek kültürü				
12	Kutlama yemeklerinin kültürdeki yeri				
13	Gıda tasarımının temelleri				
14	Tabak sunumları ve tasarımları				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Öğretim Görevlisi Ders Notları