



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kültür Sanat ve Gastronomi							
Ders Kodu		YII501		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Farklı kültürlerin ve sanatın, gastronomi üzerine etkisini araştırmak.							
Özet İçeriğı		Ülkelerin kültürleri ve sanatı farklı dinlerin, dillerin, geleneklerin, göç ve savaşların etkisi altında kalmıştır. Bu etkileşimlerin gastronomi üzerinde de etkisi büyüktür. Küçük yada büyük kültürel farklılık gösteren grupların gastronomik karakteristik özellikleri araştırılarak envanter çalışmaları üzerinde durulacaktır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Sanat, Kültür ve Mutfak: Antik ve Ortaçağ Gastronomisi, Phyllis Pray Bober
2	Uluslararası Gastronomi, Mehmet Sarıışık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Ön Hazırlık	Dersin içeriğı ve hedefleri hakkında bilgilendirme ve tanışma.
2	Teorik	Kültürün tanımı ve kültür ile ilgili literatürün incelenmesi
3	Teorik	Sanatın tanımı ve gastronomi ve sanat ilişkisi
4	Teorik	Gastronominin tanımı ve literatürü
5	Teorik	Kuşadası mutfağı üzerinde etkili olan kültürler
6	Teorik	Girit kültürü, sanatı ve gastronomik değerleri
7	Teorik	Aydın ve yöresinde gastronomi
8	Teorik	Muğla ve yöresinde gastronomi
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	İzmir ve yöresinde gastronomi
11	Teorik	Tire ve yöresinde gastronomi
12	Teorik	Urla ve yöresinde gastronomi
13	Teorik	Antep kültürü ve mutfağı
14	Teorik	Karadeniz Kültürü ve Mutfağı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kültürü tanımlayabilir ve gastronomik önemini açıklayabilir.
2	Sanatı tanımlayabilir ve gastronomideki yerey inceleyebilir.
3	Gastronominin rafineleşmesinde yaşanan önemli faktörleri ayırt edebilir.
4	Yöresel envanter çalışmalarına katkıda bulunabilir.
5	Gastronomik değerleri konu alan görsel bir araştırmayı yaparak sunabilir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetenerek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	5	4	5
PÇ2	4	5	4	5	4
PÇ3	5	5	4	5	5
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	4	4	5	4	5
PÇ6	4	4	4	5	4
PÇ7	5	5	4	5	4
PÇ8	5	4	5	4	5
PÇ9	4	4	4	5	4
PÇ10	5	4	5	4	5
PÇ11	4	5	5	4	5
PÇ12	4	4	4	5	4
PÇ13	5	4	5	4	5
PÇ14	5	5	5	4	5

