BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Güzel Sanatlar	MOS112	3	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Anlatım)
Amaç	Sanat kültürünü, sanata bakış açısını kazandırmak. Bir sanat eserinin değerlendirilmesinde yararlı olacak bilgiler vermek.
Ders İçeriği	Görsel İletişim ve Biçimlendirme. Kültürel Miras. Sanat Eleştirisi ve Estetik
Ders Kaynakları	Dünya Sanat Tarihi(Hugh Honour), Başlangıcından bugüne çağdaş Türk resim sanatı tarihi(Adnan TURANİ), Günümüz Türk Resim Sanatı(Ayla ERSOY), Tablolarla Kostüm Tarihi(Elif Julide Dereboy), Rönesans Düşüncesi ve Resim Sanatı(Nilüfer Öndin), Tanzimattan Cumhuriyete Türk Resmi. Sakıp Sabancı Müzesi Resim Koleksiyonu. [Sergi kataloğu].

Hafta	Konu
1	Güzel sanatlar nedir?Plastik,fonetik,ritmik sanatlar.
2	Tarihten önceki devirlerde sanatlar.
3	Ön asya uygarlıklarında sanatlar.
4	Anadolu uygarlıklarında sanatlar.
5	İlkçağ uygarlıklarında sanatlar.
6	Roma sanatı.
7	Erken Hristiyan ve Bizans sanatı.
8	Ara sınav
9	Ortaçağ Avrupa sanatı.
10	Rönesans sanatı ve sanat akımları.
11	Rönesans sanatı ve sanat akımları.
12	Türk resim sanatı.
13	19.yy. ikinci yarısında Türk resim sanatının gelişimi.
14	19.yy. ikinci yarısında Türk resim sanatının gelişimi.

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	2	5
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	1	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	5
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	5
Ara Sınav 1		5	1
Final		5	1
	Ders İş Yükü:	162	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	6,35	

Program Çıktıları	
1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Sanatsal malzemeleri kullanabilme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Özgün yapıt üretmek için gerekli olan çok boyutlu düşünebilme, algılayabilme ve tasarlayabilme bilgisini ve becerisini geliştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sanat Tarihi konusunda bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sanat Kültürü ve Sanatsal Eleştiri konularında bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Disiplinlerarası etkileşim konusunda bilgiye sahiptir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/298870