



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Güzel Sanatlar	MOS112	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - 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.

Program Çıktıları

1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-