



| 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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| 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 Eleştirisi konularında bilgiye sahiptir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Disiplinlerarası etkileşim konusunda bilgiye sahiptir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |