



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS506 Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	GMS506	Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi	3	3	8

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi FATMA YALINIZ turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80 fatirem2016@gmail.com	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste gastronominin sadece bir yemek yeme işi değil aynı zamanda insanlar arasında bir iletişim biçimi olduğunu öğretmektedir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Gastronomi ve güncel iletişim araçlarının gastronominin gelişimi üzerindeki etkisini ve arasındaki ilişkiyi irdelemek.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Akademik yayınlar, kütüphanedeki süreli yayınlar
Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
ers notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.

ara sınav ve final sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	kitle iletişiminde gastronominin öneminin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
2	Basılı medyada gazete ve dergi gibi gastronomi konulu yayınların irdelenmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
3	Radyoda gastronomi konulu yayınların irdelenmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
4	Televizyonlardaki gastronomi konulu yayınların irdelenmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
5	İnternette gastronomi konuları yayınların irdelenmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
6	Sosyal medya ile gastronomi arasındaki ilişkinin incelenmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
7	Sosyal medyanın karakteristik özelliklerinin tanımlanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
8	Ara sınav		
9	Yemek yeme hem sosyal hem de biyolojik bir olgu olup olmadığının ve bireyin yaşam tarzını etkileyen bir faktör olup olmadığının tartışılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
10	Dijital dünyada bu sosyal birçok insan için yemek hazırlamayı, paylaşılan sofraları ve hatta onları tüketmeyi kapsayan 'yemek anları' olarak çevrimiçi uygulamalara ve sosyal medyaya getirmiştir. Bu yeni akım, dünyayı, yemek paylaşımı ve gıdaya odaklanmış, çevrimiçi yeni bir paylaşım açmıştır. Bu akımın irdelenmesi.		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
11	Özellikle instagram gibi görsel temelli sosyal ağların kullanımındaki payı artkça, yemek fotoğrafları kendi paylaşım katogorilerini oluşturmaya başlamıştır. Bununla alakalı uygulamaların irdelenmesi.		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
12	İnsanın yaşamak için en temel ihtiyaçlarından biri olan yemek yemek, günümüz modern toplumunda dışarıda yemek yemek alışkanlığının gelişmeye başlamasıyla birlikte zorunlu ihtiyacın dışında bir sembole dönüşmeye başlamıştır. Bu olgunun derste öğrenciler ile tartışılması.		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
13	Öğrencilerin sosyal medya ve gastronomi arasındaki ilişkiyi bir konu üzerinden anlatan sunum yapmaları		Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
14	Final sınavı		Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

GMS899 Uzmanlık Alanı

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö04	Ara sınav, final sınav ve proje ödevi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.
P06	Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P07	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir
P09	Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.
P03	Mesleki sorunları/konuları tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
P08	Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.
P10	Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.
P02	Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
P04	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibidir.
P11	Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

