

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI086		
Ders İsmi:	Kültür ve Sanat Tarihi		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Turkish		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. AYŞE NALAN YETİŞKİN KUBİLAY		
Dersi Veren(ler):	Dr. Ayşe Nalan Yetişkin Kubilay		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	- Geniş yelpazeli, çok sesli, çok kültürlü, evrensel niteliklere sahip bir derstir. - Öğrencilere; geçmiş ile gelecek arasında bağ kurarak genel kültürlerinin zenginleşmesine ve katkıda bulunmasına yardımcı olması amaçlanmaktadır. - Sanatın tarihi içerisinde yer alan dönemler, üsluplar, akımlar toplumsal, ekonomik, kültürel ve sosyal açılar göz önünde tutularak verilmekte - Öğrencilerin değerlendirme, karşılaştırma, sorgulayabilmeleri hedeflenmekte; bilinçli bakış açılarına sahip olmaları hedeflenmekte
---------------	---

Dersin İçeriği:	Sanatın tarihsel gelişiminin kültürel ve toplumsal bağlamda insanlığı nasıl etkilediği, geçmiş dönemlerden günümüze nasıl bir değişim-gelişim gösterdiği genel hatlarıyla ele alınacaktır. Dönemler, üsluplar, akımlar, sanatçılar kültürel bağlamlarla desteklenerek farklı alanlardan gelmiş olan öğrencilerin bölümleriyle ilgili örnekler üzerinden incelenecektir. “Bakış”, “değerlendirme” ve “okuma/lar” yapmaya yardımcı olan geniş yelpazeli, çok sesli, çok kültürlü, evrensel niteliklere sahip bir ders olması amaçlanmaktadır
-----------------	---

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Kültürel girdilere; bakma/ görme/ anlamlandırma/ çözümleme/ değerlendirme/ karşılaştırma ve sorgulayabilme yeteneği kazandırma,
- 2) Sanat yapıtında “görünenin ardındaki gerçeği” keşfedebilme, farklı bakış açısıyla değerlendirebilme
- 3) Sanat alanında insanlığın ve yaratıcı düşüncesinin evrimini tanıma
- 4) Tarih boyunca sanat ve sanatçının içinde bulunduğu sosyo-kültürel koşulları kavrama,
- 5) Sanat eserlerinin genel üsluplarını, dönemsel özellikleri öğrenip farklı uygarlıkların ve dönemlerin mimari ve sanatsal özelliklerini ayırt etme,
- 6) İnsanlık tarihinde sanatın almış olduğu yol ve geldiği nokta hakkında bilgi edinerek tasarımlarına ve projelerine ek bilgi edinilmesine yol gösterme,
- 7) Genel kültürlerinin gelişmesini / zenginleşmesini sağlayıp evrensel kültür varlıklarına değer vermenin, sahip çıkmanın, geçmiş ile gelecek arasında bağ kurmanın önemini kavramak

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Kültür Mirası nedir, koruma kuramları nedir?	
2)	Soyut ve somut kültür mirası örnekleri nelerdir?	
3)	Koruma konusunda çalışan uluslararası kurumlar	
4)	Dünya Kültür Mirası nedir? örnekler ile anlatım	
5)	Mimar Sinan kimdir, eserleri nelerdir?	
6)	Türk evi nedir, genel özellikleri nelerdir, kültür mirasımızdaki yeri ve sürdürülebilirliği?	
7)	Geleneksel kültür mirasımızda taşıyıcılar	
8)	Kültür Mirası ve sürdürülebilirlik örnekleri: Göynük vb	
9)	Geleneksel mimarimizde yapı elemanları	
10)	Somit olmayan kültür mirası	
11)	Taşınmaz kültür mirası ve sürdürülebilirlik	

12)	Taşınabilir kültürel miras ve sürdürülebilirlik	
13)	Proje sunumu ve teslimi	
14)	Proje sunumu ve teslimi	
15)	Final haftası	
16)	Final haftası	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	E.H. GOMBRICH, SANATIN ÖYKÜSÜ, REMZİ KİTABEVİ J BERGER, GÖRME BİÇİMLERİ, METİS YAY
Diğer Kaynaklar:	ADNAN TURANİ, DÜNYA SANAT TARİHİ, REMZİ KİTABEVİ HERBERT READ, SANAT VE TOPLUM, HAYALPEREST KİTAP YAY., 2018 VERNON HYDE MINOR, SANAT TARİHİNİN TARİHİ, KOÇ ÜNİV. YAY,

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7
Program Kazanımları							
1) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.							
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.							
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.							
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.							
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.							
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.							
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.							
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli							

cihazları kullanır. Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.							
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.							
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.							
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.							
13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.							
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.							

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	
2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	

10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	15	46
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	14
Ara Sınavlar	3	21
Final	5	36
Toplam İş Yüğü		117