



**Gaziantep Üniversitesi**  
TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS101 Beslenmenin Temel İlkeleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS101	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Doç.Dr. HATİCE PEKMEZ	Yok

**Dersin Amacı :**

Bu ders kapsamında öğrenciler sağlıklı ve dengeli beslenme kurallarını, Metabolizma, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller hakkında bilgilecektir.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Gıda kaynakları, önerilen günlük alım miktarı düzeyleri ve her makro ve mikro besin için potansiyel halk sağlığı konuları işlenir. Gıda grupları besin değerleri ve işlevleri gibi konular içerir.

**Dersin Kaynakları**

<b>Kaynakları</b>	Beslenme Mehmet Demirci Beslenme-Mehmet demirci-2020
-------------------	---

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	: 5	<b>Eğitim Bilimleri</b>	: 10
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	: 30
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 100
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 20	<b>Alan Bilgisi</b>	: 100

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme Durumu ve ÖnemiGıda Bileşenleri ve Görevleri		
2	Duygular ve Besin Seçimiİnsan Vücudunun yapısı ve Bileşimi		
3	Metabolizma		
4	Beslenme açısından Enerji		
6	Karbonhidratlar		
7	Proteinler		
8	Vize		
9	Yağlar		
10	Vitaminler		
11	Vitaminler Devam, Su		
12	Mineraller		
13	Mineraller Devam		
14	Alkoller		

**Ders İçin Önerilen Diğer Dersler**

GMS405 Özel Beslenme Yöntemleri

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
Ö02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar,
Ö03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır,
Ö04	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur, uygular ve yorumlar,
Ö05	İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli içecekleri kullanır,
Ö06	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular,
Ö07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/ toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır.
Ö08	Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değerlendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır,
Ö09	Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değerlendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır,
Ö10	Gastronomi ve gıda alanında ulusal ve uluslararası standartlar, yasal düzenlemeler konusunda bilgi edinir ve bunları takip edebilme becerisi kazanır,

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabileme becerisi kazandırma.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astınının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

