



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS205 Gıda Kimyası					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	GMS205	Gıda Kimyası	4	4	5

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	Dr.Öğr.Üyesi Oya Özkanlı ozbayram@gantep.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :
Temel gıda maddelerinin kimyasal özelliklerini öğretmek, su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, enzimler, vitamin ve minerallerin işlenmiş gıdalardaki bozulma reaksiyonları, bunların önlenmesi için yapılması gerekli olanlar ve bu tepkimelerin gastronomi alanında uygulamalarının örneklenmesi amaçlanmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :
Gıda Kimyası Dersinde gıdaların bileşiminde bulunan Vitaminler, Karbonhidratlar ve Enzimlerin yapı ve özellikleri ayrıntılı olarak anlatılmaktadır.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	İnternet kaynakları Gıda Kimyası (Mehmet Demirci)

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 25	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 45

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda kimyasına giriş-1		Gıda Kimyası (Mehmet Demirci)
2	Gıda kimyasına giriş-2		
3	Gıdanın temel bileşeni olan suyun özellikleri		
4	Karbonhidratların genel özellikleri ve gastronomideki önemi		
5	Karbonhidratların genel özellikleri ve gastronomideki önemi		
6	Proteinlerin genel özellikleri ve gastronomideki önemi		
7	proteinlerin temel özellikleri ve gastronomideki önemi		
8	Yağların temel özellikleri ve gastronomideki önemi		
9	Yağların genel özellikleri ve gastronomideki önemi		Gıda kimyası (Mehmet Demirci)
10	Vitamin ve minerallerin özellikleri ve gastronomideki önemi		
11	Vitamin ve minerallerin genel özellikleri ve gastronomideki önemi		
12	Genel tekrar		
13	Genel tekrar		
14	Genel tekrar		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler	
GMS206	Gıda Teknolojisi

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda kimyasının tarihçesini öğrenir
Ö02	Gıdanın içeriği olan suyun tüm özelliklerini öğrenir
Ö03	Karbonhidratların genel özelliklerini ve gastronomideki önemini öğrenir
Ö04	Proteinlerin genel özelliklerini ve gastronomideki önemini öğrenir
Ö05	Yağların genel özelliklerini ve gastronomideki önemini öğrenir
Ö06	Vitamin ve minerallerin genel özelliklerini ve gastronomideki önemini öğrenir

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, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanımına 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 kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabileme becerisi kazandırılmak.
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

