



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS207 Gastronomi Turizmi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	GMS207	Gastronomi Turizmi	3	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu	
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 dersin amacı turizmin bir parçası gibi görünen fakat kum deniz turizminden farklı olarak 12 ay süren gastronomi turizmi hakkında genel bir bilgi edinmek, dünyadaki ülkelerin gastronomi turizmi, yeme-içme kültürü, dünyada düzenlenen yemek festivallerinin gastronomi turizmi üzerindeki etkisini ve dinin yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkisini irdelemektir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Gastronomi ve ilgili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, bir turistik ürün ve çekicilik olarak gastronomi, ağırlama endüstrisinin bir boyutu olarak gastronomi, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin gelişimi, yeme alışkanlıklarının ve geleneklerinin gelişimi, yiyecek içecek türleri ve bileşenleri, yiyecek içecek üretim teknikleri, yiyecek depolama ve koruma, yiyecek güvenliği, Avrupa gastronomisinin genel değerlendirilmesi.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

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.
<http://turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80>

Ara sınav ve dönem sonu sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
1	Gastronomi ile alakalı kavramların açıklanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
2	Gastronominin üretim boyutunun anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
3	Gastronominin temel öznelrinin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
4	Gastronomi bir bilim midir yoksa bir sanat mıdır sorusunun açıklanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
5	Yiyecek gastronomisi teriminin tanımlanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
6	İnsan gastronomisi teriminin açıklanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
7	Yerel ürünlerin gastronomideki önemini açıklanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	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.
8	Ara sınav			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.
9	Dünya mutfaklarının öğrencilere ödev olarak dağıtılıp sunum şeklinde anlatılıp uygulama yapılması			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.
10	Dünya mutfaklarının ödev olarak öğrenciye dağıtılıp sunum şeklinde anlatımının yapılması			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.
11	Dünya mutfaklarının ödev olarak öğrenciye dağıtılıp sunum şeklinde anlatımının yapılması			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.
12	Dünya mutfaklarının ödev olarak öğrenciye dağıtılıp sunum şeklinde anlatımının yapılması			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 Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
13	Dünya mutfaklarının ödev olarak öğrenciye dağıtılıp sunum şeklinde anlatımının yapılması		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	Dünya mutfaklarının ödev olarak öğrenciye dağıtılıp sunum şeklinde anlatımının yapılması		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.
15	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

GMS308 Yöresel Mutfaklar
GMS306 Avrupa Mutfağı

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö04	Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve uygulamalar

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 mutfak 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 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 kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
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 aklarının 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

