



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Özel Beslenme Yöntemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	GMS405	Özel Beslenme Yöntemleri	3	3	5

Öğrenim 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		Doç.Dr. Ali ÖZKAN	Doç.Dr. ALİ ÖZKAN	Yok

Dersin Amacı :
Kişilerin durumuna göre beslenme, sağlıklı ve dengeli beslenme ve hastalık durumuna göre beslenme yöntemlerinin geliştirilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri :
Dengeli ve sağlıklı beslenme, Kalp, şeker,böbrek, çölyak vb. hastalıklarında beslenme.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Ders Notları Beslenme, Mehmet Demirci

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konu: Sağlıklı ve Dengeli Beslenme		
2	Konu: Gebe ve emzikli beslenmesi		
3	Konu: Çocukların Beslenmesi		
4	Konu: sporcu beslenmesi		
5	Konu: Çölyak hastalarının beslenmesi		
6	Diyabet hastalarında beslenme		
7	Kalp damar hastalıklarında beslenme		
8	Ara Sınav		
9	Sindirim hastalıklarında beslenme		
10	Böbrek hastalıklarında beslenme		
11	yaşlılarda beslenme		
12	Ekolojik tarımda ve beslenme ilişkisi		
13	Biyodinamik tarım ve beslenme		
14	Allergen gıdalar		

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	Menü geliştirir ve uygular,
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 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 yapabilme 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 üretiminde 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 astlarının 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

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	8	80
Ödevler	1	13	13
Sunum/Seminer Hazırlama	1	13	13
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			150
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Tüm	2		3		5					5			5			5		
Ö01		4		4			4				4			2				1
Ö02			3		3			3				3			3			1
Ö03				4		4			4			3		3				1
Ö04		3	5		4	3				3			4					3
Ö05		2	2		2				2				4			5		
Ö06	2			5		3					4					3		
Ö07	4		4	4			4					5			5			5
Ö08	3		4				5					5			5			3
Ö09		3	5		4	5						5			5			4
Ö10			3	5	5			5	5			5			5			5