



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

GMS407 Bitirme Projesi-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	GMS407	Bitirme Projesi-I	2	1	2

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		Doç.Dr. ALİ ÖZKAN <a href="http://turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80">turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80</a> <a href="mailto:aozkan@gantep.edu.tr">aозkan@gantep.edu.tr</a>	Doç.Dr. ALİ ÖZKAN	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencinin, bir öğretim üyesi danışmanın yol göstermesiyle dört yıllık gastronomi ve mutfak sanatları alanında edinmiş olduğu kazanımlarını bilimsel yöntemlerden yararlanarak özgün bir çalışma ile ortaya koymasını sağlamak; proje, rapor ve makale hazırlama becerisi kazandırmaktır

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Bölüm öğrencileri Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının ilgi alanında bir konuda edinmiş olduğu bilgi ve becerileri kullanarak bölüm öğretim üyelerinden birisinin danışmanlığında bir çalışma yürütür, sonuçlandırır ve dönem sonunda rapor (eser) olarak sunar

**Dersin Kaynakları**

<b>Kaynakları</b>	Araştırma Tezlerinin Reddedilmesi & Tez Hazırlama Teknikleri Kitabı Prof. Rauf ARUKAN
	ders notları
	proje

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konunun araştırılması		
2	Konunun BELİRLENMESİ		
3	İlgili alan taraması		DERS NOTLARI/KİTAP
4	İlgili alan taraması		
5	İlgili alan taraması		
6	İlgili alan taraması		
7	İlgili alan taraması		
8	Çalışmanın yazımı		
9	Çalışmanın Yazımı		
10	Çalışmanın Yazımı		
11	Çalışmanın Yazımı		
12	Uygulamalı olarak sunumu		
14	uygulamalı olarak sunum		
15	değerlendirme		
16	Sonuçlandırma		

**Ders İçin Önerilen Diğer Dersler**

MUP399 Mesleki Uygulama Projesi

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencilerin, bitirme projesini bilimsel kurallara göre araştırma yöntemlerini öğrenmesi
Ö02	Bir konuda kaynak taraması yapmayı öğrenme
Ö03	Bir konuyla ilgili araştırma yaparken en önemli referans yayınları ve uzmanlara ulaşabileceği yeteneğini geliştirme
Ö04	Hazırlanan projenin jüri önünde savunulması ve uygulamalı sunumları

**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 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 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

