



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS411 Araştırma Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	GMS411	Araştırma Teknikleri	4	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	Dr.Öğr.Üyesi Banu KOÇ	Yok

Dersin Amacı :

İstatistiksel değerlendirmeyi gerçekleştirebilmeleri amacıyla temel istatistik kavramların ve uygulamaların öğretilmesi amaçlanmaktadır

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Deneme desenlerinin temel prensipleri ve istatistiksel tekniklerin kullanımı; Dağılımlar: Normal dağılım, t dağılımı, F dağılımı, Ki kare dağılımı; Çok sayıda işlemi karşılaştırma-Varyans Analizi (Tek yönlü ANOVA), model doğruluk analizi; Ortalamaların karşılaştırılması Regresyon analizi-Biyolojik numunelerle çalışmalar; Gıda vaka çalışmaları: duyu analizi, yeni ürün geliştirme, analitik yöntemlerin karşılaştırılması

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Dersin hocası tarafından hazırlanan ve öğrenci ile paylaşılan ders notları

1) Yüzer, A. F. (2009). İstatistik (Vol. 1448). Anadolu Üniversitesi. 2) Gürş, S., & Astar, M. (2014). Bilimsel araştırmalarda SPSS ile istatistik.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 40	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 40	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin işleme şekli hakkında bilgi verilmesi ve temel kavramlar		Sunum
2	Verilerin özetlenmesi, grafiksel gösterimler		Sunum
3	Tanımlayıcı istatistikler, Aritmetik ortalama, Ortanca değer, Tepe değeri, Aritmetik ortalamanın özellikleri, Ortanca değeri Aritmetik ortalamaya tercih edildiği yerler		Sunum
4	Merkezi eğilim ölçüleri		Sunum
5	Frekans dağılım tablosundan aritmetik ortalama, ortanca değer ve tepe değeri hesaplanması, aritmetik ortalama, ortanca değer ve tepe değeri arasındaki ilişkiler		Sunum
6	Değişim Ölçüleri, Değişim genişliği (Range), Ortalama sapma, Standart sapma, Varyans, Varyansın özellikleri		Sunum
7	Populasyonlar ve dağılımları, Normal dağılım ve fonksiyonu, Standart normal dağılım		Sunum
8	Ara sınav		
9	Örnekleme dağılımları, Ortalamalara ait örnekleme dağılımı, Hipotez kontrolü, İki ve tek taraflı hipotez kontrolleri		Sunum
10	Ortalamalara ait hipotez kontrolleri (Z ve t kontrolleri), Ortalamalara ait güven aralığı ve güven sınırlarının hesaplanması		Sunum
11	Ortalamalara ait hipotez kontrolleri (Z ve t kontrolleri), Ortalamalara ait güven aralığı ve güven sınırlarının hesaplanması		Sunum
12	Ortalamalara ait hipotez kontrolleri (Z ve t kontrolleri), Ortalamalara ait güven aralığı ve güven sınırlarının hesaplanması		Sunum
13	Korelasyon katsayısı anlamı ve hesaplanması, Regresyon katsayısı anlamı ve hesaplanması		Sunum
14	Deneme deseni oluşturma ve oluşturulan deneme deseninde istatistikler testleri uygulama		Sunum
15	Yarıyıl Sonu Sınavı		
16	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İstatistik ile ilgili temel kavram bilgisi hakkında bilgi sahibi olur
Ö02	Öne sürülen hipotezlerin doğruluğunu istatistiksel olarak değerlendirebilme hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Veriyi özetlemek için kullanılan tablo ve grafik yöntemlerini kavrayabilme hakkında bilgi sahibi olur
Ö04	Kitleden alınan örneklem yardımıyla kitleye ilişkin çıkarımlar yapabilme 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, 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

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

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	15	3	45
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	2	30
Ödevler	15	2	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yüğü			125
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P01
Tüm	4
Ö01	4
Ö02	4
Ö03	4
Ö04	4