



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS423 Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	GMS423	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	4	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

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 duyuşsal analiz yönteminin temel kavramlarını öğretim uygulamalarıyla öğrencinin beş duyuş organını bir cihaz gibi kullanarak bir gıdanın özelliklerini tanımlayıp yeni gıda tasarımı veya var olan bir gıdanın bir duyuşsal özelliğini geliştirebilme yetisini kazandırmaktır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Bu dersin içeriği duyuşsal analizle ilgili teorik bilgi verdikten sonra bunu uygulamalarla desteklemektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

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 final sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 50	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Duyuşsal analiz genel tanımı ve insanın beş duyuş organını duyuşsal bir analizde nasıl bir cihaz gibi kullanacağını anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
2	Duyuşsal değerlendirimin tarihsel gelişimini anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
3	Duyuşsal değerlendirimin neden önemli olduğunu açıklanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
4	Duyuşsal Değerlendirmede Sonucun Güvenilirliğini Etkileyen Faktörler		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
5	Duyuşsal Analizin Amacının Belirlenmesi ve Amaca Uygun Yöntemin Belirlenmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
6	Panelin Oluşturulması, Panelistlerin Seçimi ve Eğitimi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
7	Laboratuvar Paneli Panelistlerinin Eğitimi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
8	Ara sınav		
9	Dört temel tadın tanımlanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
10	Bir tadın değişik yoğunluklarının saptanması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
11	Öğrencilerle birlikte teoride öğrenilen bilgilerin duyuşsal analiz laboratuvarında uygulamasının yapılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.
12	Öğrencilerle birlikte teoride öğrenilen bilgilerin duyuşsal analiz laboratuvarında uygulamasının yapılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
13	Öğrencilerle birlikte teoride öğrenilen bilgilerin duyuşal analiz laboratuvarında uygulamasının 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	Öğrencilerle birlikte teoride öğrenilen bilgilerin duyuşal analiz laboratuvarında uygulamasının 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

GMS423 Gıda Formulasyonları ve Duyuşal Analiz

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 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 yapabileme 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

