



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

TDP101 Toplumsal Duyarlılık Projesi-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TDP101	Toplumsal Duyarlılık Projesi-I	1	1	1

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	Doç. ALİ ÖZKAN	Yok

Dersin Amacı :
Üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek. Toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projelerin hazırlanması. Unutulan kültürel değerleri yeniden hatırlatma, Sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer almanın teşvik edilmesi. Topluma hizmet çalışmalarının fakülte ve yüksekokullarda uygulanmasına yönelik temel bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır. Toplumsal Duyarlılık ve farkındalık, işbirliği, dayanışma, etkili iletişim ve öz değerlendirme becerilerini destekleme, toplumsal sorumluluk bilinci ve özgüven oluşturmaları hedeflenmektedir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :
Üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm için dersler alıp proje hazırlamak.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Yok

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

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
2	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
3	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
4	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
5	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
6	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
7	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
8	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
9	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
10	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
11	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
12	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
13	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
14	Proje Önerilerinin Toplanması		Yok
15	Proje Seçimi		Yok

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Proje Geliştirme
Ö02	Proje Uygulama

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 geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler.
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
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 kazandırır.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilir; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilir.
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 katkı ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilir.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
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	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%100
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
Toplam İş Yüğü			30
AKTS Kredisi			1

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	5	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4
Ö01	5	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö02	5	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4