



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS505 Diyet, Beslenme ve Sağlık					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS505	Diyet, Beslenme ve Sağlık	3	3	8

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli

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 dengeli ve sağlıklı beslenmelerinin sağlanması için bilgiler edinilecektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri :
Dengeli ve sağlıklı beslenme, Kalp, şeker,böbrek, çölyak vb. hastalıklarında beslenme

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Ders Notları Mehmet Demirci 2020; Ayşe Baysal

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 10

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konu: Sağlıklı ve Dengeli Beslenme		
2	Konu: Kalp ve Damar hastalıklarında beslenme		
3	Konu: Diyet Porsiyonlarının hesaplanması		
4	Konu: Diyabet hastalarında beslenme		
5	Konu: böbrek hastalarında beslenme		
6	Organik Çölyak hastalarında beslenme		
7	Gebe ve emzikilerde beslenme		
8	Ara Sınav		
9	Çocukların ve gençlerin beslenmesi		
10	Sporcuların beslenmesi		
11	Allerjen gıdalar		
12	Beslenme şekilleri		
13	Sindirim sistemi hastalıkları		
14	Doğuştan gelen metabolizma hastalıkları		

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 yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.
P06	Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P07	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir
P09	Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.
P03	Mesleki sorunları/konuları tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
P08	Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.
P10	Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.
P02	Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
P04	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibidir.
P11	Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

