



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS509 Gıda ve Şarap Seçimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS509	Gıda ve Şarap Seçimi	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		Yok	Dr.Öğr. Üyesi Oya Özkanlı ozbayram@gantep.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Gastronomi alanında yemek ve şarap uyumunu evrensel boyutta tanımlamak, temel kavramları öğrenciyeye aktarmak ve yapılan çalışmalarını irdelleyerek yeni trendlerde hangi metodların kullanıldığını öğretmektir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Gıda ve şarap seçimi yönetimi, gıda ve şarap lezzet bileşenleri, gıda ve şarap doku karakteristikleri, yemek ve şarap eşleştirme prosesi konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	
Her yömüyle şarap	
Farklı kitaplardan derlenmiş ders notları	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	5	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	10	Alan Bilgisi	:	85

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda ve şarap piramidi		-----
2	şarabın evrimi ve temel tat bileşenleri		-----
3	Gastronomik kimlik		-----
4	Yemek ve mutfak sanatları		-----
5	Tatlılık ve ekşiliğin yemek ve şaraptaki önemi		-----
6	Tuzluluk, acılık ve köpükler		-----
7	Ara sınav		-----
8	Şarap yapı karakteristikleri		-----
9	Yemek yapı karakteristikleri		-----
10	Tat yoğunluğu ve uyumu		-----
11	Menu planlama		-----
12	Şarap ve peynir seçimi		-----
13	Şarap çeşitlerinin değerlendirilmesi		-----
14	Müşteri tercihleri		-----

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

GMS501 Duyusal Analiz Bilimi ve Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Şarap ve yemek piramidini öğrenir
Ö02	Temel tat bileşenlerini öğrenir
Ö03	Menü planlaması yapabilir
Ö04	Yemek ve şarap eşleştirmesi yapabilir
Ö05	Tatlı ve şarap eşleştirmesi yapabilir
Ö06	Müşteri beklentilerini kontrol edebilir

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.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%20
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	14	14
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			76
AKTS Kredisi			3

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
Tüm	3	3	4	2	2	4	3	2	4	5	5
Ö01	3						3				
Ö02		3						2			
Ö03			4						4		
Ö04				2						5	
Ö05					2						4
Ö06						4					5