



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS504 Gıdalarda Kalite Kontrol Yöntemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	GMS504	Gıdalarda Kalite Kontrol Yöntemleri	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 :

Gıdaların özellikleri, gıda güvenliği ve tarladan sofraya kadar tüm aşamalar ayrıntılı olarak işlenecektir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Bu derste gıda güvenliği, gıdaların özellikleri, meyve ve sebzeler, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, fermente ürünler, organik ve Biyodinamik tarım hakkında bilgiler edinilecektir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Ders Notları Gıda Güvenliği; Temel Gıda teknikleri
-------------------	---

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 70
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 70
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konu: Gıdaların Güvenliği		
2	Konu: Gıdaların Mikrobiyolojisi		
3	Konu: Biyodinamik Tarım		
4	Konu: Organik Tarım		
5	Konu: Gıdaların Muhafazası		
6	Meyve ve Sebzelerde Kalite Kontrol Yöntemleri		
7	Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrol Yöntemleri		
8	Ara Sınav		
9	Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol Yöntemleri		
10	Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Kalite Kontrol Yöntemleri		
11	Bitkisel ve Hayvansal Yağlar ve Özellikleri		
12	Fermente Ürünler		
13	Gıdalarda Enerji		
14	Güncel Konular		

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.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	10	140
Ödevler	2	13	26
Sunum/Seminer Hazırlama	2	15	30
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			240
AKTS Kredisi			8

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	4			5		4			5		3
Ö01		4		4	5		5		4	3	
Ö02	3		5			4		4		4	2
Ö03		3		3	3		3		3		3
Ö04		2	3		3		3	3		3	
Ö05	3			3		3			3		3
Ö06		3		3		3		3		3	
Ö07	3		5		5		5		5		5
Ö08		4		4		4		4		4	3
Ö09		4		4		4		4		5	
Ö10				5				5			