



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS511 Gastronomide Süt ve Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS511	Gastronomide Süt ve Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi	3	3	8

Öğretim 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 :

Gastronomide uygulamaların çoğunda kullanılan süt ve süt ürünlerinin üretim aşamalarını, dikkat edilmesi gereken noktalar, süt ve türevleri kullanılarak geliştirilen yeni tarif ve reçeteler çıkarabilmek.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Sütün genel özellikleri, içme sütü, peynir, yoğurt, tereyağ ve dondurma teknolojilerinin özellikleri, süt ürünleri kullanılarak yeni gastronomik ürün geliştirme ve tasarlama

Dersin Kaynakları

Kaynakları	İnternet kaynakları Güncel kaynaklardan taranarak oluşturulan ders notları
------------	---

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 10	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Süt:Tarihçesi, Bileşimi ve Özellikleri	-----	ders notları
2	İçme Sütü Teknolojisi	-----	ders notları
3	Pastörizasyon tanımı ve teknikleri-1	-----	
4	Pastörizasyon tanımı ve teknikleri-2	-----	ders notları
5	Yoğurt teknolojisi ve gastronomide kullanımı-1	-----	ders notları
6	Peynir teknolojisi ve özellikleri	-----	Ders notları
7	Ara sınav	-----	ders notları
8	Peynir teknolojisi ve özellikleri	-----	Ders notları
9	Tereyağ - kaymak teknolojisi ve özellikleri	-----	Ders notları
10	Dondurma teknolojisi ve özellikleri	-----	ders notları
11	Süt ve süt ürünlerinin gastronomide uygulamaları	-----	Ders notları
12	Süt ve süt ürünlerinin gastronomide uygulamaları	-----	Ders notları
13	Süt ve süt ürünlerinin gastronomide kullanımı	-----	Ders notları
14	Süt ve süt ürünlerinin gastronomide uygulamaları	-----	Ders notları

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

GMS511 Gastronomide Süt ve Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Süt ve süt ürünlerinin üretim teknolojilerini öğrenir
Ö02	Peynir yapımında kullanılan bazı katkı maddeleri ve özelliklerini öğrenir
Ö03	Dünya peynirleri hakkında detaylı araştırma yapar
Ö04	tereyağ üretim özelliklerini ve gastronomide tereyağ ile yapılan farklı uygulamaları araştırır
Ö05	Yoğurt üretim teknolojisinin özelliklerini, yoğurt kullanılarak yapılan gastronomi uygulamaları veya reçete geliştirme denemeleri yapar
Ö06	Tereyağ üretim teknolojisinin özelliklerini, tereyağ kullanılarak yapılan gastronomi uygulamaları veya reçete geliştirme denemeleri yapar
Ö07	Dondurma üretim teknolojisinin özelliklerini, dondurma kullanılarak yapılan gastronomi uygulamaları veya reçete geliştirme denemeleri yapar

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	%20
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%10
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	14	1	14
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	1	10	10
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Toplam İş Yükü			75
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P07	P08	P10	P11
Tüm	1	3	3	1
Ö01	1	3	3	1
Ö02	1	3	3	1
Ö03	1	3	3	1
Ö04	1	3	3	1
Ö05	1	3	3	1
Ö06	1	3	3	1
Ö07	1	3	3	1