



**Gaziantep Üniversitesi**  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS522 Toz Ürünlerin Gastronomide Kullanımı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	GMS522	Toz Ürünlerin Gastronomide Kullanımı	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 Banu KOÇ <a href="mailto:banukoc@gantep.edu.tr">banukoc@gantep.edu.tr</a>	Yok

**Dersin Amacı :**

Toz ürünlerin gastronomide kullanımını sağlamak ve yeni fonksiyonel ürünler geliştirmek

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Toz ürünleri fiziksel özelliklerinin dayandığı temeller, yoğunluk ve özgül ağırlık, tekstürel ve reolojik özellikler, adhezyon, kohezyon, çözünürlük ve islanabilirlik gibi yüzey özellikleri, gıdalarn termal özellikleri, su aktivitesi ve sorpsiyon özellikleri, renk ve dielektrik özellikleri

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**

Dersin hocası tarafından hazırlanan ve öğrenci ile paylaşılan ders notları

1) Koç, B., Koç, M., & Baysan, U. (2021). Food Powders Bulk Properties. In Food Powders Properties and Characterization (pp. 1-36). Springer, Cham. 2) Baysan, U., Koç, M., & Koç, B. (2021). Food Powders Particle Properties. In Food Powders Properties and Characterization (pp. 37-52). Springer, Cham. 3) Araştırma Makaleleri

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	: 25	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 25	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin işleme şekli hakkında bilgi verilmesi ve temel kavramlar		Sunum
2	Toz ürün elde etme yöntemleri		Sunum
3	Toz ürün elde etme yöntemleri		Sunum
4	Toz ürünlerin fiziksel özelliklerinin sınıflandırılması		Sunum
5	Toz ürünlerin yığın özellikleri		Sunum
6	Toz ürünlerin yığın özellikleri		Sunum
7	Toz ürünlerin partikül özellikleri		Sunum
8	Ara sınav		
9	Toz ürünlerin partikül özellikleri		Sunum
10	Toz ürünlerin reolojik özellikleri		Sunum
11	Toz ürünlerin tekstür özellikleri		Sunum
12	Toz ürünlerin yüzey özellikleri		Sunum
13	Toz ürünlerin rekonstitüsyon özellikleri		Sunum
14	Toz ürünlerin fonksiyonel kullanım alanları		Sunum
15	Yarıyıl Sonu Sınavı		
16	Yarıyıl Sonu Sınavı		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toz ürün elde etme yöntemlerini öğrenir
Ö02	Toz ürünün fiziksel ve kimyasal analiz yöntemlerini öğrenir
Ö03	Toz ürünün fonksiyonel kullanım alanlarını öğrenir

**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.

