GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

1	Ders Adi:	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
2	Ders Kodu:	GMB5342
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. BİGE İNCEDAYI
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Doç. Dr. Bige İNCEDAYI
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941504 Fax: 0224 2941402 e-posta: bige@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gastronomi kavramı, yemek sanatı, dünya mutfakları, mutfak yönetim organizasyonu, maliyet kontrolü gibi konularda detaylı bilgi verilmesidir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Öğrenci dünya mutfakları, yemek sanatı, toplu beslenme sistemleri, menü planlama, maliyet kontrolü gibi konularda bilgi edinir.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Öğrenci gastronomi ve yemek sanatı konusunda bilgi sahibi olur.
	2	Öğrenci Türk ve dünya mutfaklarını tanır.
	3	Öğrenci beslenmede menü planlamanın önemini kavrar
	4	Öğrenci yönetim ve maliyet kontrolü konularında fikir sahibi olur.
	5	Öğrenci akademik bir sunum yapma becerisi kazanır.
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	**DERS İÇERİKLERİ**	
	Teorik	**Uygulama**
1	Gastronominin tanımı	

2	Temel yemek pişirme teknikleri	
3	Türk mutfağı ve uygulamaları	
4	Dünya mutfakları ve uygulamaları	
5	Mutfak yönetimi	
6	Menü planlama	
7	Yiyecek-içecek otomasyon sistemleri	
8	Yiyecek ve içeceklerde maliyet kontrolü	
9	Hijyen ve gıda güvenliği	
10	Restoran yönetimi ve yiyecek-içecek servisi	
11	Fiziksel tasarım	
12	Öğrenci sunumları	
13	Öğrenci sunumları	
14	Öğrenci sunumları	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Dittmer P.R. and Keefe J.D., 2009. Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls. Ninth Edition. Wiley, 633 p. Bode, S., 2003. Successful Catering. Managing the Catering Operation for Maximum Profit. Atlantic Publishing Group, Inc. 144 p. Beşirli, H., 2012. Yemek Sosyolojisi. Phoenix Yayınevi. Ankara, 183 s. McGee, H., 2004. On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen. NY, 884 p. Baysal, A., Küçükaslan, N., 2007. Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ekin Basım, Yayım, Dağıtım, Bursa, 404 s. Altınel, H., 2011. Menü Yönetimi ve Menü Planlama. Detay Yayıncılık, Ankara, 220 s. Koçak, N., 2010. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık, Ankara, 142 s. Yurdagel, Ü., Ü.R. Yaman, T. Baysal. 1996. Hazır Yemek Et ve Balık Konservesi Yapım Teknolojisi. Ege Meslek Yüksekokulu Yayın No: 21. İzmir. 32 s.
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SAYISI**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	0	0.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	1	50.00
Yıl Sonu Sınavı	1	50.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00

Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları	Ödev sunum kalitesi ve derse katılım düzeyi

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	1	30.00	30.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	0	0.00	0.00
Diğer	1	35.00	35.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30.00	30.00
Toplam İş Yükü			179.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			5.97
Dersin AKTS Kredisi			6.00

25 PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	5	2	3	2	3	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	5	2	3	2	3	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	5	2	3	2	3	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
ÖK4	5	5	2	3	2	2	5	2	2	5	0	0	0	0	0	0
ÖK5	4	4	2	5	2	5	2	2	5	2	0	0	0	0	0	0

ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri

Katkı Düzeyi:	1 çok düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek