

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	GMS205		
Ders İsmi:	Gastronomi Matematiği		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 3		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. HÜSEYİN TANJU İPEK		
Dersi Veren(ler):	Tanju İPEK		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Gastronomi matematiği prensipleri ve uygulamaları, gıda sektörü çalışanlarının, profesyonel mutfaklarda matematiği neden ve nasıl kullanacaklarını açıklar ve gösterir.
Dersin İçeriği:	Matematik ve aritmetik nedir. Gıda servisi operasyonlarında matematiğin kullanımı. Profesyonel mutfaklarda ölçüm. Dünya ölçü sistemleri ve araçları. Hacim, ağırlık, uzunluk, zaman ve sıcaklık ölçümleri, eşdeğerlerinin hesaplanması. Ölçümlerin hesaplanmasında tam sayılarda, kesirlerde ve ondalıklı sayılarda toplama, çıkarma, çarpma ve bölme işlemleri ve ondalıklı sayılarda yuvarlama.

Temel istatistik uygulamaları (veri tablosu ve grafik, ortalama, median ve mod). Ölçümlerin dönüşümü ve reçetelerin ölçeklendirilmesi. Yüzde ve oran hesapları, verim yüzdeleri hesapları.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Gıda servisi operasyonlarında matematiğin çeşitli kullanım alanlarını anlamak.
- 2) Profesyonel mutfaklarda kullanılan ölçme sistemlerini anlamak ve profesyonel mutfaklarda bulunan çeşitli ölçüm araçlarını kullanabilmeyi öğrenmek.
- 3) Ölçümlerin eşdeğerlerini anlamak ve birbirlerine dönüştürebilmeyi öğrenmek.
- 4) Tam sayılar/ Kesirler/Ondalık sayılar ile toplama, çıkarma, çarpma ve bölme işlemlerini anlamak, ondalıklı sayıları yuvarlamayı öğrenmek.
- 5) Hacim, ağırlık, alan, uzunluk, zaman ve sıcaklık ölçümlerinin hesaplanmasını anlamak.
- 6) Temel istatistik uygulamalarını ve ortalama, medyan ve mod hesaplamalarını anlamak ve öğrenmek.
- 7) Reçetelerin ölçeklendirilmesi
- 8) Yüzde ve oranların hesaplanması ve verim yüzdelerinin bulunmasını anlamak.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Giriş: Matematik ve aritmetik nedir? Gastronomi Matematiğinde hedef ve amaçlarımız.	
2)	Gıda Servisi Operasyonları (GSO)'nda Matematik kullanım alanları	
3)	Gıda Servisi Operasyonlarında Matematik Kullanım alanları -2	
4)	Profesyonel mutfaklarda ölçüm, Dünya Ölçü Sistemleri ve ölçüm araçları	
5)	Hacim (sıvı) ve ağırlık ölçümleri, eşdeğerleri ve dönüşümleri	
6)	Uzunluk, Zaman ve Sıcaklık ölçümleri, eşdeğerleri ve dönüşümleri	
7)	Alan, hacim ve açı ölçümleri	
8)	ARA SINAV	
9)	Ölçümlerin hesaplanması-1 Tam sayılı ölçümler ve dört işlemi	
10)	Ölçümlerin hesaplanması-2 Kesirli ölçümler ve dört işlemi	
11)	Ölçümlerin hesaplanması-3 Ondalık sayılı ölçümlerin dört işlemi ve yuvarlama	
12)	Temel İstatistik uygulamaları (veri tablosu, Ortalama, Median ve Mod)	
13)	Ölçümlerin dönüşümleri ve reçeteleri ölçeklendirme	

14)	Yüzde ve Oran hesapları, verim yüzdeleri hesapları	
-----	--	--

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Culinary Math Principles and Applications/Michael J.Mc Greal, Linda J. Padilla (ATP, 2.Ed.)
Diğer Kaynaklar:	Culinary Calculations/ Terri Jones

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7	8
Program Kazanımları								
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar								
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.								
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.								
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.								
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.								
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.								
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.								
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.								
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.								
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.								

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7	8
11) Alanındaki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.								
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.								
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.								
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.								
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.								
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.								
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.								
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.								

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	2
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	2
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	3
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	3
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları	3

	tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	3
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	3
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	3
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	3
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	3
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	3
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	3
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	3

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60

Toplam	% 100
---------------	--------------

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ara Sınavlar	1	40			40
Final	1	60			60
Toplam İş Yüğü					100