

ANA DAL PROGRAMI ZORUNLU DERS İÇERİKLERİ

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
	TDL101	TÜRK DİLİ I	Z	2	0	0	2	2	2

1.

Ders Kaynakları:

- 2.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemi, 19. yüzyıl reform hareketleri, I. Dünya Savaşı ve Osmanlı'nın çöküşü, Milli Mücadele'nin başlangıcı, cephe savaşları, Atatürk'ün liderliği, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu, Lozan Antlaşması ve sonuçları, Atatürk ilkeleri ve inkılapları, Cumhuriyet'in ilk yıllarında yapılan reformlar, eğitim ve kültür alanındaki yenilikler, öğrenci sunumları ve genel değerlendirme ele alınacaktır.

	Ders Kaynakları: M. Kemal Atatürk, <i>Nutuk</i>, MEB Yayınları. <i>Türk İstiklâl Harbi Serisi</i>, Genelkurmay ATASE Yayınları. - Ders notları, makaleler ve çeşitli görsel-işitsel materyaller.								
3.	YDİ101	YABANCI DİL: İNGİLİZCE I	Z	2	0	0	2	2	2
	Dersin Amacı: Öğrencilere temel düzeyde İngilizce dil bilgisi, kelime bilgisi ve iletişim becerileri kazandırmak; günlük yaşamda karşılaşılabilecekleri durumlarda kullanabilecekleri dil yeterliliğini geliştirmek.								
	Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında temel İngilizce dil bilgisi, kelime bilgisi, okuma-anlama çalışmaları, temel konuşma ve yazma becerileri ile günlük dilde kullanılan ifadeler ele alınacaktır. Öğrenciler, pratik uygulamalarla İngilizceyi temel düzeyde anlamayı ve kullanmayı öğreneceklerdir.								
	Ders Kaynakları: - Çeşitli İngilizce gramer kitapları (Heinemann, Longman vb.) - Öğretim elemanı notları ve uygulama materyalleri								
4.	GMS119	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	Z	3	0	0	3	3	5
	Dersin Amacı: Öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları mesleğiyle ilgili temel bilgileri kazandırmak ve alanla ilgili meslek dallarını tanıtarak öğrencilerin kariyer yönelimlerine destek olmak.								
	Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında gastronomiye giriş, restoranın tanımı ve tarihçesi, modern mutfak anlayışının gelişimi, aşçıların sahip olması gereken özellikler ve kariyer imkanları, mutfak ekipleri ve güvenliği, tat ve koku, beslenmenin temelleri, çeşitli gıda ürünlerinin tanıtılması (tahıllar, baklagiller, meyve, sebze, et, balık, süt ürünleri, baharatlar vb.), saha gezisi, çay-kahve-çikolata kültürü, dünyaca ünlü şefler ve restoranlar, gıda girişimciliği, film gösterimi ve proje çalışmaları ele alınacaktır.								
	Ders Kaynakları: <i>The Professional Chef</i>, John Wiley & Sons Inc. - Öğretim elemanının notları								
5.	GMS121	TURİZME GİRİŞ	Z	3	0	0	3	3	5

Dersin Amacı: Öğrencilere turizm endüstrisi, turizm işletmeleri, turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri ile turizm alanındaki güncel konular hakkında temel bilgi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında turizmin genel yapısı ve temel kavramlar, turizm hareketlerinin sınıflandırılması, turizmin gelişmesine etki eden unsurlar, turizm sektörünün bileşenleri, turizm işletmeleri, turizm arz ve talebi, turizmin etkileri, turizm politikası ve planlaması, Türkiye’de turizmin genel durumu, uluslararası turizm ve geleceğe yönelik eğilimler ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- *Genel Turizm (İlkeler-Kavramlar)* – Nazmi Kozak, Meryem Kozak, Metin Kozak
- Öğretim elemanının notları

	GMS123	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	Z	3	0	0	3	3	5
6.		Dersin Amacı: Beslenmenin önemi, kapsamı ve etkilerini kavratmak; besin öğeleri ile besin maddelerinin vücuttaki görevleri, kaynakları ve günlük tüketim miktarları konusunda yeterlilik kazandırmak. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında yeterli ve dengeli beslenme, toplumda görülen beslenme sorunları, besin öğeleri ve özellikleri, beslenme yetersizliği sonucu ortaya çıkan hastalıklar, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su, enerji, besin grupları, mönü planlama, mönü çeşitleri ve örnekleri ele alınacaktır. Ders Kaynakları: • <i>Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama</i>, Prof. Dr. Sıdıka Bulduk • Öğretim elemanı ders notları, sunular							
7.	GMS125	ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ	Z	2	0	0	2	2	3

Dersin Amacı: Öğrencilerin üniversite ortamına uyum sağlamalarına yardımcı olmak, üniversitenin işleyişi, akademik ve sosyal olanakları hakkında bilgi edinmelerini sağlamak ve üniversite yaşamında karşılaşılabilecekleri sorunlarla başa çıkma becerilerini geliştirmek.

Dersin İçeriği: Üniversitenin tarihçesi ve misyonu, üniversite birimleri ve işleyişi, akademik ve idari kadrolar, ders programı ve sınav sistemleri, üniversitedeki sosyal, kültürel ve sportif etkinlikler, etkili ders çalışma teknikleri, zaman yönetimi, akademik etik, üniversite yaşamında iletişim becerileri, kişisel gelişim ve kariyer planlamaya yönelik temel bilgiler ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Üniversitenin tanıtım kitapçıkları ve yönetmelikleri
- “Başarılı Bir Üniversite Hayatı için Rehber” – Kolektif
- Öğretim elemanının hazırladığı ders notları

GMS127	KARİYER PLANLAMA VE GELİŞTİRME	Z	2	0	0	2	2	3
--------	--------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere, kariyer bilinci kazandırmak; kişisel özelliklerini, yeteneklerini ve ilgi alanlarını keşfetmelerine yardımcı olmak; kariyer hedeflerini belirlemeleri, planlamaları ve bu hedeflere ulaşmak için gerekli becerileri geliştirmelerini sağlamak.

8. **Dersin İçeriği:** Kariyer kavramı ve önemi, kariyer planlamanın temel aşamaları, kişisel ilgi ve yeteneklerin belirlenmesi, özgeçmiş (CV) hazırlama, mülakat teknikleri, iş arama stratejileri, iş dünyasında etik ve mesleki davranışlar, iş yaşamında iletişim ve işbirliği, iş piyasası analizi ve trendleri, kişisel gelişim planı oluşturma, kariyer hedeflerine ulaşmada karşılaşılan engeller ve çözüm yolları ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- *Kariyer Planlama ve Yönetim* – Kolektif
- *Bireysel ve Mesleki Gelişim* – Yayınevi: Detay
- Öğretim elemanının hazırladığı ders notları

9.	DOY101	DİJİTAL OKURYAZARLIK	Z	2	0	0	2	2	3
----	--------	-------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilerin bilimsel araştırma süreçlerinde, mesleki ve günlük yaşamlarında bilgi arama, erişim, değerlendirme, kullanma ve sunma becerilerini geliştirmelerini sağlamak; bilgi toplumu için gerekli dijital yeterlilikleri kazandırmak.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında internet teknolojileri, taşınabilir teknolojiler, sosyal ağlar, teknoloji-toplum-insan ilişkisi, bilişim etiği, yaşam boyu öğrenme, bulut bilişim, geleceğin teknolojileri ve çeşitli uygulama örnekleri ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- *Dijital Okur Yazarlık*, Ed. Teyfik Volkan Yüzer, Gülsün Kurubacak, Muhammet Recep Okur
- Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi kaynakları

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

1. SINIF 2. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
	TDL102	TÜRK DİLİ 2	Z	2	0	0	2	2	2

Dersin Amacı: Öğrencilere Türkçeyi ileri düzeyde doğru ve etkili kullanmayı öğretmek, dil bilgisi kurallarını derinlemesine incelemek, yazılı ve sözlü ifade becerilerini geliştirmek.

- Dersin İçeriği:** Bu ders kapsamında cümle türleri, anlatım bozuklukları, edebi metin incelemeleri, akademik yazım kuralları, Türk edebiyatının önemli eserleri, kompozisyon yazma teknikleri ve etkili konuşma becerileri ele alınacaktır. Öğrenciler, eleştirel düşünme ve analitik yazma becerilerini geliştirmek için çeşitli edebi metinler üzerinde çalışmalar yapacaktır.

Ders Kaynakları:

			- Ergin, Muharrem, <i>Üniversiteler İçin Türk Dili</i>, Bayrak Yayınları - Özkan, Mustafa, <i>Türkiye Türkçesi Söz Dizimi</i>, 3F Yayınları - TDK, <i>Büyük Türkçe Sözlük, Yazım Kılavuzu</i> - Öğretim elemanı notları ve uygulama materyalleri							
	ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Z	2	0	0	2	2	2	
2.	Dersin Amacı: Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan sonra Atatürk ilkeleri doğrultusunda yapılan inkılapları ve reformları kavratmak; bu reformların siyasi, sosyal, ekonomik ve kültürel gelişmelere etkilerini analiz etmek ve Atatürk ilkelerinin modern Türkiye'deki rolünü değerlendirmek.									
	Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında Atatürk dönemi reformlarının devamı, laiklik ve hukuk alanındaki inkılaplar, çok partili hayata geçiş süreci, Atatürk sonrası siyasi gelişmeler, sosyal ve ekonomik reformlar, Türkiye'nin dış politikası, demokratikleşme süreci, Atatürk ilkelerinin modern Türkiye'ye etkileri ve eğitim-kültür alanındaki gelişmeler ele alınacaktır.									
	Ders Kaynakları: M. Kemal Atatürk, <i>Nutuk</i>, MEB Yayınları - Cemil Koçak, <i>Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi</i> - Ders notları ve tamamlayıcı materyaller									
	YDL102	YABANCI DİL: İNGİLİZCE II	Z	2	0	0	2	2	2	
3.	Dersin Amacı: Öğrencilere İngilizce dilinde orta düzeyden ileriye geçiş için gerekli dil bilgisi, yazılı ve sözlü ifade becerileri kazandırmak; akademik düzeyde metinler üzerinde çalışarak dil yeterliliklerini geliştirmek.									
	Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında ileri seviye dil bilgisi, karmaşık cümle yapıları, akademik yazma, metin analizi, kelime bilgisi, dinleme-anlama çalışmaları ve tartışma becerileri ele alınacaktır. Öğrenciler, akademik metinlerle çalışarak İngilizceyi daha etkin kullanmayı öğreneceklerdir.									
	Ders Kaynakları: - Çeşitli İngilizce gramer kitapları (Heinemann, Longman vb.) - Öğretim elemanı notları ve uygulama materyalleri									
4.	GMS118	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ I	Z	2	2	0	4	3	6	

Dersin Amacı: Bu ders ile öğrencilere temel mutfak tekniklerinde beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Mutfak planlaması ve bölümleri, mutfağın planlanması ve iş organizasyonu, mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri, mutfakta ekipmanların işlevleri ve özellikleri, teknik şartname ve standart tarife hazırlama, kesme teknikleri ve lezzet vericiler, pişirme teknikleri, et suyu ve soslar, yiyecek üretimi uygulamaları.

Ders Kaynakları:

- Brown Amy (2000). *Understanding Food*. Belmont: Wadsworth Thomson Learning.
- Öğretim Elemanının Notları

GMS120	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	Z	3	0	0	3	3	4
--------	--------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere toplu beslenme sistemlerinde gıda ve personel hijyeni kurallarını öğretmek ve gıda güvenliği bilincini geliştirmek.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında hijyen ve sanitasyonun tanımı, hijyen-kalite ilişkisi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, hijyen riskleri ve önlemleri, gıda hijyeni, kişisel hijyen, el yıkama, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve hijyen uygulamaları ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Nilüfer Koçak, *Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni*, Detay Yayıncılık
- İnternet kaynakları, konu ile ilgili makaleler
- Öğretim elemanı notları ve tamamlayıcı materyaller

GMS122	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Z	3	0	0	3	3	4
--------	----------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar, bunların kontaminasyon kaynakları, üremelerini etkileyen faktörler, gıda koruma yöntemleri ve gıda kaynaklı hastalıklar hakkında temel bilgi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında mikroorganizmalar ve gıdalar, gıdaların kontaminasyon kaynakları, mikroorganizmaların üremesini etkileyen iç ve dış faktörler, gıda koruma yöntemleri, gıda kaynaklı hastalıklar, patojen mikroorganizmaların epidemiyolojisi ve kontrolü ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Halkman A. Kadir, *Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları*, Ankara

			- Osman Erkmen (ed.), <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i>, Efil Yayınevi - Chris Bell, Paul Neaves & Anthony P. Williams, <i>Food Microbiology and Laboratory Practice</i> - Klaus Pichhardt, <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i> - Ders notları ve tamamlayıcı materyaller							
	GMS124	GASTRONOMİ TURİZMİ	Z	3	0	0	3	3	4	
7.	Dersin Amacı: Öğrencilerin gastronomi turizmi hakkında temel bilgi edinmelerini sağlamak ve bu alandaki kavramları tanımlarına yardımcı olmak. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında gastronomi ve ilişkili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, turistik ürün ve çekicilik olarak gastronomi, gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, yeme-içme alışkanlıklarının ve geleneklerinin gelişimi ele alınacaktır. Ders Kaynakları: - Kurgun, H. & Özşeker, D. B., <i>Gastronomi ve Turizm</i> - Akbaba, A. & Çetinkaya, N., <i>Gastronomi ve Yiyecek Tarihi</i> - Öğretim elemanı notları									
	GMS126	GASTRONOMİ TARİHİ	Z	2	0	0	2	2	3	
8.	Dersin Amacı: Öğrencilere gastronominin tarihsel gelişimini, dünya mutfaklarının evrimini ve gastronominin toplumsal, kültürel ve ekonomik bağlamda nasıl şekillendiğini öğretmek. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında gastronominin kökenleri, antik medeniyetlerde mutfak kültürü, Ortaçağ ve Rönesans dönemlerinde gastronomi, dünya mutfaklarının evrimi, sömürgecilik ve küreselleşmenin gastronomiye etkileri, modern gastronominin gelişimi ve çağdaş gastronomi trendleri ele alınacaktır. Ders Kaynakları: - Maguelonne Toussaint-Samat, <i>The History of Food</i> - Ders notları ve tamamlayıcı materyaller									
9.	GMS128	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Z	3	0	0	3	3	3	

Dersin Amacı: Öğrencilerin alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi, servis usulleri, sunum teknikleri ve yiyecek-içecek eşleştirmesi konularında bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamak.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretim teknolojileri, bira, şarap ve distile içkilerin üretim süreçleri, kokteyller, yiyecek-içecek eşleştirmesi, içeceklerin sunum teknikleri ve servis usulleri ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Ahmet Aktaş & Bahattin Özdemir, *İçki Teknolojisi*, Detay Yayıncılık
- Nihat Aktan & Hatice Kalkan, *Distilled Alcoholic Beverages Technology*
- İsmet Türker, *Malt and Beer Technology*
- Selma Güven, *Wine Production and Quality Control*
- Ders notları ve internet kaynakları

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

2. SINIF 3. YARIYIL (GÜZ DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS217	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ II	Z	2	2	0	4	3	6

Dersin Amacı: Ders kapsamında genel yemek hazırlama ve pişirme ilkeleri ele alınacaktır. Çorbalar, sebzeler, çeşitli hamur malzemeler (makarna, pirinç çeşitleri, nişastalı yiyecekler), garnitürleri, sunumları ve hazırlanışları öğretilir. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları ile eğitim sağlanır.

Dersin İçeriği: Genel yemek hazırlama ve pişirme ilkeleri, temel bıçak kesim teknikleri, aromatik sular, bağlayıcılar, çorbalar, soslar, pişirme yöntemleri ve uygulamaları.

Ders Kaynakları:

- Öğretim Elemanı Ders Notları
- Brown Amy (2000). *Understanding Food*. Belmont: Wadsworth Thomson Learning.
- Wayne Gisslen (2012). *Professional Cooking*, 7th ed., John Wiley & Sons.
- The Culinary Institute of America (2008). *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen*, 3rd ed., John Wiley & Sons.
- Gastronomi: Beslenme Bilimi ve Sanatı, Ders Notlar

GMS215	TEMEL SANAT VE ESTETİK BİLGİSİ	Z	3	0	0	3	3	4
--------	-----------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere sanat, estetik ve yaratıcılık kavramları hakkında temel bilgi kazandırmak; bu bilgileri gastronomi ve mutfak sanatlarına uyarlamaları için ön hazırlık yapmalarını sağlamak.

2. **Dersin İçeriği:** Bu ders kapsamında tasarım öğeleri ve ilkelerinin mutfakta uygulanması, sanat ve estetik kavramlarının tanımlanması ve sınıflandırılması, farklı çağlardaki sanat anlayışları, sanat akımları, gastronomi ve sanat ilişkisi ile gastronomide sanat ve estetiğin önemi ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Gombrich, E. H., *Sanatın Öyküsü*, İstanbul: Remzi Kitabevi, 2011
- Öğretim elemanı notları

3.	GMS217	İNGİLİZCE OKUMA, DİNLEME, KONUŞMA VE YAZMA I	Z	4	4	0	8	6	8
----	--------	---	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Temel düzeyde İngilizce okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerinin kazandırılması; öğrencilerin günlük yaşamda karşılaşacakları temel durumlarda kendilerini ifade etmelerine yardımcı olmak.

Dersin İçeriği: Alfabe, temel kelime bilgisi, selamlaşma, tanışma, temel günlük ifadeler, basit cümle yapıları, okuma parçalarıyla kelime öğrenimi, kısa dinleme aktiviteleri, kendini tanıtma, basit sorular sorma ve cevaplama, temel yazma etkinlikleri (kartpostal, kısa not vb.).

Ders Kaynakları:

- *English File Elementary* – Oxford
- Öğretim elemanının hazırladığı ders notları
- Çeşitli görsel-işitsel materyaller

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

2. SINIF 4. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS214	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	Z	2	2	0	4	3	6

Dersin Amacı: Öğrencilere Türk mutfağının zengin kültürel mirasını ve geleneksel yemeklerini tanıtarak, bu yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması konularında beceriler kazandırmak; Türk mutfağının bölgesel çeşitliliğini öğrenmelerini ve profesyonel mutfak uygulamalarında kullanmalarını sağlamak.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, Türk mutfağına giriş ve tarihçesi, bölgesel yemek çeşitliliği, geleneksel pişirme teknikleri, Türk mutfağına özgü malzemeler ve baharatlar, et ve sebze yemekleri, hamur işleri, geleneksel tatlılar, soslar ve garnitürler, yaratıcı Türk mutfağı uygulamaları, grup çalışmaları ve proje geliştirme gibi konular ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Algar, Ayla. *Classical Turkish Cooking*
- Dağdeviren, Musa. *Anatolian Cuisine*
- Öğretim elemanı notları

GMS218	TABAK TASARIMI	Z	2	2	0	4	3	4
--------	----------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilere tabak tasarımının temel prensiplerini öğretmek ve bu prensipleri kullanarak estetik, işlevsel ve yaratıcı tabak sunumları hazırlama becerilerini kazandırmaktır. Öğrenciler, renk, doku, form ve kompozisyon gibi tasarım unsurlarını kullanarak profesyonel düzeyde tabaklar tasarlamayı öğreneceklerdir.

2. **Dersin İçeriği:** Bu ders kapsamında, tabak tasarımına giriş, renk teorisi ve tabak tasarımında renk kullanımı, doku ve form ilişkileri, tabakta denge ve kompozisyon oluşturma, yaratıcı tabak tasarımları, gastronomide estetik ve sunum, uygulamalı tabak tasarımı çalışmaları, uygulamalı tabak tasarımı ve geri bildirim, farklı mutfaklardan tabak tasarımı örnekleri, grup çalışmaları ve proje geliştirme, yaratıcı tabak tasarımları sunumu ve uygulamalı genel değerlendirme konuları ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Lee, C. H., *The Art of Plating: Techniques and Inspirations*
- Panzer, M. A., *The Modern Plate*
- Öğretim elemanı notları

3.	GMS272	İNGİLİZCE OKUMA, DİNLEME, KONUŞMA VE YAZMA II	Z	4	4	0	8	6	8
----	--------	---	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilerin temel seviyeden çıkıp daha akıcı bir şekilde okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirmelerini sağlamak.

Dersin İçeriği: Zaman kavramları (present simple, present continuous), hobiler, alışveriş, yön sorma, mekân tarif etme, kısa hikâyeler okuma, basit diyaloglar kurma, dinlenen kısa diyalogları anlama, kısa paragraflar yazma, kişisel mektuplar hazırlama.

Ders Kaynakları:

- *English File Pre-Intermediate* – Oxford
- Öğretim elemanının hazırladığı ders notları
- Çeşitli görsel-işitsel materyaller

GMS260

MESLEK STAJI

Z

0

0

0

0

0

8

Dersin Amacı: Bölüm öğrencilerinin mesleki becerilerini artırmak ve teoride öğrendiklerini uygulamaya geçirebilmelerini sağlamak.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, öğrencilerin eğitim-öğretim süresi boyunca edindikleri bilgileri mutfak ortamında uygulamaya aktarmaları amaçlanmaktadır. Öğrenciler, özel veya kamu kurumlarında mutfak uygulamalarına katılarak mesleki bilgi, beceri ve deneyim kazanacak; mesleki sorumluluk, iş disiplini ve ekip çalışması konularında gelişim göstereceklerdir. Çalışmalar sırasında farklı mutfak birimlerinde görev alarak, işyeri uygulamalarını yerinde gözlemleme ve yürütme fırsatı bulacaklardır.

Ders Kaynakları:

- KUBYO Staj Yönergesi

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

3. SINIF 5. YARIYIL (GÜZ DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS313	DÜNYA MUTFAK UYGULAMALARI	Z	2	2	0	4	3	6
	Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilere dünyanın farklı bölgelerine ait mutfak kültürlerini tanıtmak ve bu mutfaklara özgü yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması konularında beceriler kazandırmaktır. Öğrenciler, çeşitli dünya mutfaklarının tarihçesini, malzemelerini ve pişirme tekniklerini öğrenerek, bu bilgileri uygulamalı çalışmalarla pekiştireceklerdir. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, dünya mutfaklarına giriş ve tarihçesi, Akdeniz mutfağı ve uygulamaları, Asya mutfağı ve uygulamaları, Güney Amerika mutfağı ve uygulamaları, Afrika mutfağı ve uygulamaları, Orta Doğu mutfağı ve uygulamaları, Avrupa mutfağı ve uygulamaları, uygulamalı dünya mutfakları atölyesi, dünya mutfaklarına özgü tatlılar ve pastalar, dünya mutfaklarına özgü soslar ve garnitürler, grup çalışmaları ve proje geliştirme ile uygulamalı genel değerlendirme konuları işlenecektir. Ders Kaynakları: - Grigson, J., <i>The World Atlas of Food</i> - Katz, S. H., <i>Culinary Cultures of the World</i> - Öğretim elemanı notları								
	GMS315	YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	Z	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Yiyecek ve içecek yönetiminde yönetsel anlamda bilgi ve becerilerin geliştirilmesini sağlamak. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, yiyecek ve içecek hizmetleri yönetimine giriş, yiyecek içecek işletmelerinin organizasyonu ve yönetim temelleri, yiyecek içecek menüleri ve planlaması, yiyecek içeceklerin satın alınması ve depolanması, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, servisi ve sanitasyonu, yiyecek içecek maliyet ve gelir kontrolü, bütçeleme ve fiyatlama, yiyecek içecek hizmetlerinin pazarlanması, konu tekrarı, sektörden örnek olaylar, yiyecek içecek işletmelerinde trendler ve güncel gelişmeler ile genel değerlendirme konuları işlenecektir. Ders Kaynakları: - Türksoy, A. (2015). <i>Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi</i>. - Öğretim elemanı notları								

3.	GMS371	İNGİLİZCE OKUMA, DİNLEME, KONUŞMA VE YAZMA III	Z	4	4	0	8	6	8
	Dersin Amacı: Orta düzeyde İngilizce bilgisiyle daha karmaşık durumlarda kendini ifade edebilme; akademik hayatta ve iş yaşamında kullanılacak okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirme.								
	Dersin İçeriği: Geçmiş zamanlar, gelecek zaman, planlar ve hayaller, haber okuma, filmlerden diyaloglar anlama, görüş bildirme, sebepler açıklama, orta uzunlukta metinler yazma, e-posta ve rapor hazırlama.								
	Ders Kaynakları: • <i>English File Intermediate</i> – Oxford • Öğretim elemanının hazırladığı ders notları • Çeşitli görsel-işitsel materyaller								
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

3. SINIF 6. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ)									
SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS310	MENÜ PLANLAMA VE MALİYET KONTROLÜ	Z	3	0	0	3	3	4

Dersin Amacı: Öğrenci bu ders ile menü planlaması, menü maliyeti hesabı ve menü kartı hesaplama yetkinliğini kazanabilecektir.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, sağlıklı beslenme için gerekli besinlerin özellikleri, dengeli beslenme için günlük besin miktarları ve beslenme ilkeleri, turizm ve gıda işletmeleri açısından menü planlamanın önemi, menü planı ve planlamaya etki eden faktörler, misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun menülerin, standart reçetelerin ve porsiyonların oluşturulması, aylık master menü planlama, haftalık menü planlama, menü ön hazırlıklarının yapılması ve yemek reçeteleri oluşturma, içecek menüleri oluşturma, özel menülerin hazırlanması, porsiyon maliyetlerinin hesaplanması, satış fiyatının oluşturulması, ön hazırlıkların yapılması ve menü kartlarının hazırlanması konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Türkan, C., *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*
- Bulduk, S., *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*
- Dersin öğretim üyesinin hazırladığı güncel literatür bilgileri ve ders notları

GMS314

**YARATICI MUTFAK
UYGULAMALARI**

Z

2

2

0

4

3

6

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilere yaratıcı mutfak teknikleri ve yenilikçi pişirme yöntemlerini öğretmek ve bu tekniklerin gastronomi alanında nasıl uygulanabileceğini göstermektir. Ders, öğrencilere farklı malzemeler ve pişirme teknikleri ile yaratıcı ve özgün yemekler tasarlamalarına olanak tanıyacak bilgi ve becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.

2.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, yaratıcı mutfak tekniklerine giriş, yenilikçi pişirme yöntemleri, moleküler gastronomi uygulamaları, farklı dünya mutfaklarından yaratıcı yemekler, özgün tarif geliştirme, yemek sunum teknikleri, grup çalışmaları ve proje geliştirme, uygulamalı mutfak çalışmaları, yemek tasarımı ve sunumu, moleküler gastronomi ile yaratıcı yemekler, yaratıcı projelerin sunumu ve değerlendirme ile uygulamalı genel değerlendirme konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Page, K. & Dornenburg, A., *The Flavor Bible*
- Myhrvold, N., *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*
- Öğretim elemanı notları

3.

GMS372

**İNGİLİZCE OKUMA,
DİNLEME,
KONUŞMA VE
YAZMA IV**

Z

4

4

0

8

6

8

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS401	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Z	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Dersin amacı bilimsel araştırma sürecini, iletişim araştırmaları uygulama alanlarını ve iletişim çalışmalarında yaygın kullanılan araştırma yöntemlerini irdelemektir. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, bilimsel araştırmada temel kavramlar, bilimsel bilgi ve bilim felsefesi, bilimsel araştırma tasarımı ve süreci, bilimsel araştırmalarda evren ve örneklem seçimi, nicel ve nitel araştırmalarda temel kavramlar, nicel yöntemler, nitel yöntemler, veri kaynakları ve bilimsel araştırmanın raporlaştırılması.								

bilimsel araştırmalarda etik, iletişim araştırmaları uygulama alanları, içerik analizi, söylem analizi, göstergebilimsel analiz ve sözlü tarih çalışması konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Büyüköztürk, ř., Aygün, ., Kılıç akmak, E. ve Karadeniz, ř. (2016). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: PEGEM Akademi Yayıncılık.
- Öğretim yesi Notları

GMS435	MEZUNİYET PROJESİ	Z	2	4	0	6	4	6
--------	-------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilerin, lisans eğitimi boyunca edindikleri bilgileri bir araştırma projesinde uygulayarak akademik araştırma yürütme, sonuçları raporlama ve sunma becerisi kazanmalarını sağlamak; iř ve akademik hayata hazırlık yapmalarına katkı sunmak.

2.

Dersin İçeriğİ: Bu ders kapsamında, araştırma konusu belirleme, literatür taraması ve analizi, materyal ve yöntem geliştirme, araştırmanın gerçekleştirilmesi, verilerin toplanması ve analiz edilmesi, sonuçların yorumlanması ve öneriler geliştirilmesi ile akademik kurallara uygun biçimde tez hazırlanması ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Web of Science, PubMed, Google Scholar gibi veri tabanları
- Alanla ilgili güncel bilimsel makaleler, tezler ve kitaplar
- SPSS, JASP, Jamovi gibi istatistiksel analiz programları
- Öğretim elemanı notları

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

4. SINIF 8. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS436	İŞBAŞINDA MESLEKİ UYGULAMALAR*	Z	5	20	0	25	15	30
	Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomi alanındaki teorik bilgi ve becerilerini sektörde doğrudan uygulayarak mesleki deneyim kazanmalarını sağlamak ve sektörel işleyişi yerinde gözlemleyerek mesleki gelişimlerine katkı sunmaktır.								
	Dersin İçeriği: Öğrenciler, bir yarıyıl boyunca yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde çalışarak iş süreçlerine katılır, müşteri hizmetleri, üretim, sunum, hijyen, yönetim ve organizasyon konularında doğrudan deneyim elde ederler. Öğrenciler dönem sonunda deneyimlerini rapor halinde sunar.								
	Ders Kaynakları: • Öğretim Elemanı Ders Notları • İşletme tarafından verilen çalışma materyalleri • Sektördeki güncel mesleki uygulama kılavuzları ve standartları								
2.	GMS438	UYGULAMALI ARAŞTIRMA PROJESİ**	Z	5	20	0	25	15	30
	Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilerin sektörde uygulama yapmasına engel bir durumu olanlar için teorik bilgilerini ve araştırma becerilerini geliştirerek gastronomi alanında uygulamalı bir araştırma projesi yürütmelerini sağlamaktır. Öğrenciler, belirledikleri bir konuyu bilimsel yöntemlerle araştırarak rapor haline getirir ve sunarlar.								
	Dersin İçeriği: Öğrenciler, öğretim elemanının danışmanlığında belirledikleri bir konu üzerine literatür taraması yapar, veri toplama ve analiz sürecini planlar, bulgularını yorumlayarak uygulamalı bir araştırma raporu hazırlar. Ders boyunca, proje tasarımı, veri toplama yöntemleri, etik kurallar, raporlama ve sunum teknikleri ele alınır.								
	Ders Kaynakları: • Öğretim Elemanı Ders Notları • Alanla ilgili güncel kitaplar, makaleler ve raporlar • Araştırma yöntemleri kitapları ve yönergeleri								

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

*Öncelikle “İşbaşında Mesleki uygulamalar” dersinin alınması zorunludur.

**Mazereti kabul edilen öğrenciler “İşbaşında Mesleki Uygulamalar” yerine “Uygulamalı Araştırma Projesi” dersini alacaktır.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

ANA DAL PROGRAMI SEÇMELİ DERS İÇERİKLERİ

2. SINIF 3. YARIYIL (GÜZ DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS251	İLETİŞİM VE İNSAN İLİŞKİLERİ	S	3	0	0	3	3	4
Dersin Amacı: Kişilerarası iletişim becerileriyle ilgili kavramlar hakkında genel bir bilgi düzeyinin oluşmasını sağlamak. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında, iletişime giriş, temel kavramlar ve süreçler, iletişim becerilerine genel bir bakış, kişilerarası ilişkilerin başlangıcı ve gelişimi, kişilerarası ilişkilerde dinleme, empati ve kendini açma, sözsüz iletişim, kişilerarası ilişkilerde çatışma ve çatışma çözme, işyerinde ve okulda kişilerarası iletişim, kişilik ve iletişim ile genel değerlendirme konuları işlenecektir. Ders Kaynakları: - Kaya, A. (2018). <i>İnsan İlişkileri ve İletişim</i>. - Öğretim elemanı notları									
2.	GMS253	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	S	3	0	0	3	3	4

Dersin Amacı: Bu dersin amacı gıdalara tat ve lezzet veren maddeler ve özellikleri tanımadır. Bu tür tatların yaygın bulunduğu baharatlar ve içecekler genel özelliklerine göre incelenecektir. Özellikle Türk mutfak kültüründe yaygın olarak kullanılan baharatlar ve içecekler, bileşimleri ve mutfak kültürü üzerindeki etkileri ile birlikte incelenecektir.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında kültür tanımı ve özellikleri, baharat ve ıtırılı bitkiler, baharat ve ıtırılı bitkiler – I ve II, ilk çağda baharat, orta çağda baharat, Osmanlı döneminde baharat, baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu, kahvenin keşfi, Afrika ve Ön Asya’da kahve kullanımı ve kültürel etkisi, Avrupa’da kahve kullanımı ve kültürel etkisi, kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve, kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler ve dünyada kahvenin yapılış biçimleri konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane*. Dost Kitabevi, Ankara.
- Dalby, A. (2004). *Tehlikeli Tatlar – Tarih Boyunca Baharat*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Raghavan, S. (2007). *Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings*. CRC Press Taylor & Francis Group, Florida.
- Öğretim elemanı ders notları ve diğer kaynaklar

GMS255

KÜLTÜR VE TURİZM

S

3

0

0

3

3

4

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilere kültür ve turizm arasındaki ilişkiyi ve bu iki alanın birbirini nasıl etkilediğini öğretmektir. Öğrenciler, kültürel miras, kültür turizmi, yerel kültürlerin korunması ve sürdürülebilir turizm uygulamaları gibi konular üzerinde çalışarak, kültür ve turizm politikalarının geliştirilmesi ve uygulanması hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

3.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında kültür ve turizmin temel kavramları, kültürel miras ve turizm, kültür turizmi, yerel kültürlerin korunması, sürdürülebilir turizm, turizmin kültürel etkileri, kültür ve turizm arasındaki etkileşimler, küreselleşme ve turizm, kültür ve turizm politikaları, öğrenci sunumları ve final proje çalışmaları ile genel değerlendirme konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- McKercher, B., & du Cros, H. *The Partnership Between Tourism and Cultural Heritage Management*.
- Ders notları ve örnek çalışmalar

Ders Kaynakları:

- Megep (2012), *Gıda Teknolojisi Ders Notları*, Ankara
- Dersin öğretim üyesi tarafından hazırlanan güncel literatür ve ders notları

GMS247**SÜRDÜRÜLEBİLİR
TURİZM****S****3****0****0****3****3****4****8.**

Dersin Amacı: Bu dersin amacı gastronomi ile ilgili ana sürdürülebilirlik konularını açıklamaktır.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında sürdürülebilirlik kavramı ve kapsamı, sürdürülebilir gıda ilkeleri, çeşitlilik ve mevsimsellik, iyi tarım uygulamaları, yerel gıda, küçük üreticiler, sürdürülebilir hayvancılık, sürdürülebilir balıkçılık, su ve enerji kaynaklarının kullanımı, sürdürülebilir restoran, sürdürülebilir gıda tedariki, su ve enerji kullanımı, atık yönetimi ve yemek kültürünün sürdürülebilirliği konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- *Sürdürülebilir Turizm*
- Ders hocasının notları

GMS219**TÜRK MUTFAK
KÜLTÜRÜ****S****3****0****0****3****3****4****9.**

Dersin Amacı: Türk mutfağının tarihsel gelişimini ve mutfak kültürünü özgünleştiren öğeleri öğretmek.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında Türk mutfağının tarihsel gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk mutfak kültürü, Osmanlı Dönemi Türk mutfak kültürü, Cumhuriyet Dönemi'nde Türk mutfak kültürü, bölgelere göre Türk mutfak kültürü, Türk mutfak kültürü ile diğer mutfakların etkileşimi, Türk mutfak kültürü bağlamında geleneksel mekânlar, yiyecek ve içecekler ile Türk mutfağından yemek örnekleri konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Halıcı, N. *Türk Mutfağı*
- Yerasimos, M. *Osmanlı Mutfağının 500 Yılı*
- Gürsoy, D. *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*

- Öğretim elemanı notları

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

2. SINIF 4. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS250	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	S	3	0	0	3	3	4
Dersin Amacı: Örgütlerin iş görenlerle ilişkilerini anlamak, çalışma ortamının işleyişinin düzenlenmesini sağlayacak bilgi ve becerileri öğrenmek. Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında insan kaynakları yönetiminin gelişimi ve temel kavramları, iş analizi, insan kaynakları planlaması, işe alma süreçleri, personel eğitimi, performans değerlendirme, kariyer planlama, yetenek yönetimi, iş değerlendirme, duygusal çaba ve ücretlendirme, personel güçlendirme, çalışma ilişkileri, elektronik insan kaynakları yönetimi ve genel değerlendirme konuları işlenecektir. Ders Kaynakları: • Kozak, M. A. (2019). <i>Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Örnek Olaylar</i>. • Öğretim elemanının notları									
2.	GMS234	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	S	1	2	0	3	2	4

Dersin Amacı: Öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversiteler ile toplum arasındaki bağın güçlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Bu ders kapsamında dersin içeriğinin tanıtılması, gönüllülük çalışmalarının önemi, toplumun güncel sorunlarını belirleme ve bu sorunlara yönelik çözüm üretmeye yönelik projeler hazırlama, günümüzde ve kentimizde gönüllülük çalışmaları, bilimsel etkinliklere katılım ve sosyal sorumluluk çerçevesinde projelerde yer alma, gönüllülük çalışmalarının okullarda uygulanmasına yönelik bilgi ve becerilerin kazanılması, öğrencilerin bilgi ve birikimlerini kullanarak toplumsal projelere katılımlarını paylaşımları, proje raporlaştırma ve grup projelerinin sunumu konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Ulusal ve uluslararası kuruluşların güncel raporları
- Öğretim elemanının ders notları

GMS252	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ	S	3	0	0	3	3	4
---------------	--------------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Dersin Amacı: Öğrencilere kültürel mirasın korunması, yönetimi ve sürdürülebilirliği konusunda temel bilgi ve beceriler kazandırmak.

3. Dersin İçeriği: Ders boyunca kültürel mirasın tanımı, korunması, yönetimi, ekonomik ve toplumsal değeri, sürdürülebilirlik, turizmle ilişkisi, ulusal ve uluslararası yaklaşımlar, başarılı proje örnekleri ve öğrenci sunumları ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Herbert, D. T. (Ed.) (1995). *Heritage, Tourism and Society*.
- Ders notları ve öğretim elemanı tarafından hazırlanan güncel materyaller.

4.	GMS254	GIDA MEVZUATI	S	3	0	0	3	3	4
-----------	---------------	----------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Dersin Amacı: Öğrencilerin ulusal ve uluslararası gıda mevzuatını kavrayarak gıda güvenliği ve kalitesi için gerekli yasal bilgi ve bilinç düzeyine ulaşmalarını sağlamak.

Dersin İçeriği: Ders süresince uluslararası ve ulusal standartlar, Türk Gıda Kodeksi, gıda mevzuatı ve hazırlanma gerekçeleri, gıda üretim ve tüketim yönetmelikleri, ambalaj ve etiketleme düzenlemeleri, HACCP ve ISO 22000 sistemleri ile toplu beslenmede gıda güvenliği konuları işlenecektir.

Ders Kaynakları:

- Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Dr. Öğr. Üyesi Aybüke Ceyhan Sezgin (2019). *Gıda Güvenliği ve Mevzuatı*, Detay Yayıncılık.
- T.S.E., TS EN ISO 9000:2001, TS EN ISO 9001:2008, TS EN ISO 9001:2015 Standartları.
- Topal, Ş. (2001). *Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları*, Taç Ofset, İstanbul.
- Öğretim elemanı notları.

GMS256	BAĞIMLILIK VE BAĞIMLILIKLA MÜCADELE	S	2	0	0	2	2	4
--------	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere bağımlılığın nedenleri, etkileri ve önlenmesi konusunda temel bilgi ve farkındalık kazandırmak.

Dersin İçeriği: Ders süresince bağımlılık kavramı, biyopsikososyal etkiler, bağımlılık türleri, tedavi ve rehabilitasyon yöntemleri, koruyucu önlemler, toplumsal farkındalık kampanyaları, aile ve gençlikte bağımlılık, teknoloji bağımlılığı ve öğrenci sunumları gibi konular ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- John F. Kelly & William L. White. *Addiction Recovery Management*.
- Öğretim elemanı notları ve bağımlılıkla mücadeleye yönelik güncel raporlar.

6.	GMS244	YENİLEBİLİR YABANI OTLAR	S	2	2	0	4	3	5
----	--------	--------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere ülkemizin doğal florasında bulunan ve doğadan toplanarak tüketilen yenilebilir yabani bitkileri tanıma ve özelliklerini öğrenme becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Ülkemizin bitki çeşitliliği, bölgelere göre yenilebilir yabani bitkiler, ot festivalleri, doğal florada gözlem ve örnek toplama, herbaryum oluşturma, sistematik ve morfolojik özellikleriyle seçilmiş yabani ot ve mantar türlerinin tanıtılması, değerlendirme şekilleri ve Anadolu orkideleri ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

- Öğretim elemanı ders notlar

GMS246

**SOĞUK MUTFAK
UYGULAMALARI**

S

2

2

0

4

3

5

Dersin Amacı: Öğrencilere soğuk mutfak tekniklerini öğretmek ve bu tekniklerle estetik, işlevsel ve yaratıcı soğuk yemekler hazırlama becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Soğuk mutfak kavramı, ekipmanlar ve kullanımı, salata ve sos çeşitleri, soğuk mezeler ve antipastolar, sandviç ve canapé hazırlama teknikleri, soğuk tatlılar ve sunumları, yaratıcı uygulamalar ve grup çalışmalarıyla estetik soğuk mutfak sunumları gerçekleştirilecektir.

Ders Kaynakları:

- The Professional Chef's Art of Garde Manger – The Culinary Institute of America
- Salads, Sandwiches & Canapés – Lorna Wing
- Cold Kitchen: Professional Techniques and Recipes – Gisslen
- Ders notları

GMS248

**ENDÜSTRİYEL
MUTFAK VE TOPLU
BESLENME**

S

3

0

0

3

3

4

Dersin Amacı: Toplu beslenme sistemlerinin tüm süreçleri hakkında temel bilgi ve beceriler kazandırmak.

Dersin İçeriği: Kamuda ihale süreci ve yemek hizmet alımı, teslim alma ve kalite kontrol yöntemleri, depo yönetimi, servis ve pişirme teknikleri, hijyen ve sanitasyon uygulamaları, HACCP kuralları ve farklı toplu beslenme sistemlerinin avantaj–dezavantajları ele alınacaktır.

Ders Kaynakları:

	• MEB (Megep) Yiyecek İçecek Hizmetleri, Sanitasyon, 2007 • Feinstein & Stefanelli, <i>Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry</i>, 2002 • McVety & Ware, <i>Fundamentals of Menu Planning</i>, 1990 • Dersin öğretim üyesi tarafından hazırlanmış güncel ders notları .								
9.	GMS216	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ	S	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Dünya mutfak kültürlerini tanıtarak, bu mutfaklardan yemek hazırlama ve yeni reçete geliştirme becerisi kazandırmak.								
	Dersin İçeriği: Osmanlı, Uzak Doğu/Asya, Akdeniz, Orta Doğu ve Kuzey Afrika, Avrupa ve denizaşırı mutfak kültürleri ile bu mutfaklara özgü yemeklerin, dini hassasiyetlere uygun hazırlıkların, yeni reçete tasarlanmasının ve sunumun teorik olarak incelenmesi.								
	Ders Kaynakları: • Öğretim elemanı ders notları • N. S. & Ö. Fırat, <i>Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler</i>, 2004 • Gürbüz, B., <i>Dünya Mutfağı</i>, 2007 • Sunumlar								
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

3. SINIF 5. YARIYIL (GÜZ DÖNEMİ)										
SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS	

1.	GMS345	GİRİŞİMCİLİK	S	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Öğrencilere girişimcilik kavramını, süreçlerini ve becerilerini kazandırmak ve kendi iş fikirlerini geliştirmeye teşvik etmek. Dersin İçeriği: Girişimcilik kavramı ve türleri, iş fikri geliştirme, iş planı hazırlama, pazar analizi, finansal planlama, iş modeli oluşturma, yenilikçilik, risk yönetimi ve başarılı girişimcilik örnekleri teorik olarak incelenir ve grup tartışmaları, fikir geliştirme ve sunum çalışmaları yapılır. Ders Kaynakları: - Osterwalder & Pigneur, <i>Business Model Generation</i> - Ries, <i>The Lean Startup</i> - Öğretim elemanı ders notları								
2.	GMS347	GIDA COĞRAFYASI	S	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Gıdaların dünyadaki ve Türkiye'deki dağılımını açıklamak. Dersin İçeriği: Besin maddeleri ve tarımı etkileyen koşullar, bitkisel ve hayvansal üretim türleri, tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, kara hayvanları ve su ürünlerinden elde edilen gıdalar ile baharatların üretim ve tüketim coğrafyası haftalara yayılarak işlenir. Ders Kaynakları: - Günay Aktaş, Semra. (2018). <i>Gıda Coğrafyası</i>. Anadolu Üniversitesi Yayınları. - Öğretim üyesi notları								
3.	GMS349	BESİN ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	S	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Gıda teknolojisi ve gıda işleme yöntemleri hakkında temel bilgi kazandırmak. Dersin İçeriği: Gıda bilimi ve teknolojisine giriş, beslenme kavramları, besin işleme ve muhafaza yöntemleri, süt, tahıl, et, meyve-sebze, su ürünleri, alkollü içkiler işleme								

	teknolojileri, gıda katkı maddeleri, kontaminantlar ve kalite-güvenlik konuları haftalara yayılarak işlenir.								
	Ders Kaynakları: • Öğretim elemanı ders notları • Sunular								
4.	GMS351	HAMUR ÜRÜNLERİ	S	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Öğrencilere hamur ürünlerinin hazırlanması, pişirilmesi ve estetik sunum tekniklerini öğretmek.								
	Dersin İçeriği: Hamur ürünlerine giriş, malzeme tanıtımı, yoğurma ve fermantasyon süreçleri, temel ekmek, pasta, börek ve tart hazırlama, özel hamur işleri ve süsleme, ileri düzey pişirme ve yaratıcı sunum teknikleri teorik ve uygulamalı olarak işlenir.								
	Ders Kaynakları: • <i>The Bread Baker's Apprentice</i> – Peter Reinhart • <i>Advanced Bread and Pastry</i> – Michel Suas • <i>Pastry School: 101 Step-by-Step Recipes</i> – Le Cordon Bleu • Öğretim elemanı ders notları								
5.	GMS333	GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ	S	3	0	0	3	3	4
	Dersin Amacı: Yemek kültürlerinin sosyolojik açıdan incelenmesini ve toplumsal yapılarla ilişkilerinin analiz edilmesini öğretmek.								
	Dersin İçeriği: Gastronomi sosyolojisinin temel kavramları, yemek ve toplumsal kimlik, sosyal sınıf, cinsiyet rolleri, göç, küreselleşme, medya ve yemek kültürü gibi konular teorik, tartışmalı ve proje bazlı çalışmalarla işlenir.								
	Ders Kaynakları: • <i>Food and Society: Principles and Paradoxes</i> – Amy E. Guptill • Ders notları ve vaka çalışmaları								
6.	GMS335	YARATICILIK	S	3	0	0	3	3	4

Dersin Amacı: Öğrencilere yaratıcılık kavramını anlamalarını ve gastronomide uygulayabilmelerini öğretmek.

Dersin İçeriği: Yaratıcılık ve inovasyon kavramları, yaratıcı düşünme teknikleri, gastronomide yaratıcılık ve yenilik, yaratıcı problem çözme, estetik ve özgünlük, yaratıcı süreçlerin gastronomiye entegrasyonu, vaka incelemeleri, uygulama örnekleri ve sunumlar gibi konular teorik ve tartışmalı olarak işlenir.

Ders Kaynakları:

- *The Art of Innovation* – Tom Kelley
- *Creativity, Inc.* – Ed Catmull
- Ders notları ve vaka çalışmaları

GMS337

BİREY VE LEZZET

S

3

0

0

3

3

4

Dersin Amacı: Lezzet kavramının bileşenlerini ve bireylere göre farklılaşan unsurlarını öğretmek.

Dersin İçeriği: Lezzet kavramı, tat ve koku bileşenleri, birey ve çevre faktörleri, coğrafya ve lezzet ilişkisi, duyu analizler, Türkiye ve dünya lezzet haritaları, güncel eğilimler, vegan ve vejetaryen beslenme, yeni yemek korkusu, yeme bozuklukları ve proje sunumları konuları teorik olarak işlenir.

Ders Kaynakları:

- Yayla, Ö. (2021). *Coğrafya ve Lezzet: Seçilmiş Yemekler Üzerinden Türkiye'nin Lezzet Anlayışı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Öğretim üyesinin notları.

GMS339

**YÖRESEL
MUTFAKLAR**

S

2

2

0

4

3

5

Dersin Amacı: Türkiye'nin ve dünyanın farklı bölgelerine ait yöresel mutfak kültürlerini tanıtmak ve bu mutfaklara özgü yemekleri hazırlama, pişirme ve sunma becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Yöresel mutfak kavramı, Türkiye'nin bölgesel mutfakları (Akdeniz, Ege, Doğu Anadolu, Karadeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Marmara), her bölgenin özgün malzemeleri ve pişirme teknikleri, dünya mutfaklarından yöresel örnekler, yöresel tarif geliştirme, yöresel yemek sunumları ve uygulamalı genel değerlendirme konuları işlenir.

Ders Kaynakları:

- Halıcı, N. *Culinaria Turkey*.

- Wright, C. A. *Mediterranean Cuisine: Recipes from the Region*.
- Öğretim üyesi notları.

9.

10.

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

3. SINIF 6. YARIYIL (BAHAR DÖNEMİ)

SIRA NO	DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	GMS350	YEMEK VE MEDYA	S	3	0	0	3	3	4
Dersin Amacı: Öğrencilere yemek ve medya etkileşimini inceleyerek, medyada yemeğin temsili ve medya araçlarının yemek kültürü üzerindeki etkilerini analiz etme becerisi kazandırmak. Dersin İçeriği: Yemeğin medyadaki temsili, gastronomi programları, yemek dergileri, sosyal medya ve dijital platformlarda yemek içeriklerinin üretimi konuları teorik dersler, vaka analizleri ve öğrenci sunumlarıyla işlenir. Ders Kaynakları: <i>Food and Media: Practices, Distinctions, and Heterotopias</i> – Jonatan Leer & Stinne Gunder Strøm Krogager - Öğretim üyesi ders notları									
2.	GMS352	ZİYAFET YÖNETİMİ	S	3	0	0	3	3	4
Dersin Amacı: Öğrencilerin ziyafet ve etkinlik yönetimini planlama, organize etme ve yürütme becerilerini kazanmalarını sağlamak. Dersin İçeriği: Ziyafet yönetimi, organizasyon planlama, menü tasarımı, lojistik ve operasyonel süreçler, müşteri ilişkileri, bütçe ve maliyet kontrolü, hizmet sunumu, kriz yönetimi konuları teorik ve uygulamalı derslerde işlenir. Ders Kaynakları: <i>Banquet Management</i> – Anthony B. Strianese & Pamela P. Strianese <i>Event Planning: The Ultimate Guide</i> – Judy Allen - Öğretim üyesi ders notları									
3.	GMS354	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	S	3	0	0	3	3	4

Dersin Amacı: Öğrencilere resmi ve gayri resmi ortamlarda protokol ve görgü kurallarını öğretmek, bu bilgileri yiyecek-içecek işletmelerinde doğru ve etkin biçimde uygulama becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Protokolün tanımı ve tarihçesi, sosyal davranış protokolü, görgü ve nezaket kuralları, makam, bayrak ve taşıt protokolü, resmi törenler ve oturma düzenleri, resmi yazışmalar ve devir-teslim törenleri, iş görüşmeleri, servis ve yeme-içme adabı, misafir ağırlama, ziyafet protokolü konuları haftalık teorik derslerle işlenir.

Ders Kaynakları:

- MEGEP, *Görgü Kuralları 2*
- MEGEP, *Protokol ve Görgü Kuralları*
- Nazik M. H. & Ateş Bayazıt, *İnsan İlişkileri ve İletişim*
- Ders notları ve güncel bilimsel yayınlar

GMS356	YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI	S	3	0	0	3	3	4
--------	----------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere yiyecek-içecek sektöründe pazarlama stratejileri ve teknikleri hakkında bilgi kazandırmak; pazar analizi, hedef kitle belirleme, marka yönetimi, fiyatlandırma, dağıtım kanalları ve dijital pazarlama konularında uygulama becerisi geliştirmek.

4. **Dersin İçeriği:** Yiyecek-içecek sektöründe pazarlama stratejileri ve teknikleri, pazar analizi ve hedef kitle belirleme, marka yönetimi, fiyatlandırma stratejileri, dağıtım kanalları ve lojistik, reklam ve promosyon yöntemleri, dijital pazarlama, müşteri ilişkileri yönetimi konuları teorik dersler, vaka çalışmaları ve grup projeleri ile işlenir.

Ders Kaynakları:

- Gambetti, R. & Quigley, S., *Marketing Management for the Food and Beverage Industry*.
- Ders notları ve güncel bilimsel yayınlar.

5.	GMS338	SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK UYGULAMALARI	S	2	2	0	4	3	5
----	--------	------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere sürdürülebilirlik kavramını mutfak uygulamaları bağlamında tanıtmak, çevresel, ekonomik ve sosyal açıdan sürdürülebilir mutfak tekniklerini öğretmek ve bu teknikleri uygulamalı olarak kazandırmak.

Dersin İçeriği: Sürdürülebilirlik kavramı, sürdürülebilir gıda sistemleri, yerel ve mevsimsel ürün kullanımı, atık yönetimi ve gıda israfının azaltılması, enerji ve su verimliliği, çevre dostu malzeme ve tekniklerin mutfaklarda uygulanması, sürdürülebilir menü planlama ve uygulamalı çalışmalar.

Ders Kaynakları:

- “The Sustainable Chef” – Stefan Gössling
- FAO ve UNEP raporları, güncel makaleler ve sektör raporları
- Öğretim elemanının hazırladığı ders notları

GMS340	GASTRONOMİ PSİKOLOJİSİ	S	3	0	0	3	3	4
--------	---------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere yemek ve psikoloji arasındaki ilişkiyi öğretmek; yeme davranışları, tat tercihleri, duygusal yeme, beslenme alışkanlıkları ve yiyeceklerle ilgili psikolojik süreçleri anlamalarını ve gastronomi uygulamalarına entegre edebilmelerini sağlamak.

6. **Dersin İçeriği:** Yeme davranışları ve psikolojik süreçler, tat ve koku algısı, duygusal yeme, stres ve yeme, yeme bozuklukları, kültürel ve sosyal etkiler, yemek tercihleri ve beslenme alışkanlıkları konuları haftalık teorik dersler, vaka çalışmaları ve grup tartışmaları ile işlenir.

Ders Kaynakları:

- Spence, C., *Gastrophysics: The New Science of Eating*
- Ders notları
- Güncel bilimsel yayınlar

GMS342	YEMEK, KÜLTÜR VE TOPLUM	S	3	0	0	3	3	4
--------	----------------------------	---	---	---	---	---	---	---

7. **Dersin Amacı:** Öğrencilere yemek kültürünün toplumsal yapılar üzerindeki etkilerini, yemekle ilgili toplumsal normları, değerleri ve gelenekleri öğretmek; yemek kültürü ile toplumsal kimlik, sınıf, cinsiyet ve kültürel miras arasındaki ilişkileri analiz etme becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Yemek kültürü ve toplumsal kimlik, sosyal sınıf, cinsiyet ve yemek kültürü, kültürel miras ve yemek gelenekleri, globalleşme ve yemek kültürleri, yemek

ritüelleri ve toplumsal normlar konuları haftalık teorik derslerle işlenir. Öğrenciler, vaka çalışmaları ve projelerle analizler yapar.

Ders Kaynakları:

- Crowther, G., *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*
- Ders notları
- Güncel bilimsel yayınlar

GMS344	VEJETARYEN VE DİYET MUTFAĞI	S	2	2	0	4	3	5
--------	--------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilere vejetaryen ve diyet amaçlı yiyecek ve içecek hazırlama tekniklerini öğretmek ve uygulama becerisi kazandırmak.

8. **Dersin İçeriği:** Vejetaryen tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar; vejetaryen mutfaklarının genel yapısı; kullanılan malzemeler; vejetaryen yemeklerin hazırlanması ve sunumu; özel beslenme amaçlı yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu konuları teorik ve uygulamalı olarak işlenir.

Ders Kaynakları:

- Leziz Diyet Mutfacı
- Ders notları
- Güncel bilimsel yayınlar

GMS346	GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ	S	2	2	0	4	3	5
--------	---	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrenciye duyuşsal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmek.

9. **Dersin İçeriği:** Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyuşsal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konuları teorik ve uygulamalı olarak işlenir.

Ders Kaynakları:

- Dersi veren öğretim üyesinin güncel literatüre göre hazırladığı ders notları
- MEGEP — Duyusal Test Teknikleri / 541GI0094, Ankara, 2012
- Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005

		olarak işlenir. Fotoğraf ve yemek sunum teknikleri, ışık ve kompozisyon, stüdyo çekimleri, tabak ve içecek tasarımı konuları ele alınır.							
		Ders Kaynakları: - Fotoğrafçılık Sanatı - Ders hocasının notları							
	GMS409	YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	S	1	2	0	3	2	4
2.		Dersin Amacı: Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan yiyecek ve içecek otomasyonları hakkında bilgi kazandırmak. Dersin İçeriği: Otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler ve envanter oluşturma konuları teorik ve uygulamalı olarak işlenir. Ders Kaynakları: - Yiyecek İçecek Otomasyonu - Ders hocasının notları							
	GMS453	MİKSOLOJİ	S	1	2	0	3	2	4
3.		Dersin Amacı: İçeceklerin tarihi ve gelenekleri, alkollü ve alkolsüz içeceklerin türleri, üretim yöntemleri ve hazırlanışları hakkında bilgi vermek; içecek servisi yöntemlerini, çeşitli içeceklerin sunumunu, içeceklerde duysal değerlendirmeyi, gıda hazırlanmasında kullanılan içecekleri ve bar yönetimini öğretmek. Dersin İçeriği: Alkollü ve alkolsüz içecekler, sunum şekilleri, miksoloji, içeceklerin satış ve pazarlaması teorik ve uygulamalı olarak işlenir. Ders Kaynakları: - Özben, S. T. (2010). <i>501 Kokteyl</i>. İş Bankası Yayınları - Öğretim üyesinin notları							
4.	GMS455	GASTRONOMİ YAZARLIĞI	S	3	0	0	3	3	4

Dersin Amacı: Öğrencilerin yazı yazma yeteneklerini geliştirerek gastronomi konularında yazarlık yetkinliği kazanmalarını sağlamak.

Dersin İçeriği: Yazı yazma türleri, yazılı anlatım biçimleri, yazı yazma süreci, anı yazma, serbest yazma, tanıtım yazısı yazma, eleştiri yazma, araştırma yazısı yazma, yazarları taklit ederek yazma, yaratıcı yazma, gastronomi yazılarını inceleme ve yazma uygulamaları haftalık teorik derslerle işlenir.

Ders Kaynakları:

- Gülsoy, M. *Büyübozumu: Yaratıcı Yazarlık*. Can Yayınları
- Öğretim elemanının notları

GMS437

**GASTRONOMİDE
YENİ EĞİLİMLER**

S

3

0

0

3

3

4

5.

Dersin Amacı: Öğrencilere gastronomi alanında ortaya çıkan yeni eğilimleri tanıtmak ve bu eğilimlerin mutfak sanatları, beslenme ve gıda endüstrisi üzerindeki etkilerini incelemek.

Dersin İçeriği: Sürdürülebilir gastronomi, yerel ve organik gıda hareketleri, moleküler gastronomi, teknoloji ve dijitalleşmenin gastronomiye etkileri, sağlıklı beslenme trendleri, plant-based mutfak, deneyimsel yemek tasarımı ve gastronomide sosyal sorumluluk konuları haftalık teorik derslerle işlenir. Vaka analizleri ve örnek olaylarla desteklenir.

Ders Kaynakları:

- Dan Barber, *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*
- Jennifer Cockrall-King, *Food and the City: Urban Agriculture and the New Food Revolution*
- Öğretim elemanının notları

GMS439

FÜZYON MUTFAK

S

2

2

0

4

3

5

6.

Dersin Amacı: Öğrencilere füzyon mutfak kavramını tanıtmak, farklı mutfak kültürlerinin bir araya getirilerek yenilikçi ve özgün yemekler yaratma becerilerini kazandırmak.

Dersin İçeriği: Füzyon mutfağın tanımı ve tarihçesi, farklı mutfak kültürlerinin özellikleri, füzyon mutfakta kullanılan teknikler ve malzemeler, yaratıcı füzyon tariflerinin geliştirilmesi konuları teorik ve uygulamalı olarak işlenir. Ders, uygulamalı mutfak çalışmaları ve grup projeleriyle desteklenir.

	Ders Kaynakları: - Joni Marie Newman, <i>Fusion Food in the Vegan Kitchen</i> - Andrew Dornenburg & Karen Page, <i>The New American Chef</i> - Öğretim elemanının notları								
	GMS441	KORE MUTFAĞI	S	2	2	0	4	3	5
7.	Dersin Amacı: Kore mutfak kültürü ve uygulamaları hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Dersin İçeriği: Kore mutfak kültürü, Kore yemeklerinin yapım süreçleri, kullanılan temel malzemeler, geleneksel sofrâ düzeni, yemek felsefesi ve estetik anlayışı teorik ve uygulamalı olarak işlenir. Uygulamalı derslerde temel Kore yemekleri hazırlanır. Ders Kaynakları: - Kore Mutfacı - Öğretim elemanının notları								
	GMS443	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	S	2	2	0	4	3	5
8.	Dersin Amacı: Moleküler gastronomi ve moleküler mutfak akımlarını inceleyerek, aralarındaki temel farkları ortaya koymak ve öğrencilerin bu alandaki teknikleri öğrenmesini sağlamak. Dersin İçeriği: Moleküler gastronominin tanımı ve gelişimi, yiyecek-içecek sektöründeki yeri, kullanılan kimyasallar ve teknikler, kapsüleleştirme (küreleştirme), köpükleştirme, jelleştirme, katılaştırma, tozlaştırma, tütsüleme, koku ve tat transferi, düşük ve soğuk ısıda pişirme teknikleri ve yaratıcı uygulamalar teorik ve uygulamalı olarak ele alınır. Ders Kaynakları: - Moleküler Gastronomi Kavramı - Öğretim elemanının notları								
9.	GMS445	GIDA ÜRETİMİNDE MALZEME BİLGİSİ VE SATIN ALMA	S	3	0	0	3	3	4

Dersin Amacı: Gıda maddeleri tedarik ve hizmetleri yönetimi kapsamında yiyecek ve içecek satın alma ilkelerini, satın alma departmanının fonksiyonlarını, satın alma ve depo operasyonunu, gıda pazarlarının fonksiyonları ve sınıflandırılmasını öğretmek.

Dersin İçeriği: Gıda satın alma ilkeleri ve süreçleri temel aşamada incelenir. Envanter yönetimi, ürün ve tedarikçi seçimi uygulamalı analizlerle pekiştirilir. Ayrıca, satın alma şartnamesi hazırlama, optimum satın alma miktarı ve fiyat analizi, tedarikçi değerlendirme, depolama yönetimi, ürün bilgisi ve gıda katkı maddelerinin kontrol kriterleri işlenir.

Ders Kaynakları:

- Dersin öğretim üyesinin güncel literatüre göre hazırladığı ders notları
- MEGEP - Gıda İşlemede Hammadde ve Yardımcı Maddeler, Ankara, 2015
- Feinstein, A. H., & Stefanelli, J. M. *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry*, 8th ed., John Wiley & Sons, 2012

GMS447	PASTACILIK VE ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	S	2	2	0	4	3	5
--------	---	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Pastacılığın temel ve ileri tekniklerini teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar çalışmaları ile öğretmek.

Dersin İçeriği: Pastacılığa giriş, pastacılığın genel kuralları, pasta çeşitleri ve özellikleri, pasta üretiminde kullanılan malzemeler ve ekipmanlar, farklı tartma ve ölçme teknikleri, krema çeşitleri ve yapım teknikleri, krema ile süsleme teknikleri, beze ve makaron yapımı ve süslemesi, çikolata ile süsleme teknikleri, şeker hamuru yapımı ve modelleme teknikleri, kurabiye yapımı ve süsleme teknikleri, pasta yapımı ve süsleme teknikleri, cupcake yapımı ve süsleme teknikleri.

Ders Kaynakları:

- Öğretim elemanı ders notları
- Uygulamalı ders materyalleri
- Güncel bilimsel yayınlar

GMS451	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ	S	3	0	0	3	3	4
--------	------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Dersin Amacı: Öğrencilerin lisansüstü öğrenim ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları yönetsel ve pazarlama konularında temel yönetim ve restoran yönetimi bilgilerini ayrıntılı şekilde öğretmek.

Dersin İçeriği: Menünün tüm yönleri, mutfak ekipmanı, gıda alımı ve üretimi, sanitasyon, personel yönetimi, pazarlama ve finansal konular ele alınır. Restoran

operasyonlarında teknolojinin kullanımı tartışılır. Öğrenme, ilgili vaka çalışmaları ile desteklenir.

Ders Kaynakları:

- Bingöl, R. (2018). *Restoran İşletmeciliği*. Alfa Yayınları.
- Öğretim elemanı ders notları

GMS449

**GASTRONOMİ
SEMİNERLERİ**

S

3

0

0

3

3

4

12.

Dersin Amacı: Öğrencilere gastronomi konusundaki güncel gelişmeleri ve bu gelişmeler hakkındaki uzmanların görüşlerini öğretmek.

Dersin İçeriği: Seminer konularının ve programının belirlenmesi, gastronomi konusunda davet edilen konukların sunumları veya uygulamaları, teknik geziler ve dönem sonu değerlendirmesi.

Ders Kaynakları:

- Gastronomide Güncel Konular
- Öğretim elemanının notları

Kısaltmalar: **Z:** Zorunlu; **S:** Seçmeli; **T:** Haftalık Teorik Ders Saati; **U:** Haftalık Uygulama Ders Saati; **L:** Haftalık Laboratuvar Ders Saati; **TS:** Haftalık Toplam Ders Saati; **K:** Dersin Kredisi; **AKTS:** Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi