

T.C.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Ders Planları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatı

1. Yıl- 1. Dönem (1. yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
TDB1801	Türk Dili I	Z	2	0	2
ATB1801	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Z	2	0	2
ENF1805	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	Z	3	0	3
YDB1829	Academic English I	Z	4	0	6
TRM1008	Introduction to Tourism	Z	3	0	4
İŞL1839	İşletme Bilimine Giriş	Z	3	0	3
GMS1001	Food Chemistry	Z	3	0	3
GMS1003	Gastronomi Tarihi	Z	3	0	4
GMS1005	Temel Mutfak Bilgisi	Z	3	0	3
TOPLAM					30

1. Yıl- 2. Dönem (2.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
TDB1802	Türk Dili II	Z	2	0	2
ATB1802	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	Z	2	0	2
YDB1830	Academic English II*	Z	4	0	6
GMS1002	Health and First Aid	Z	3	0	4
GMS1004	Beslenme İlkeleri	Z	3	0	4
ECO1906	Introduction to Economics	Z	3	0	4
ZORUNLU					22
BUS1904	General Accounting	S	2	0	4
GMS1510	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	S	2	0	4
GMS1508	Gastronomi ve Medya	S	2	0	4
İŞL1906	İşletme Matematiği	S	2	0	4
GMS1502	Şarap Bilimi (Oneoloji)	S	2	0	4
GMS1504	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	S	2	0	4
GMS1506	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kariyer Planlama	S	2	1	4
TOPLAM					30

2. Yıl- 1. Dönem (3.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
YDB2831	Academic English III*	Z	4	0	6
GMS2001	Temel Yemek Pişirme	Z	3	1	4
GMS2003	Menü Planlama	Z	2	0	4
GMS2005	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	Z	3	0	4
GMS2007	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Z	2	0	4
ZORUNLU					22
GMS2009	Gıda Coğrafyası	S	2	0	4
TRM2901	Human Resources Management	S	2	0	4
GMS2011	Catering	S	2	0	4
GMS2013	İçecek Teknolojisi	S	2	1	4
GMS2501	Yemek, Kültür ve Toplum	S	2	0	4
GMS2503	Muğla, Turizm ve Gastronomi	S	2	1	4
GMS2015	Sıcak Mutfak Uygulamaları	S	3	1	4
TOPLAM					30

2. Yıl- 2. Dönem (4.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
YDB2832	Academic English IV*	Z	4	0	6
GMS2002	Mutfak Yönetimi	Z	2	0	4
GMS2004	Gıda Teknolojisi	Z	2	0	4
GMS2006	Meslek Stajı I (30 İş günü)	Z			8
ZORUNLU					22
GMS2502	Communication and Customer Relation in Food and Beverage Businesses	S	2	0	4
TRM2902	Tourism Marketing	S	2	0	4
GMS2008	Protokol ve Görgü Kuralları	S	2	0	4
GMS2010	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ergonomi	S	2	0	4
GMS2012	Soğuk Mutfak Uygulamaları	S	1	2	4
GMS2014	Yöresel Mutfak Uygulamaları	S	3	1	4
GMS2016	Baharat ve Kahve Kültürü	S	2	0	4
GMS2018	Gastronomi Turizmi	S	3	0	4
TOPLAM					30

3. Yıl- 1. Dönem (5.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
YDB3817	Vocational English I	Z	6	0	6
YDB3925	French I*	S/Z	4	0	4
YDB3903	Russian I*	S/Z	4	0	4
YDB3923	German I*	S/Z	4	0	4
GMS3001	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Z	3	1	4
GMS3005	Gıda Kontrolü ve Mevzuatı	Z	2	0	4
TRM3801	Sustainable Tourism	Z	2	0	4
ZORUNLU					22
TRM3901	Tourism Economics	S	3	0	4
TRM3903	Tourism Policy and Planning	S	3	0	4
GMS3501	Servis Teknikleri ve Uygulamaları	S	2	1	4
GMS3503	Yemek Sosyolojisi	S	2	0	4
ÇEİ3907	İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik	S	3	0	4
GMS3505	Gıda Katkı Maddeleri	S	2	0	4
GMS3507	Fermented Food Products	S	1	2	4
GMS3011	Tourism Geography of Turkey	S	3	0	4
GMS3509	Turkish Culinary Culture and Practices	S	3	1	4
	Bölüm Dışı Seçmeli Ders	S			4
TOPLAM					30

3. Yıl- 2. Dönem (6.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
YDB3818	Vocational English II*	Z	6	0	6
YDB3926	French II*	S/Z	4	0	4
YDB3904	Russian II*	S/Z	4	0	4
YDB3924	German II*	S/Z	4	0	4
GMS3002	Araştırma Yöntemleri	Z	2	1	4
GMS3004	Mesleki Staj (30 gün)	Z			8
ZORUNLU					22
TRM3902	Management and Organization	S	3	0	4
TRM3904	Enterpreneurship	S	3	0	4
GMS3502	Dünya Mutfakları Uygulamaları I	S	3	1	4
GMS3504	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Deneysel ve Duyusal Analiz	S	1	2	4
GMS3506	Gastronomide Akımlar ve Güncel Sorunlar	S	2	0	4
GMS3508	Tüketici Davranışları	S	2	0	4
GMS3510	Toplu Gıda Üretimi	S	1	2	4
GMS3512	İtalyan Mutfağı	S	2	1	4
GMS3514	Sosyal Sorumluluk Projesi	S	3	0	4
GMS3516	Vejetaryen Mutfak	S	2	0	4
	Bölüm Dışı Seçmeli Ders	S			4
TOPLAM					30

4. Yıl- 1. Dönem (7.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
YDB4825	Vocational English III*	Z	6	0	6
YDB4915	French III*	S/Z	4	0	4
YDB4903	Russian III*	S/Z	4	0	4
YDB4913	German III*	S/Z	4	0	4
GMS4001	Graduation Project I	Z	3	1	4
GMS4003	Ürün Geliştirme	Z	1	2	4
ZORUNLU					18
TRM4901	Strategic Management	S	3	0	4
TRM4903	E-Commerce in Tourism	S	3	0	4
TRM4905	Guest Relations Management	S	3	0	4
TRM4539	World Tourism Geography	S	3	0	4
GMS4501	Dünya Mutfakları Uygulamaları II	S	3	1	4
GMS4503	Osmanlı Mutfağı	S	2	0	4
GMS4505	Füzyon Mutfak	S	2	2	4
GMS4507	Süsleme Teknikleri	S	2	2	4
GMS4509	Bar Uygulamaları ve Miksoloji	S	2	2	4
REH4509	Ülkeler ve Kültürleri	S	3	0	4
REK4907	Rekreasyon	S	2	0	4
GMS4511	Proje Hazırlama ve Yönetimi	S	3	0	4
	Bölüm Dışı Seçmeli Ders	S			4
TOPLAM					30

4. Yıl- 2. Dönem (8.yy)

Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teori	Uygulama	AKTS
YDB4826	Vocational English IV*	Z	6	0	6
YDB4920	French IV*	S/Z	4	0	4
YDB4904	Russian IV*	S/Z	4	0	4
YDB4918	German IV*	S/Z	4	0	4
GMS4002	Unlu Mamuller ve Tatlılar	Z	1	2	4
GMS4006	Ziyafet ve Etkinlik Yönetimi	Z	2	1	4
GMS4004	Graduation Project II	Z	3	1	4
ZORUNLU					18
GMS4522	New Trends in Food and Beverage Businesses	S	3	0	4
GMS4502	Quality Management in Food and Beverage Businesses	S	3	0	4
GMS4504	Food and Mythology	S	3	0	4
GMS4506	Gastronomy Guidance	S	1	1	4
GMS4508	Beslenme Antropolojisi	S	3	0	4
GMS4510	Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık	S	3	0	4
GMS4512	Lezzet Uzmanlığı	S	2	2	4
GMS4524	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	S	2	2	4
GMS4514	Moleküler Mutfak	S	2	2	4
GMS4516	İleri Pastacılık ve Çikolata Üretimi	S	2	2	4
GMS4518	Deniz Mahsulleri Uygulamaları	S	2	2	4
GMS4520	Uzak Doğu Mutfağı	S	2	1	4
	Bölüm Dışı Seçmeli Ders	S			4
TOPLAM					30

T: Teori U: Uygulama UK: Ulusal Kredi AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

Lisans için Minimum Mezuniyet Kredisi: 240 Kredi

*Öğrencinin bu dersi alabilmesi için bir önceki bağlı dersi almış ve başarmış olması gereklidir.

Ders Bilgi Formu (Türkçe)

Ders Adı: Türk Dili I		Ders Kodu: TDB1801	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 2	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 2	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı; öğrencilere, anlama ve ifade etmeyle ilgili temel beceriler kazandırmak, edebi metinleri okuma ve çözümleme pratiği sağlamak, proje yazmak ya da sunu hazırlamada yararlı olacak kompozisyon yöntemlerini öğretmektir.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Dilin Tarihi ve Önemi		
2. Hafta	Dil-Kültür İlişkisi		
3. Hafta	Dil-Kültür İlişkisi		
4. Hafta	Türk Dilinin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri ve Tarihi Gelişimi		
5. Hafta	Eski Türkçe Dönemi ve Dönem Eserlerinin İncelenmesi		
6. Hafta	Eski Türkçe Dönemi ve Dönem Eserlerinin İncelenmesi		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Türklerin Kullandıkları Alfabeler		
9. Hafta	Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri ve Dilekçe Yazımı		
10. Hafta	Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri ve Dilekçe Yazımı		
11. Hafta	Anlama ve Anlatma, Anlatım Bozuklukları		
12. Hafta	Kompozisyonla İlgili Genel Bilgiler		
13. Hafta	Yazılı Anlatım Türleri		
14. Hafta	Öğretici Yazılar - Edebi Yazılar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Sözlü ve yazılı anlatımda sözcüklerin işlevi,			
2. Türkçe cümlelerde doğru söz diziminin önemi,			
3. Edebi metin ve kitaplardan seçilmiş cümle ve parçaları çözümleme yöntemleri,			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Türkiye Türkçesi, Bozkurt, F.(2004).Kapı Yayınları			
Önerilen Kaynaklar: Uygulamalı Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Karasoy, Y., Yavuz, O. (2007). Akçağ Yayınları			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I		Ders Kodu: ATB1801	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 2	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 2	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere Modern Türkiye'nin Oluşumu Ekseninde Atatürk İlke ve İnkılaplarının öğretilmesidir.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Osmanlı Devleti ve Toplum Yapısı		
2. Hafta	Osmanlı Devleti İslahatları		
3. Hafta	Osmanlı Devletinin Parçalanması		
4. Hafta	Mondros Ateşkes Antlaşması		
5. Hafta	Mustafa Kemal'in Samsun'a Çıkışı		
6. Hafta	Amasya, Erzurum ve Sivas Kongreleri		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Kuvay-ı Milliye ve Misak-ı Milli		
9. Hafta	Doğu Cephesi, Güney Cephesi Savaşları		
10. Hafta	TBMM'nin Açılması ve Milli Mücadelenin Başlaması		
11. Hafta	Sakarya Savaşına Kadar Milli Mücadele		
12. Hafta	Milli Mücadele Döneminde Eğitim Sosyal, Ekonomi Alanında Örgütlenme		
13. Hafta	Milli Mücadele Döneminde Eğitim Sosyal, Ekonomi Alanında Örgütlenme		
14. Hafta	Mudanya'dan Lozan'a.		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Bu dersin sonunda öğrenci aşağıdakileri kavramış ve yapacak durumda olacaktır:			
2. Modern Türkiye'nin oluşumu			
3. Atatürk Dönemi Türk Siyasal hayatındaki değişimler			
4. Atatürk İlkeleri ve İnkılapları anlama ile kavrama			
5. Uluslararası güç mücadelelerine karşı Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu ve Gelişmesi.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Bayraktar, B. (2009). Detay Yayınları			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı		Ders Kodu: ENF1805	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 3	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 3	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir ders öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere kelime işlem, sunum teknikleri ve Web sayfa düzenlemeyi sunmaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Bilgi Teknolojisine Giriş		
2. Hafta	Bilgisayar Operasyonu ve İşletim Sistemleri		
3. Hafta	Temel Uygulama Sistemleri		
4. Hafta	Temel Uygulama Sistemleri		
5. Hafta	MS-Excel Elektronik Tablolama Programı		
6. Hafta	MS-Excel Elektronik Tablolama Programı		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	MS Powerpoint Sunu Programı -		
9. Hafta	Veri Tabanı Sistemleri		
10. Hafta	Bilgisayar Ağları		
11. Hafta	Topolojiler – İnternet		
12. Hafta	Web Sayfası Tasarımı		
13. Hafta	Web Sayfası Tasarımı		
14. Hafta	Web Sayfası Oluşturma ve Yayınlama		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bu dersin sonunda öğrenci aşağıdakileri kavramış ve yapacak durumda olacaktır: 2. Rapor yazma 3. Sunum yapma 4. Web sayfa tasarımı yapma 			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Microsoft Office 2013: Illustrated, First Course. Beskeen, Cram, Duffy, Friedrichsen, Reding. Cengage Learning,			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Akademik İngilizce I		Ders Kodu: YDB1829	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 4 U 0 L 0 K 6	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Gramer Çeviri Metodu ve Doğrudan Metot			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel İngilizce becerilerini edinmelerini ve bu becerileri kullanabilmelerini sağlamak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Oryantasyon		
2. Hafta	Unite 1 Welcome		
3. Hafta	Unite 2 Lifestyle		
4. Hafta	Unite 2 Lifestyle -		
5. Hafta	Unite 3 People -		
6. Hafta	Unite 4 Places		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Unite 5 Food		
9. Hafta	Unite 6 The Past		
10. Hafta	Unite 6 The Past		
11. Hafta	Unite 7 Holidays		
12. Hafta	Unite 7 Holidays		
13. Hafta	Unite 8 Now		
14. Hafta	Unite 8 Now		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme 2. Basit yapılmış cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme 3. Karşısındaki konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme 4. Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama 			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Effective Academic Writing 2; A. Savage, P. Mayer; Oxford UP			
Önerilen Kaynaklar: Oxford Learner's Dictionary, Oxford University Press , 2011			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Turizme Giriş		Ders Kodu: TRM1008	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: bbbb aaaa (aaaa@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel yansıtıcı araçlardan yararlanılarak teorik anlatım, soru-cevap, tartışma ve uygulama			
Dersin Amaçları: Turizmle ilgili temel kavramları öğretmek ve turizmle ilgili dersler için altyapıyı oluşturmaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Turizm Sektörünün Yapısı		
2. Hafta	Özellikleri ve Kavramlar		
3. Hafta	Turizm Çeşitleri		
4. Hafta	Turizmin Diğer Bilim Dalları ile İlişkisi		
5. Hafta	Turizmin Dünyada ve Türkiye’de Gelişimi		
6. Hafta	Turizm Sektöründe Faaliyet Gösteren İşletmeler		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Turizmde Çekicilik -		
9. Hafta	Turizmde Destinasyon Kavramı		
10. Hafta	Turizmin Fonksiyonları		
11. Hafta	Turizm Planlaması ve Türkiye’de Planlı Dönemde Turizm		
12. Hafta	Turizm Sektöründe Faaliyet Gösteren Örgütlenmeler		
13. Hafta	Turizmin Türkiye Ekonomisindeki Yeri ve Geleceği.		
14. Hafta	Turizmin Türkiye Ekonomisindeki Yeri ve Geleceği.		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Bu dersi alan öğrenciler aşağıdakileri kavramış olacaktır: 2. Turizm ile ilgili temel kavram ve terimleri 3. Turizm sektörünün genel yapısı hakkında bilgi 4. Turizmin tarihsel gelişimi hakkında bilgi 5. Türkiye’de ki ve Dünyada ki turizm hareketleri hakkında bilgi 6. İnsanları turizm hareketlerine iten sebepler hakkında bilgi 7. Turizmin gelişim süreci ve yeni eğilimler			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: 1 Ara Sınav, Ödev, Final			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: İşletme Bilimine Giriş		Ders Kodu: İŞL1839	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 3	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 3	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere işletme biliminin temel kavramları, yönetim, liderlik ve girişimcilik, işletme kurma ve yönetme konularında arka plan bilgisi sunmaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Temel Kavramların Tanıtılması		
2. Hafta	İşletme Biliminin Diğer Bilimlerle İlişkisi		
3. Hafta	İşletme Çevresi		
4. Hafta	İşletmenin Amaçları		
5. Hafta	İşletme Kuruluşu		
6. Hafta	İşletmelerin Sınıflandırılması		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	İşletme Türleri		
9. Hafta	İşletme Fonksiyonları; Yönetim,		
10. Hafta	Üretim		
11. Hafta	Pazarlama		
12. Hafta	Finans		
13. Hafta	İnsan Kaynakları		
14. Hafta	Etik ve Sosyal Sorumluluk		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Temel kavramlar 2- İşletmelerin Amaçları 3- İşletmelerin kuruluş aşamaları 4- İşletmelerde yönetimin önemi 5- Yönetimsel araçlar			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Mucuk, İsmet. (2003). Modern İşletmecilik. Türkmen Kitabevi: İstanbul Örcü, Edip. (2013). Modern İşletmecilik. Dora Yayınevi:Bursa Demirci, Kemal. (ed.). (2008). İşletmecilik. Detay Yayıncılık: Ankara. Ertürk, Mümin. (2009). İşletme Biliminin Temel İlkeleri. Beta Yayıncılık: İstanbul. Karalar, Rıdvan. (2001). İşletme. Birlik Yayıncılık: Eskişehir.			
Önerilen Kaynaklar: Tuncer, Doğan, Ayhan, Doğan Yaşar ve Varoğlu, Demet. (2007). Genel İşletmecilik Bilgileri. Siyasal Kitabevi: Ankara. Ünsalan, Erdal ve Şimşeker, Bülent. (2008). Temel İşletmecilik Bilgileri. Detay Yayıncılık: Ankara. Sabuncuoğlu, Zeyyat ve Tokol, Tuncer. (2001). İşletme. Ezgi Kitabevi: Bursa			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gıda Kimyası		Ders Kodu: GMS1001	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 3	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 3	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir ders için öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Gıdaların temel bileşenlerinin yapısı, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin öğretilmesi; gıdalara uygulanan işlemlerin, depolamanın gıda kalitesine etkisinin öğretilmesi ve pratiğe uygulanması konusunda donanımlı kılınmasıdır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Gıda Kimyasına Giriş(Tarihçesi, Kapsamı Ve Gelişmesi)		
2. Hafta	Karbonhidratlar Yapıları Ve Adlandırılması; Monosakkaritler, Disakkaritler, Oligosakkaritler		
3. Hafta	Polisakkaritler, Besinsel Lifler		
4. Hafta	Karbonhidratların Reaksiyonları		
5. Hafta	Lipitler, Sınıflandırılmaları, Yapıları		
6. Hafta	Lipitlerde Oluşan Bozulma Tepkimeleri		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Proteinlerin Organizmadaki Önemi, Yapısı. Amino Asitlerin Sınıflandırılması, Temel Özellikleri		
9. Hafta	Amino Asitlerin Kimyasal Yapıları		
10. Hafta	Proteinlerin Birinci, İkinci, Üçüncü Derece Yapıları, Kimyasal Ve İşlevsel Özellikleri; Prostepte Uğradıkları Değişiklikler		
11. Hafta	Vitaminler Yapısı, Özellikleri, Besleyici Öge Kaybına Yol Açan Etmenler; Gıdalara Uygulanan Zenginleştirme, Yenileme Ve Pekiştirme Prosesleri.		
12. Hafta	Mineraller Kimyasal Özellikleri, Biyo yararlılığı Etkileyen Faktörler, Besleyici Öge Kaybına Açan Etmenler		
13. Hafta	Su Molekülünün Yapısı, Suda Hidrojen Bağları, Suyun Çözücü Özellikleri		
14. Hafta	Gıdalarda Bulunan Su; Su Aktivitesi Ve Etkileyen Unsurlar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Gıdalarda kalite kavramını oluşturan özellikleri ve bunlarla ilgili bazı istenmeyen değişiklikleri bilir			
2. Gıdalarda kalite değişmelerine yol açan etmenleri ve yarattığı etkileri bilir.			
3. Gıdaların temel bileşenlerinin kimyasal yapılarını, özelliklerini; aralarında oluşan kimyasal interaksyonları bilir.			
4. Gıdaların depolama ve üretimleri sırasında kullanılan parametrelerin kimyasal ve enzimatik reaksiyonlara etkisini bilir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: . Saldamlı, İ., 1998. Gıda Kimyası, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara. Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry, Marcel Dekker, New York. Demirci, M., 2003. Gıda Kimyası, Rebel Yayıncılık, Tekirdağ			
Önerilen Kaynaklar: Spallholz, J.E. , Boylan, L.M., Drishell, J., A. , 1999. Nutrition, Chemistry and Biology, CRC Press, New York.. Carolin, D., Berdarier, 1998. Advanced Nutrition Micronutrients.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gastronomi Tarihi		Ders Kodu: GMS1003	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 4	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere gastronomi tarihiyle ilgili bilgi vermektir.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	İlk İnsanlarda Beslenme		
2. Hafta	Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri I		
3. Hafta	Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri II		
4. Hafta	Mezopotamya Mutfağı		
5. Hafta	Antik Çağ'da Yunan Mutfak Kültürü		
6. Hafta	Antik Mısır Mutfak Kültürü		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Uzak Doğu Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi		
9. Hafta	Orta Çağ'da Avrupa Mutfağı		
10. Hafta	Amerika'nın Keşfi ve Yeni Gıdalar		
11. Hafta	Rönesans ve İtalyan Mutfağı		
12. Hafta	Modern Çağ'da Fransız Mutfağının Gelişimi		
13. Hafta	Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi		
14. Hafta	Gastronomide Yeni Akımlar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
<ul style="list-style-type: none"> 1- İnsanın tarih öncesi dönemlerde beslenmesini ve Anadolu Mutfağının kökenlerini açıklayabilmek. 2- Mezopotamya, Antik Yunan, Mısır ve Uzak Doğu mutfaklarını tanımlayabilmek. 3- Orta Çağ Avrupa mutfağı ve Fransız mutfağının özelliklerini değerlendirebilmek. 4- Endüstri Devrimi'nin mutfaklar üzerindeki etkisini ve gastronomideki yeni akımları açıklayabilmek 			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Prof. Dr. Atilla Akbaba, Yrd. Doç. Dr. Neslihan Çetinkaya Gastronomi Ve Yiyecek Tarihi, Detay yayıncılık.			
Önerilen Kaynaklar: Işın, P. M. (2018). <i>Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi</i> . Yapı Kredi Yayınları.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Bilgi Formu (Türkçe)

Ders Adı: Temel Mutfak Bilgisi		Ders Kodu: GMS1005	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 3	Yıl-Dönem: 1/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 3	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Temel Mutfak Bilgisi dersinde, yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan hazırlama, doğrama, pişirme ve saklama işlemlerine ilişkin teorik ve pratik yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Mutfağın Gelişimi, Gelişimini Etkileyen Unsurlar,		
2. Hafta	Mutfağın Otel İçindeki Yeri, Önemi, Bölümleri, Mutfağın Özellikleri,		
3. Hafta	Mutfak Çalışanları, Özellikleri, Görev ve Sorumlulukları, Kişisel Bakım Vb.		
4. Hafta	Mutfak Araç Gereçleri		
5. Hafta	Ana Gıda Maddeleri, Beslenme Bilgisi Ve Başlıca Besin Grupları		
6. Hafta	Ara sınav		
7. Hafta	Mutfakta İş Akışı ve Hijyen		
8. Hafta	Besin Grupları		
9. Hafta	Pişirme Yöntemleri, Yiyeceklerin Ön Hazırlığı		
10. Hafta	Mutfak Fondları ve Soslar		
11. Hafta	Salatalar, Hors D'oeuvrelere		
12. Hafta	Çorbalar		
13. Hafta	Patates Garnitürleri		
14. Hafta	Satın Alma, Depolama Ve Kontrol		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1	Mutfağın bölümlerini bilir.		
2	Mutfak personelinin hiyerarşik yapısını ve her bir kademenin yetki ve sorumluluklarını bilir.		
3	Mutfakta yaşanabilecek kazalara ilişkin ilkyardım yapar.		
4	Gıda güvenliğine ilişkin önlemleri alır.		
5	Yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan doğrama yöntemlerini uygular.		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: C.I.A. (Culinary Institute of America) (2008). The Professional Chef 8th Edition, Wiley&Sons, New Jersey.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Türk Dili II		Ders Kodu: TDB1802	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 2	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 2	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım			
Dersin Amaçları: Öğrencilere, anlama ve ifade etmeyle ilgili temel beceriler kazandırmak, edebi metinleri okuma ve çözümleme pratiği sağlamak, proje yazmak ya da sunu hazırlamada yararlı olacak kompozisyon yöntemlerini öğretmektir.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Anlatım Biçimleri		
2. Hafta	Yazma planı		
3. Hafta	Yazılı Anlatım Türleri Mektup		
4. Hafta	Deneme, Söyleşi		
5. Hafta	Makale, Fıkra, Eleştiri		
6. Hafta	Biyografi, Gezi Yazısı, Anı ve Günlük		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Röportaj		
9. Hafta	Sözlü Anlatımda Beden Dili		
10. Hafta	Sözlü Anlatım Türleri; Nutuk,		
11. Hafta	Konferans, Bildiri, Münazara		
12. Hafta	Açık Oturum, Sempozyum		
13. Hafta	Panel ve Forum		
14. Hafta	Sözlü Anlatım Uygulamaları.		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Duygu ve düşünceleri yazarak ve konuşarak açık bir biçimde ifade etme			
2- Öykü, roman, tiyatro, şiir, deneme, anı gibi edebi türlerin özellikleri			
3- Dilekçe, rapor, özel mektup ve iş mektupları, CV gibi resmi yazı kuralları			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Eker, S. (2002). Çağdaş Türk Dili (Vol. 3). Grafiker.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		Ders Kodu: ATB1802	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 2	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 2	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Öğrencilere, Türkiye'nin yakın tarihinin öğretilmesi, Öğrencileri, Türk Devrimi, Atatürk'ün siyasi doktrini ve onun ilkeleri hakkında aydınlatmak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Siyasal Alanda Devrimler		
2. Hafta	Cumhuriyetin İlanı ve Halifeliğin Kaldırılması		
3. Hafta	Çok Partili Hayata Geçiş		
4. Hafta	Eğitim Alanında Devrimler		
5. Hafta	Hukuk ve Ekonomi Alanında Devrimler		
6. Hafta	İkinci Kez Çok Partili Hayata Geçiş		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Serbest Fırka		
9. Hafta	Atatürk Dönemi		
10. Hafta	Atatürkçülük		
11. Hafta	Milliyetçilik ve Halkçılık		
12. Hafta	Laiklik ve Devletçilik		
13. Hafta	Devrimcilik ve Cumhuriyetçilik		
14. Hafta	Türkiye'ye Yönelik Tehd tler		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Atatürk İlke ve İnkılapları hakkında genel bilgilendirme ve tarih bilinci oluşturma, olaylara tarihsel perspektiften bakabilmek.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Soysal, İsmail (1983).Tarihçeleri ve Açıklamaları ile Birlikte Türkiye'nin Siyasal Antlaşmaları, Ankara: TTK Yayınları			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Akademik İngilizce II		Ders Kodu: YDB1830	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 4 U 0 L 0 K 6	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Gramer Çeviri Metodu ve Doğrudan Metot			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel İngilizce becerilerini edinmelerini ve bu becerileri kullanabilmelerini sağlamak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Unite 1 Life		
2. Hafta	Unite 1 Life		
3. Hafta	Unite 2 Work		
4. Hafta	Unite 3 Time Out		
5. Hafta	Unite 3 Time Out		
6. Hafta	Unite 4 Great Minds		
7. Hafta	Exam		
8. Hafta	Unite 5 Transport		
9. Hafta	Unite 6 The Future		
10. Hafta	Unite 7 The Future		
11. Hafta	Unite 8 Health		
12. Hafta	Unite 9 Experiences		
13. Hafta	Unit 10 Healthy		
14. Hafta	Unit 10 Healthy		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme			
2. Basit yapıları cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme			
3. Karşısındaki konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme			
4. Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Cambridge Academic English: Martin Hewings, Craig Thaine, Michael McCarthy/ Cambridge, 2013.			
Önerilen Kaynaklar: Academic English: Skills for Success, Miranda Legg, Kevin Pat, Steve Roberts, Rebecca Welland, Letty Chan, Louisa Chan, and Wai Lan Tsang / Hong Kong University Press, 2012.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Sağlık ve İlk Yardım		Ders Kodu: GMS1002	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 3	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 3	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Bu derste öğrencilere ilk yardım konusunda temel bilgi ve bu bilgileri uygulama nosyonu kazandırmak amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	İlk yardımın önemi ve kuralları		
2. Hafta	Genel İlk Yardım Bilgileri		
3. Hafta	Temel Yaşam Desteği		
4. Hafta	Kanamalarda İlk Yardım		
5. Hafta	Yaralanmalarda İlk Yardım		
6. Hafta	Yanık ve Sıcak Çarpması		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Donmalar		
9. Hafta	Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım		
10. Hafta	Bilinç Bozukluklarında İlk Yardım		
11. Hafta	Zehirlenmelerde İlk Yardım		
12. Hafta	Hayvan ısırıklarında İlk Yardım		
13. Hafta	Boğulmalarda İlk Yardım		
14. Hafta	Hasta Taşıma Teknikleri		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Dersi alan öğrencilerin temel ilk yardım uygulamaları konusunda yeterli donanıma sahip olmaları beklenmektedir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Rodoplu, Ülkümen. (2010). İlk Yardım. Yakın Kitabevi. İzmir.			
Önerilen Kaynaklar: İnan, Fazıl, Kurt, Zülfinaz ve Kubilay, İlknur. (2011). Temel İlk Yardım Uygulamaları El Kitabı. T.C. Sağlık Bakanlığı: Ankara.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Beslenme İlkeleri		Ders Kodu: YİŞ1804	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere beslenme ilkeleri ile ilgili bilgiler sunmaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Yeterli ve Dengeli Beslenme ve Önemi		
2. Hafta	Makro Besin Öğeleri (Karbonhidratlar, Proteinler Yağlar)		
3. Hafta	Makro Besin Öğeleri (Karbonhidratlar, Proteinler Yağlar)		
4. Hafta	Mikro Besin Öğeleri (Vitaminler)		
5. Hafta	Mikro Besin Öğeleri (Mineraller)		
6. Hafta	Su		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Besin Grupları		
9. Hafta	Beslenme Durumunun Saptanması		
10. Hafta	Sağlıklı Beslenme Trendleri		
11. Hafta	Özel Durumlarda Beslenme - Zayıflık Şişmanlık		
12. Hafta	Sporcuların Beslenmesi, Yaşlıların Beslenmesi		
13. Hafta	Adölesan Beslenmesi, Çocuk Beslenmesi		
14. Hafta	Probiyotik, Prebiyotik ve Sinbiyotik Gıdalar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Beslenme ve Önemi anlar.			
2- Makro Besin Öğeleri hakkında bilgi sahibi olur.			
3- Mikro Besin Öğeleri hakkında bilgi sahibi olur.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Ayşe Baysal. (2009). Beslenme İlkeleri. Hatiboğlu Yayınları: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar: Mustafa TAYAR , Nimet HAŞIL KORKMAZ , H. Elif ÖZKELEŞ. (2013). Beslenme İlkeleri. Dora Yayıncılık: Bursa.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: İktisada Giriş		Ders Kodu: ECO1906	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere iktisadın doğası, ekonomik birimlerin karar alışı, ekonominin bir bütün olarak işleyişi, ekonomik problem ve ekonomi politikası hakkında arka plan bilgilerini sunmaktır			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	İktisadın Temel Kavramları		
2. Hafta	Her Ekonominin Ana Sorunları		
3. Hafta	Fiyat Teorisine Giriş, Talep ve Talebin Fiyat Esnekliği		
4. Hafta	Arz ve Arzın Fiyat Esnekliği		
5. Hafta	Tam Rekabet Piyasasında Denge Fiyatın Oluşumu		
6. Hafta	Arz ve Talebi Etkileyen O Malın Dışındaki Faktörler		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Tüketici Teorisine Giriş		
9. Hafta	Üretici Teorisine Giriş		
10. Hafta	Fiyat Teorisi		
11. Hafta	Tam Rekabet Piyasasında Firma ve Sektör Dengesi		
12. Hafta	Aksak Piyasalar ve Çıkış Nedenleri		
13. Hafta	Aksak Piyasalar ve Çıkış Nedenleri		
14. Hafta	Genel Değerlendirme		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Ekonomik problemin doğasını ve iktisadın ne olduğunu anlayabilmek 2- Ekonomik birimlerin nasıl karar aldıkları ve ekonominin bir bütün olarak nasıl işlediğini anlayabilmek 3- Piyasaların kıt kaynakları nasıl tahsis ettiğini anlayabilmek 4- Ulusların zenginliğinin nedenlerini ve uluslararası ticaretin gerekçelerini anlayabilmek			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Zeynel Dinler (2013). İktisada Giriş. Ekin Kitabevi: Bursa.			
Önerilen Kaynaklar: Erdoğan, Seyfettin ve Osman Z. Orhan. (2013). İktisada Giriş. Umuttepe İktisat Dizisi: Kocaeli.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Genel Muhasebe		Ders Kodu: BUS1904	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T	2	U	0
L	0	K	4
*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere muhasebenin doğası, temel varlık, kaynak, gelir tablosu, maliyet hesapları, yevmiye kaydı, büyük defter hesaplarına kayıt ve bilanço hazırlanması ilgili alt yapı bilgisi sağlamaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	İşletme ve Muhasebe Kavramları		
2. Hafta	Muhasebenin İşlevleri, Muhasebe Süreci		
3. Hafta	Hesap Kavramı ve Hesapların Açılışları		
4. Hafta	Günlük İşlemler ve Mal Alım Satım İşlemleri		
5. Hafta	Envanter Yöntemleri		
6. Hafta	Kasa Banka İşlemleri, Çek, Senet İşlemleri		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Alacak- Borç İşlemleri		
9. Hafta	Menkul Kıymet İşlemleri		
10. Hafta	Duran Varlık İşlemleri		
11. Hafta	Gelir-Gider İşlemleri		
12. Hafta	Muhasebe Uygulamaları ve Sunumlar		
13. Hafta	Muhasebe Uygulamaları ve Sunumlar		
14. Hafta	Muhasebe Uygulamaları ve Sunumlar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Muhasebenin temel yapısı 2- Temel varlık, kaynak, gelir tablosu, maliyet hesapları 3- Yevmiye kaydı ve büyük defter hesaplarına kayıt 4- Bilanço hazırlama ve okumanın temeli			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Durmuş Acar ve Nilüfer Tetik. (2000). Genel Muhasebe. Detay Yayıncılık: Ankara			
Önerilen Kaynaklar: MUSTAFA CANBAZ. (2008). Genel Muhasebe. Lisans Yayıncılık: İstanbul.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yiyecek İçecek İşletmeciliği		Ders Kodu: GMS1510	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı: Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Öğrencinin temel ve genel olarak yiyecek içecek işletmeciliği kavramlarını öğrenmesi.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Ağırlama ve Yiyecek İçecek Endüstrisi Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Gelişme Nedenleri		
2. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması		
3. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi		
4. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kuruluş Yeri Seçimi		
5. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı		
6. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Planlama ve Dekorasyon		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama		
9. Hafta	Yiyecek ve İçeceklerin Satın Alınması ve Depolanması Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Pazarlanması		
10. Hafta	Yiyecek ve İçeceklerin Üretimi		
11. Hafta	Yiyecek ve İçeceklerin Servisi		
12. Hafta	Yiyecek içecek işletmelerinde Denetim		
13. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri Memnuniyeti		
14. Hafta	Yeni Trendler ve Tüketici Eğilimleri		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Öğrenci temel yiyecek içecek işletmeciliği kavramlarını öğrenir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Yaşar YILMAZ, Özgür YILMAZ ve Özer YILMAZ. (2013). Yiyecek-İçecek İşletmeciliği. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar: Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. ve Pantelidis I. Food and Beverage Management. New York: Routledge			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gastronomi ve Medya		Ders Kodu: GMS1508	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: İnternet, Sinema, Medya gibi kavramları gastronomiyle ilişkilendirilmesi amaçlanmıştır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi		
2. Hafta	Gastronomi ve Medya İlgili Temel Kavramlar		
3. Hafta	Komünikasyon, Kitle İletişim ve Çeşitleri		
4. Hafta	Sine a ve Gastronomi		
5. Hafta	Basılı Medya ve Gastronomi-I		
6. Hafta	Basılı Medya ve Gastronomi-II		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Televizyon ve Gastronomi-I		
9. Hafta	İnternet ve Gastronomi-I		
10. Hafta	İnternet ve Gastronomi-II		
11. Hafta	Sosyal Medya ve Gast onomi		
12. Hafta	Fotoğraf ve Gastronomi		
13. Hafta	Gastronomi ve Sosyoloji-I		
14. Hafta	Gastronomi ve Sosyoloji-II		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1	Gastronomi ve medya ilişkisini açıklar.		
2	Gastronominin ilişkili olduğu medya alanlarını yorumlar.		
3	Gastronomiyi sosyolojik açıdan yorumlar.		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Gastronomi ve Medya Editör: Hakan Yılmaz. Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2016. Yayın Yeri: Eskişehir.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: İşletme Matematiği		Ders Kodu: İŞL1906	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Analitik düşünce yapısını oluşturmak ve geliştirmek rakamların okunması genel olarak ve turizm sektörü özelinde matematiğin önemini benimsetmek.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Matematiğin Temel Kavramları		
2. Hafta	Kümeler		
3. Hafta	Sayılar		
4. Hafta	Eşitsizlikler		
5. Hafta	Üslü-Köklü Çokluklar		
6. Hafta	Özdeşlikler ve Denklemler		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Bağıntı ve Fonksiyonlar		
9. Hafta	Trigonometrik Fonksiyonlar		
10. Hafta	Karmaşık Sayılar		
11. Hafta	İktisadi Uygulamalar		
12. Hafta	Trigonometrik Fonksiyonlar ve Karmaşık Sayılar		
13. Hafta	Diziler, Seriler Fonksiyonlarda Limit		
14. Hafta	Süreklilik, Süreksizlik Türev ve Türevin Uygulanması		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Problemleri tanımlama 2- Analiz etme becerisi 3- Sonuçları yorumlama becerisi 4- Anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Önalın, Ömer. (2010). İşletme Matematiği. Avcıol Basın Yayın: İstanbul.			
Önerilen Kaynaklar: Kobu, Bülent. (2011). İşletme Matematiği. Beta Basım Yayın: İstanbul.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Şarap Bilimi (Oneoloji)		Ders Kodu: GMS1502	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Öğrencilere şarap, şarap yapımı, şarap servisi ve tatma gibi temel kavramları tanıtmak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Şarabın tanımlanması. Şarabın tarihi.		
2. Hafta	Şarap dünyası: Dünya şarap tüketimi. Dünya şarap üretimi. Dünya bağlarının dağılımı		
3. Hafta	Eski dünya, Ortaçağ. Modern şarabın evrimi		
4. Hafta	Şarap nasıl yapılır: Şarap üreticisinin sanatı. Üzümlerin hasat edilmesi. Fermantasyon için üzümlerin hazırlanması. Fermantasyon süreci. Doğa üzerinde geliştirme. Meşe ve arıtma.		
5. Hafta	Şarap: gelişme aşamaları. Zararlılar, hastalıklar ve şarap üzerindeki etkileri. Avrupa'nın üzüm bağlarında filokoksirin yayılması. Bağcı Yılı.		
6. Hafta	Şarap ve hava: Yöre. Toprak profili. Uluslararası üzümler. Bölgesel üzümler		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Şarap saklama		
9. Hafta	Şarap servisi		
10. Hafta	Şarap tadımı: Tadıma giriş. Fizyolojik kavramlar, şarapla ilgili elemanların kokusu.		
11. Hafta	Temel maddelerin tadı. Tadım kartı nedir?		
12. Hafta	Şaraplarda pratik tadım: Giriş. Kör tatma.		
13. Hafta	Şaraphane ziyareti		
14. Hafta	Şarap Dükkanı ziyareti		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1	Şarabın tanımını bilir		
2	Şarap üretimini bilir		
3	Uluslararası ve bölgesel üzüm çeşitlerini bilir		
4	Uluslararası ve bölgesel şarap çeşitlerini bilir.		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kariyer Planlama		Ders Kodu: GMS1506	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 1/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin mesleki kariyerlerini planlayabilmeleri ve geleceğe yönelik kariyer hedeflerine ulaşma yollarını öğrenmeleri amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Tanışma, Dersin Amaç ve Hedefleri		
2. Hafta	Kariyer nedir, kariyer planlama süreci ve etkileyen faktörler		
3. Hafta	Kariyer seçenekleri oluşturma □e değerlendirme		
4. Hafta	Kariyer seçenekleri oluşturmada bilgisayar temelli kariyer danışmanlığı hizmetleri		
5. Hafta	Kariyer karar verme yetkinliğini artırma odaklı çalışmalar		
6. Hafta	Kariyer karar verme yetkinliğini artırma odaklı çalışmalar		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Özgeçmiş, CV ve portfolyo hazırlama esasları		
9. Hafta	Özgeçmiş, CV ve portfolyo hazırlama		
10. Hafta	Özgeçmiş, CV ve portfolyo sunumları		
11. Hafta	Geleneksel ve yetkinlik temelli performans değerlendirme süreci		
12. Hafta	Geleneksel ve yetkinlik temelli performans değerlendirme süreci		
13. Hafta	Mülakat becerilerinin geliştirilmesi (rol oynama)		
14. Hafta	Mülakat becerilerinin geliştirilmesi (rol oynama)		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
	1 Kariyer seçeneklerini araştırır.		
	2 Kariyer stratejileri ve kariyer planlama modellerini bilir.		
	3 CV formatı ve örneklerini inceler ve CV oluşturabilir.		
	4 Kişisel kariyerini planlayarak süreci yönetebilir.		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Berman, J.A., 1997. Competence-based Employment Interviewing. London: Quorum Books.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Academic English III		Ders Kodu: YDB2831	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 4 U 0 L 0 K 6	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Gramer Çeviri Metodu ve Doğrudan Metod			
Dersin Amaçları: Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğretmek öğrencilerin anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve kendilerini ifade edebilmelerini, dile maruz kaldıklarında söylenenleri kolaylıkla anlamalarını sağlamaktır.			
Ders İçeriği:			
1 Hafta	Koşul cümlecikleri (Type - 1)		
2. Hafta	Master halindeki fiillerin isim olarak cümle içinde kullanılması.		
3. Hafta	'stop, try, remember' gibi fiillerden sonra gelen masterların anlam değişiklikleri.		
4. Hafta	Noktalamaya işaretleri / mazeret belgenin özür mektubu yazmak.		
5. Hafta	Geniş zamanda edilgen çatı.		
6. Hafta	Zaman zarflarıyla kullanılan 'in, on, at'		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Şimdiki zamanın hikayesi (Past Cont.) ile basit geçmiş (Past Simple) zamanın karşılaştırılması ve birlikte kullanılması		
9. Hafta	Şimdiki zamanın hikayesi (Past Cont.) ile basit geçmiş (Past Simple) zamanın karşılaştırılması ve birlikte kullanılması		
10. Hafta	Yeterlik anlatan 'can, could, be able to '		
11. Hafta	Davranış şekillerini anlatan zarflar.		
12. afa	Basit geçmiş zamanda edilgen çatı, Mesleki profil yazma.		
13. Hafta	Etken ve Edilgen yapılar kullanarak bir işlem sürecini yazma.		
14. Hafta	Final sınavı için konu tekrarı		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Gelecekteki muhtemel olaylarla ve durumlarla ilgili koşullu cümleleri kullanır. 2- Hastalıklarla ilgili tavsiyelerde bulunur. 3- Mazeret belirten özür mektubu yazar. 4- Edilgen yapıyı yazılı ve sözlü olarak kullanır. 5- Zaman ilgeçlerini kullanarak olayların ne zaman olduklarını anlatır. 6- Geçmiş zaman ifadelerini kullanarak paralel olarak gerçekleşen iki olayı yazılı ve sözlü olarak ifade eder.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: New Total English Pre-Intermediate (Arminta Crace with Richard Acklam) by Pearson Education, 2011			
Önerilen Kaynaklar: Oxford Learner's Dictionary, Oxford University Press , 2011			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Temel Yemek Pişirme		Ders Kodu: GMS2001	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 1 L 0 K 4	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları		
2. Hafta	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları		
3. Hafta	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak		
4. Hafta	Mire poix, Paysanne / Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak / Lezzet verici karışımları hazırlamak		
5. Hafta	Lezzet verici karışımları hazırlamak		
6. Hafta	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak		
9. Hafta	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık		
10. Hafta	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık		
11. Hafta	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık		
12. Hafta	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme		
13. Hafta	Yiyecekleri poche olarak Pişirme		
14. Hafta	Yiyecekleri poche olarak Pişirme		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları/Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın) 2. Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak 3. Lezzet verici karışımları hazırlamak 4. Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak 			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Menü Planlama		Ders Kodu: YİŞ2801	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin maliyet kontrolü ve yönetimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Menü Kavramı-Tanımı-Önemi-Tarihsel Gelişimi		
2. Hafta	Menü Türleri		
3. Hafta	Menü Planlama ve Geliştirme Süreci		
4. Hafta	Menü Kartları ve E Tablet Menüleri		
5. Hafta	Standart Reçeteler		
6. Hafta	Menü ve Tutundurma		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Menü Fiyatlandırma		
9. Hafta	Menü Analizi, Menü Yorgunluğu		
10. Hafta	Menü ve Tüketici		
11. Hafta	Menü ve Müşteri Memnuniyet İlişkisi		
12. Hafta	Menü ve Bilgisayarlı Uygulamalar		
13. Hafta	Farklı Müşteriler İçin Menü Planlama (Yaşlılar, Çocuklar, Sporcular, Hasta Müşteriler ve Özel Gereksinimi Olan Müşteriler İçin Menü Planlama Örnekleri.		
14. Hafta	Menü ve Sosyal Platformlar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Öğrenciler menü planlaması hakkında temel bilgi edinirler.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Hüseyin ALTINEL. (2011). Menü Yönetimi ve Menü Planlama. Detay Yayıncılık: Ankara			
Önerilen Kaynaklar: Bahattin RIZAOĞLU ve Murat HANÇER. (2013). Menü ve Yönetim. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü		Ders Kodu: GMS2005	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin maliyet kontrolü ve yönetimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Ağırlama ve Yiyecek İçecek Endüstrisi		
2. Hafta	Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Gelişme Nedenleri		
3. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması		
4. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi		
5. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kuruluş Yeri Seçimi		
6. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Planlama ve Dekorasyon		
9. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama		
10. Hafta	Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Pazarlanması		
11. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama		
12. Hafta	Yiyecek ve İçeceklerin Satın Alınması ve Depolanması		
13. Hafta	Yiyecek ve İçeceklerin Üretimi, Yiyecek ve İçeceklerin Servisi		
14. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Denetim		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Öğrenciler yiyecek içecek maliyet kontrolü hakkında temel bilgi edinir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Yaşar Yılmaz. (2000). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gıda Hijyeni ve Güvenliği		Ders Kodu: GMS2007	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi V. Hazal Özyurt (hazalozyurt@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Dersin amacı, gıda güvenliği ilgili temel kavramları öğretmek ve altyapıyı oluşturmaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Gıda Güvenliği ve Temel Kavramlar		
2. Hafta	Gıdaları Bozan Etmenler		
3. Hafta	Gıdaları Bozan Etmenler		
4. Hafta	Gıdaları Bozan Etmenler		
5. Hafta	Gıda Zehirlenmeleri		
6. Hafta	Gıda Zehirlenmeleri		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Gıda Güvenliğini Sağlama Yolları		
9. Hafta	Gıda Güvenliğini Sağlama Yolları		
10. Hafta	Gıda Güvenliğini Sağlama Yolları		
11. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
12. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
13. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
14. Hafta	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Gıda güvenliği ilgili temel kavramları öğrenir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Sıdika Bulduk ve Emre Özgür Bulduk. (2014). Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık: Ankara			
Önerilen Kaynaklar: Nilüfer Koçak. (2010). Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık: Ankara			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gıda Coğrafyası		Ders Kodu: GMS2009	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere gıda coğrafyası ilgili bilgi vermektir.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Temel Kavramlar; Besin Maddeleri, Tarımı Etkileyen Doğal ve Beşeri Çevre Koşulları		
2. Hafta	Temel Kavramlar; Besin Maddeleri, Tarımı Etkileyen Doğal ve Beşeri Çevre Koşulları, Tarım Tarihi, Bitkisel Üretim ve Hayvancılığın Başlıca Türleri		
3. Hafta	Tahıllar		
4. Hafta	Baklagiller		
5. Hafta	Sebzeler; Beslenme Sorunu		
6. Hafta	Meyveler		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar; Gıda Üretimine Yönelik Kara Hayvanları Yetiştiriciliği, Elde Edilen Gıdaların Beslenme Yeri ve Önemi, Dünyadaki Dağılımları, Türkiye’de Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar, Gıda Üretimi ve Dağılışı		
9. Hafta	Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar; Gıda Üretimine Yönelik Kara Hayvanları Yetiştiriciliği, Elde Edilen Gıdaların Beslenme Yeri ve Önemi, Dünyadaki Dağılımları, Türkiye’de Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar, Gıda Üretimi ve Dağılışı		
10. Hafta	Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar; Gıda Üretimine Yönelik Kara Hayvanları Yetiştiriciliği, Elde Edilen Gıdaların Beslenme Yeri ve Önemi, Dünyadaki Dağılımları, Türkiye’de Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar, Gıda Üretimi ve Dağılışı		
11. Hafta	Su Ürünlerine Dayalı Gıdaların Coğrafyası; Su Ürünlerine Dayalı Gıdalar, Beslenme Yeri ve Önemi, Dünyadaki Dağılımları, Türkiye’de Su Ürünlerine Dayalı Gıdalar		
12. Hafta	Su Ürünlerine Dayalı Gıdaların Coğrafyası; Su Ürünlerine Dayalı Gıdalar, Beslenme Yeri ve Önemi, Dünyadaki Dağılımları, Türkiye’de Su Ürünlerine Dayalı Gıdalar		
13. Hafta	Baharatlar		
14. Hafta	Genel Ders Tekrarı ve Özeti		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Gıdaların beslenme yeri ve önemini açıklayabilecek; Toprağın önemini özetleyebilecek; Tarımı etkileyen faktörleri tartışabilecek; Bitkisel ve hayvansal üretim türlerini örnekleyebilecek.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: GIDA COĞRAFYASI, Prof.Dr. Harun TUNÇEL (Ünite 1), Prof.Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ (Ünite 2), Arş.Gör. Önder YAYLA (Ünite 2), Prof.Dr. Erdal KARAKAŞ (Ünite 3), Dr.Öğr.Üyesi Taner KILIÇ (Ünite 4), Prof.Dr. Nazlı GÖKÇE (Ünite 5), Prof.Dr. Ali YILMAZ (Ünite 6), Doç.Dr. Erdoğan KAYA (Ünite 7), Dr.Öğr.Üyesi Ali YİĞİT (Ünite 8) Editör Prof.Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Human Resources Management		Ders Kodu: TRM2901	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Anlatım, tartışma, soru-cevap, örnek olay.			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı, İnsan Kaynaklarının örgütsel hedeflerin başarılması doğrultusunda en etkili biçimde yönetilmesi için kullanılan kuram, araç ve yöntemleri incelemek ve öğrencileri bu konuda yetkin kılmaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Örgütlerde insan kaynaklarının nasıl yönlendirilmesi gerektiğini açıklar.		
2. Hafta	Örgütlerde insan kaynaklarının nasıl yönlendirilmesi gerektiğini yorumlar.		
3. Hafta	Çalışanların davranışlarının işletme içerisinde yönetilmesine ilişkin teorik ve pratik bilgiyi kavrar.		
4. Hafta	İnsan Kaynakları Planlama ve İşe Eleman Temini Konularında Makale Tartışmaları		
5. Hafta	Eğitim Faaliyetleri		
6. Hafta	Performans Değerleme		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Kariyer Yönetimi		
9. Hafta	İş Değerleme		
10. Hafta	Ücret ve Maaş Yönetimi		
11. Hafta	Oryantasyon Çalışmaları		
12. Hafta	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği		
13. Hafta	İşçi İşveren İlişkileri		
14. Hafta	Araştırma Önerilerinin Sunulması		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Örgütlerde insan kaynaklarının nasıl yönlendirilmesi gerektiğini açıklar.			
2- Örgütlerde insan kaynaklarının nasıl yönlendirilmesi gerektiğini yorumlar.			
3- Çalışanların davranışlarının işletme içerisinde yönetilmesine ilişkin teorik ve pratik bilgiyi kavrar.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Zeyyat SABUNCUOĞLU, İnsan Kaynakları Yönetimi, Beta Basım Yayım, İstanbul, 2011.			
Önerilen Kaynaklar: Mümin ERTÜRK, İnsan Kaynakları Yönetimi, Beta Basım Yayım, İstanbul, 2011.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Catering		Ders Kodu: GMS2011	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU (sabankargiglioglu@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel anlatım			
Dersin Amaçları: Tüm Dünya’da ve Türkiye’de hızla gelişen endüstrilerinden bir olan catering sektörünün tanıtılması. Türkiye’de bugüne kadar yabancı işletmecilerin sunduğu bu hizmet için öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışabileceği alanların ve işin tanıtılması.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Seyahat işletmeleri hakkında genel bilgiler		
2. Hafta	Yiyecek içecek işletmelerinin tanımı ve kapsamı		
3. Hafta	Seyahat işletmelerinde catering hizmetleri		
4. Hafta	Havayolu, denizyolu, demiryolu karayolu işletmelerinde sunulan catering hizmetleri		
5. Hafta	Havayolu, denizyolu, demiryolu karayolu işletmelerinde sunulan catering hizmetleri		
6. Hafta	Havayolu, denizyolu, demiryolu karayolu işletmelerinde sunulan catering hizmetleri		
7. Hafta	Ara Sin v		
8. Hafta	Catering işletmelerinde satın alma faaliyeti		
9. Hafta	Seyahat işletmelerinde sunulan yiyecek içecek hizmetlerindeki mönüler		
10. Hafta	Catering hizmetlerinin hazırlandığı mutfaklar		
11. Hafta	Hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği		
12. Hafta	atering servisi		
13. Hafta	Catering işletmelerinde satış ve pazarlama faaliyetleri		
14. Hafta	Catering işletmelerinde satış ve pazarlama faaliyetleri		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Catering hizmetleriyle ilgili temel bilgi edinirler.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: Fermani MAVİŞ. (2007). Endüstriyel Yiyecek İçecek Üretimi. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar: SOFRE Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.Çiçek, D. ve Öney, H. (2009). Catering Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: İçecek Teknolojisi		Ders Kodu: GMS2013	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU (sabankargigliolu@mu.edu.tr)		
T 2 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel, sözel ve uygulamalı Öğretim teknikleri			
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin sıcak mutfak konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	İçecek ve İçecek Kavramları. İçeceklerin İşletmeler Açısından Önemi.		
2. Hafta	İçeceklerin Sınıflandırılması: Sıcak İçecekler- Soğuk İçecekler. Alkollü İçecekler. Alkolsüz İçecekler.		
3. Hafta	Alkol ve İçki Üretim Yöntemleri. Danıtma Tekniği. Mayalandırma Tekniği. Alkol Tanımı ve Tarihçesi. Alkol Oranları. Alkol ve sağlık.		
4. Hafta	Kahve: Kahve Türleri. Kahvenin Tarihçesi. Kahvenin İşletmeler açısından Önemi. Kahve Hazırlama ve Servis Şekilleri.		
5. Hafta	Çay: Çay Çeşitleri. Çayın sağlık Açısından Önemi. Çayın İşletmeler Açısından Önemi. Çayın Tarihi. Çay ve Kültür.		
6. Hafta	Alkol Üretimi: Bir İşletmenin Ziyaret Edilmesi. Ders Uygulama Gezisi.		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Bira: Biranın Yapılışı. Biranın Tarihi. Bira Çeşitleri. Biranın Servisi, Depolanması.		
9. Hafta	Şaraplar: Dünyada ve Türkiye'de Şarapçılık. Şarabın Tarihi. Şarap Türleri. Şarap ve Yemek. Şarabın Yıllandırılması.		
10. Hafta	Şarap Tadımı. Şaraplık Üzümler.		
11. Hafta	Viski Üretimi. Viskinin Tarihi. Viski Türleri. Viski Markaları. Viski Servisi. Votka Üretimi. Votkanın Tarihi. Votka Türleri. Votka Markaları. Votka Servisi.		
12. Hafta	Brendiler: Önemli Brendi Markaları. Brendi Türleri. Brendilerin Üretimi. Cin: Yapılışı, Cin Markaları, Cin Servisi. Cinin Kokteyllerde Kullanımı		
13. Hafta	Rom: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi. Tekila: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi.		
14. Hafta	Rakı: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi. Likörler: Tarihi, Üretimi, Türleri, Markalar, Servisi.		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Öğrenciler içecek teknoloji ile ilgili bilgi edinir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %50, Yarıyıl Sonu Sınavı: %50			
Ders Kitabı: Ahmet Aktaş ve Bahattin Özdemir. (2012). İçki Teknolojisi. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar: Giese, J. H. (1992). Hitting the spot: beverages and beverage technology. Food technology (USA).			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yemek, Kültür ve Toplum		Ders Kodu: GMS2015	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilerin topluma dair bilinçlendirilmesi ve kültürle yemek arasındaki ilişkinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Kültür Kavramı		
2. Hafta	Yemek Kültürü ve Etkileyen Faktörler		
3. Hafta	Coğrafya ve Yemek Kültürü		
4. Hafta	Din ve Yemek Kültürü		
5. Hafta	İklim ve Yemek Kültürü		
6. Hafta	Tarım ve Yemek Kültürü		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Yemek Kültürünün Tarihi		
9. Hafta	İlk Çağ'da Yemek Kültürü		
10. Hafta	Orta Çağ'da Yemek Kültürü		
11. Hafta	Modern Çağ'da Yemek Kültürü		
12. Hafta	Gelecekte Yemek Kültürü		
13. Hafta	Yemek Akımları		
14. Hafta	Yemek Akımları		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Yemek kültürü kavramını açıklayacak 2. Yemek kültürünün gelişimini tartışacak 3. Yemek akımlarını anlatacak 			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: GIDA COĞRAFYASI, Prof.Dr. Harun TUNÇEL (Ünite 1), Prof.Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ (Ünite 2), Arş.Gör. Önder YAYLA (Ünite 2), Prof.Dr. Erdal KARAKAŞ (Ünite 3), Dr.Öğr.Üyesi Taner KILIÇ (Ünite 4), Prof.Dr. Nazlı GÖKÇE (Ünite 5), Prof.Dr. Ali YILMAZ (Ünite 6), Doç.Dr. Erdoğan KAYA (Ünite 7), Dr.Öğr.Üyesi Ali YİĞİT (Ünite 8) Editör Prof.Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Muğla, Turizm ve Gastronomi		Ders Kodu: GMS2017	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi (.....@mu.edu.tr)		
T 2 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel ve Sözel Anlatım Teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilerin topluma dair bilinçlendirilmesi ve kültürle yemek arasındaki ilişkinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Muğla ili Tarım Ürünleri		
2. Hafta	Muğla İli Ekonomik Durumu		
3. Hafta	Muğla da Turizm		
4. Hafta	Muğla da Antik Kentler		
5. Hafta	Muğla Yemek Kültürü		
6. Hafta	Muğladaki Turistik ürün ve Hizmetler		
7. Hafta	ARA SINAV		
8. Hafta	Muğla da Gastronomi		
9. Hafta	Muğla da Gastronomi Turizmi		
10. Hafta	Muğla ilindeki konaklama işletmeciliği		
11. Hafta	Muğla ilindeki yiyecek içecek işletmeciliği		
12. Hafta	Muğla ili ile ilgili yapılacaklar		
13. Hafta	Muğla turizmi ile ilgili öneriler		
14. Hafta	Muğla da gastronomi turizminin geliştirilmesi ile ilgili öneriler		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1. Muğla ilindeki tarım ürünlerinden bahsedebilecek			
2. Muğla daki turistik ürünleri anlatabilecek			
3. Muğla da gastronomi turizmini anlatabilecek			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Sıcak Mutfak Uygulamaları		Ders Kodu: GMS2019	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU (sabankargiglioglu@mu.edu.tr)		
T 3 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel, sözel ve uygulamalı Öğretim teknikleri			
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin sıcak mutfak konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Ön Hazırlıklar, Izgara Et Yemeklerini Pişirme		
2. Hafta	Yiyecekleri Steaming (Buharda) Pişirme		
3. Hafta	Az Yağda Pişen Pişen Ürünler		
4. Hafta	Shallow Fat Frying (Sığ Yağ) Pişen Ürünler		
5. Hafta	Deep Fat Frying (Derin Yağ- Bol Yağ) Pişen Ürünler		
6. Hafta	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) □işirme		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Yiyecekleri Braising Pişirme		
9. Hafta	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda) Olarak Pişirme Yöntemi		
10. Hafta	Yiyecekleri Saute (Çok Az Yağda 4 Dk Da -Sote) Usulü Pişirme Yöntemi		
11. Hafta	Yiyecekleri Baking-Fırında Pişirme Yöntemi		
12. Hafta	Fırında Pişirilen Sebze		
13. Hafta	Et Ve Hamurışı Yemekleri Hazırlama		
14. Hafta	Çorbalar, Garnitürler, Pilavlar Ve Makarnalar, Yumurta		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Öğrenciler sıcak mutfak konusunda temel bilgi ve beceri edinir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %50, Yarıyıl Sonu Sınavı: %50			
Ders Kitabı: Cemal Türkan. (2009). Aşçılık. Alfa Yayınları: İstanbul.			
Önerilen Kaynaklar: Mutfak Hizmetleri Yönetimi (Cemal TÜRKAN)			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Akademik İngilizce IV		Ders Kodu: YDB2832	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar): Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU (sabankargiglioglu@mu.edu.tr)		
T 4 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel, sözel ve uygulamalı Öğretim teknikleri			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilerin İngilizce okuma konuşma becerilerini geliştirmek ve kendi başına yeten ve eleştirel düşünme yeteneğine sahip okuyucu olmalarını sağlamaktır.			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Tourism Industry in Turkey		
2. Hafta	Tourism Industry in Turkey		
3. Hafta	Recycling		
4. Hafta	Historical Places in Turkey		
5. Hafta	Global Warming		
. Hafta	Natural Disaster		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Forest Fires		
9. Hafta	Water Pollution		
10. Hafta	Air Pollution		
11. Hafta	Drug Abuse		
12. Hafta	Traffic Accident		
13. Hafta	National and Religious Festivals		
14. Hafta	Turkish Carpets		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: 1-Bu dersin sonunda öğrenciler tüm akademik ve iş yaşamları boyunca ihtiyaç duyacakları temel okuma konuşma becerilerini öğrenmiş ve eleştirel düşünme yeteneğine sahip olacaklar.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: İngilizce ders notları			
Önerilen Kaynaklar: YOK			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Mutfak Yönetimi		Ders Kodu: GMS2002	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Mutfakta planlama, örgütleme, yöneltme ve denetim süreçlerinin öğrenciye aktarılması ve bu süreçlerde meydana gelebilecek olası problemlere çözüm yolları üretmek.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Mutfak kavramı ve Mutfağın tarihsel gelişimi						
2. Hafta	Mutfak çeşitleri ve otel işletmelerinde mutfağın yeri ve önemi						
3. Hafta	Mutfak Organizasyonu						
4. Hafta	Mutfak personeli						
5. Hafta	Mutfak planlama						
6. Hafta	Mutfak araç gereçleri						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Mutfak araç-gereçlerinin satın alınması, yerleştirilmesi, kullanım ve bakımları						
9. Hafta	Mutfağın diğer departmanlarla olan ilişkileri						
10. Hafta	Mutfakta güvenlik – İş güvenliği						
11. Hafta	Mutfakta güvenlik – Gıda güvenliği						
12. Hafta	Mutfak yönetiminde verimlilik						
13. Hafta	Yiyecek döngüsü						
14. Hafta	Yiyecek döngüsü						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Mutfak yönetimi ile ilgili temel kavramları, ilke ve teorileri bilir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Buyruk, L. (2010) <i>Mutfak Yönetimi Ders Notları</i> , Nevşehir. Gökdemir, A. (2005). <i>Mutfak Hizmetleri Yönetimi</i> . (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık Türkan, C. (2009). <i>Mutfak Hizmetleri Yönetimi</i> . (3. Baskı). Cemal Türkan Yayınları							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Gıda Teknolojisi		Ders Kodu: GMS2004	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel, sözel ve uygulamalı Öğretim teknikleri							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilerin İngilizce okuma konuşma becerilerini geliştirmek ve kendi başına yeten ve eleştirel düşünme yeteneğine sahip okuyucu olmalarını sağlamaktır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Gıda Teknolojisinin Tarihçesi, Tanımı ve Yöntemleri						
2. Hafta	Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik Gelişmeler						
3. Hafta	Gıda Muhafaza Yöntemleri						
4. Hafta	Gıda Muhafaza Yöntemleri						
5. Hafta	Tahıl (Hububat) Teknolojisi						
6. Hafta	Süt Teknolojisi						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi						
9. Hafta	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi						
10. Hafta	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi						
11. Hafta	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi						
12. Hafta	Şeker Teknolojisi						
13. Hafta	Çay Teknolojisi						
14. Hafta	Bitkisel Yağ Teknolojisi						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda 1- Öğrenci gıda teknolojisi hakkında bilgi edinir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Bilişli, Arsan (2012). Gıda Teknolojisi. Sidas Yayınları. Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Tebliğleri							
Önerilen Kaynaklar: Arslan Bilişli. (2012). Gıda Teknolojisi. Sidas Yayıncılık: Eskişehir.							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Bilgi Formu (Türkçe)

Ders Adı: Meslek Stajı		Ders Kodu: GMS2006	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 8	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>					
T	0			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: uygulama							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı; öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dönüştürmeleridir							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Staj						
2. Hafta	Staj						
3. Hafta	Staj						
4. Hafta	Staj						
5. Hafta	Staj						
6. Hafta	Staj						
7. Hafta	Staj						
8. Hafta	Staj						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda 1- Öğrenci meslek hakkında bilgi edinir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %100, Yarıyıl Sonu Sınavı: %0							
Ders Kitabı: YOK							
Önerilen Kaynaklar:							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Communication and Customer Relation in Food and Beverage Businesses		Ders Kodu: GMS2502	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı, öğrencilere turizm işletmelerinde Müşteri İlişkileri Yönetiminin (MİY) çalışanlar, müşteriler ve yöneticiler açısından anlamını, içeriğini, özelliklerini ve önemini kavratmaktır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Mesleki İletişimin Temel Kavramları ve Turizm						
2. Hafta	İLETİŞİM MODELİ VE İLETİŞİMİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER						
3. Hafta	İletişim Süreci ve Unsurları						
4. Hafta	İletişimin Sınıflandırılması						
5. Hafta	Sözlü İletişim ve Sözsüz İletişim						
6. Hafta	Yazılı İletişim						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Örgütsel İletişim						
9. Hafta	İletişim Engelleri ve İletişim Engellerinin Giderilmesi						
10. Hafta	Örgüt dışı İletişim						
11. Hafta	Konukla İletişim ve Önemi, Konuk Tipleri ve Davranışları						
12. Hafta	Konuk İstek ve Şikayetlerinin Alınması ve Çözülmesi						
13. Hafta	Konaklama Tesislerinde Meydana Gelebilecek Olağan Dışı Durumlar ve Çözümleri						
14. Hafta	Konuk İstek ve Şikayetlerinin İstatistikî Verilerini Oluşturma						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler, turizm işletmelerinde MİY ile ilgili temel bilgileri ve uygulamaları öğrenmektedirler.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: AKTEPE, C. BAŞ, M. VE TOLON M. (2018). MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ. DETAY YAYINCILIK: ANKARA.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Tourism Marketing		Ders Kodu: TRM2902	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel, sözel ve uygulamalı Öğretim teknikleri							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı, öğrencilere pazarlama kavramı ve pazarlama karması elemanları ve turizm endüstrisinde çağdaş pazarlama uygulamaları hakkında temel bilgileri vererek mesleğe hazırlamaktır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Pazarlamanın Tanımı, Kapsamı ve Gelişimi						
2. Hafta	Hizmet Pazarlaması						
3. Hafta	Turizm Pazarlaması						
4. Hafta	Turizm Pazarlama Çevresi						
5. Hafta	Turizm İşletmelerinde Stratejik Planlama ve Pazarlama Planlaması						
6. Hafta	Turizm Pazarlama Bilgi Sistemi ve Pazarlama Araştırması						
7. Hafta	Turistik Tüketici Satın Alma Davranışı						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Turizm İşletmelerinde Pazar Bölümlenme, Hedef Pazar Seçme ve Konumlandırma						
10. Hafta	Turizm İşletmelerinde Pazarlama karması Elemanlar						
11. Hafta	Turizm İşletmelerinde Pazarlama karması Elemanlar						
12. Hafta	Turizm İşletmelerinde Pazarlama karması Elemanlar						
13. Hafta	Turizm İşletmelerinde Pazarlama karması Elemanlar						
14. Hafta	Turizm İşletmelerinde Pazarlama karması Elemanlar						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda Turizmde pazarlama kavramını tanıtmak							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Meydan Uygur, S. (2017).Örnek Olaylarla Turizm Pazarlaması. Detay Yayıncılık							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Protokol ve Görgü Kuralları		Ders Kodu: GMS2008	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Görsel, sözel ve uygulamalı Öğretim teknikleri			
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin protokol ve görgü kuralları konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak			
Ders İçeriği:			
1. Hafta	Protokolün Anlamı ve Önemi.		
2. Hafta	Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları		
3. Hafta	Protokol Türleri ve Sıra Düzenleri		
4. Hafta	Tören Protokolü		
5. Hafta	Kurumsal protokol Etkinlikleri		
6. Hafta	Taşıt Protokolü. Bayrak Protokolü.		
7. Hafta	Ara Sınav		
8. Hafta	Davet ve Ziyafet Protokolü.		
9. Hafta	Kokteyl Partileri. Resepsiyonlar. Yemek Davetleri		
10. Hafta	Davet ve Ziyafetlerde Görgü Kuralları.		
11. Hafta	Protokol Servisi İçin Salon ve Masa Düzenleri.		
12. Hafta	Yiyecek ve İçecek Protokol Servisi.		
13. Hafta	Protokol Yazıları ve Resmi Yazılarda Protokol Kuralları		
14. Hafta	Sekreterlik Protokolü. Telefonda Konuşma ve İletişim Yöntemleri. Ziyaretçiler ve Konuklarla İlişkiler.		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenci;			
1- Öğrenci protokol ve görgü kuralları konusunda temel bilgi ve beceri edinir			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60			
Ders Kitabı: İrfan Mısırlı. (2011). Görgü, Nezaket, Protokol. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ergonomi		Ders Kodu: GMS2010	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilere ergonomi konusunda genel bilgiler vermek ve turizmdeki uygulamasını ortaya koymaktır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	İşbilim Ergonomi						
2. Hafta	İşbilim Açısından İnsan						
3. Hafta	İnsan ve Performans						
4. Hafta	Uygulamalı Antropometri						
5. Hafta	İş Yeri Ortamı ve İklim Etkileri						
6. Hafta	İş Yeri Ortamı ve İklim Etkileri, İş Ortamı ve Aydınlatma						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	İş Ortamında Sağlık Sakıncaları						
9. Hafta	Ergonomik İş ve İş Yeri Düzenleme						
10. Hafta	Sistem Değerlendirme						
11. Hafta	Kalite Kontrolünde İnsan Faktörü						
12. Hafta	Ergonomik Açıdan İş Yaşamı Stresleri ve Koruyucu Yaklaşımlar						
13. Hafta	İş Kazaları ve İnsan						
14. Hafta	İş Yerlerinin Ergonomiye Uyum kontrolü						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler ergonomi konusunda temel bilgi edinir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Galip Akın. (2013). Ergonomi. alter Yayınları: Ankara							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Soğuk Mutfak Uygulamaları		Ders Kodu: GMS2012	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin soğuk mutfak uygulamaları ve yönetimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Soğuk Mutfak Kavramı ve Özellikleri						
2. Hafta	Soğuk Mutfakın Gelişimi ve Soğuk Mutfak Ürünlerinin Türk Mutfağındaki Yer						
3. Hafta	Soğuk Mutfakın Gelişimi ve Soğuk Mutfak Ürünlerinin Türk Mutfağındaki Yeri						
4. Hafta	Soğuk Mutfak Ürünlerinin Kullanım Alanları						
5. Hafta	Soğuk Mutfak Ürün Çeşitleri						
6. Hafta	Soğuk Mutfak Ürün Çeşitleri						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Hazırlanış Teknikleri Ve Gerekli Ekipmanlar						
9. Hafta	Hazırlanış Teknikleri Ve Gerekli Ekipmanlar						
10. Hafta	Salatalar						
11. Hafta	Ordövrler						
12. Hafta	Mezeler						
13. Hafta	Kanepeler						
14. Hafta	Kanepeler						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler soğuk mutfak hakkında bilgi edinir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Cemal Türkan. (2009). Aşçılık. Alfa Yayınları: İstanbul							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Yöresel Mutfak Uygulamaları		Ders Kodu: GMS2014	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir ders öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Türk mutfak kültürünü geçmişten (Orta Asya , Selçuklu, Osmanlı dönemi)günümüze gelinceye kadarki süreç içinde inceleyerek tanıtmak. Günümüz mutfak kültürünü yörelere göre araştırmak incelemek ve geçmiş dönemlerle bağlantısını kurmak.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	XI. Yüzyılda Türk Mutfağı (Orta Asya'dan Anadolu'ya Göçer Türklerin Mutfağı)						
2. Hafta	Batıya Göç ve Değişim: Türk, Arap, Fars ve Bizans Mutfak Kültürlerinin Buluşması						
3. Hafta	Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
4. Hafta	Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
5. Hafta	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
6. Hafta	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
7. Hafta	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Türklerde Kahve ve Kahvehaneler						
10. Hafta	Türkiye'de Çaycılığın Tarihi Gelişimi ve Çayhaneler						
11. Hafta	Türk Kültüründe Tütün, İçki, Nargile ve Enfiye						
12. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
13. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
14. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler mutfak kültürü hakkında bilgi edinir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Nevin Halıcı. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık: İstanbul							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Baharat ve Kahve Kültürü		Ders Kodu: GMS2016	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırılı bitkiler; 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; dünyada kahvenin yapılış biçimleri gibi konular ele alınmaktadır.							
1. Hafta	Dersin tanıtımı						
2. Hafta	Kültür tanımı ve özellikleri						
3. Hafta	Baharat ve ıtırılı bitkiler						
4. Hafta	İlk çağda baharat						
5. Hafta	Orta çağda baharat						
6. Hafta	Osmanlı döneminde baharat						
7. Hafta	Baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Kahvenin keşfi						
10. Hafta	Afrika ve Ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi						
11. Hafta	Avrupa'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi						
12. Hafta	Kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve						
13. Hafta	Kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler						
14. Hafta	Dünya'da kahvenin yapılış biçimleri						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Baharatın birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. 2) Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. 3) Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: 1. Heise, U. (2001). Kahve ve Kahvehane. Dost Kitabevi, Ankara. 2. Dalby, A. (2004). Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat. Kitap Yayınevi, İstanbul. 3. Raghavan, S. (2007). Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings. CRC Press Taylor & Francis Group, Florida-ABD.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Gastronomi Turizmi		Ders Kodu: GMS2018	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 2/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLER							
Dersin Amaçları: Alternatif turizm türleri ile özel ilgi turizmi türleri arasındaki farklılık ve benzerlikleri ayırmak.							
1. Haftalar	Turizm gelişim süreci, turist kavramı, turizmde son gelişmeler; özel ilgi turizmin ortaya çıkması						
2. Haftalar	Turist kavramı, tüketici davranışlarındakison eğilimleri ve yeni turist tipleri						
3. Haftalar	Turizmde sürdürülebilirlik ve alternatif turizm gelişimi						
4. Haftalar	Alternatif turizmden özel ilgi turizme geçiş süreci						
5. Haftalar	Özel ilgi turizminin özellikleri ve pazarlaması						
6. Haftalar	Özel ilgi türlerinin sınıflandırılması.						
7. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Kültüre dayalı türler: Kültürel (Miras) Turizm ve Dark Turizm						
8. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Kültüre dayalı türler: Etnik Turizm, Özel Etkinlik (Festival) Turizmi ve İpek Yolu Turizmi						
9. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Doğaya dayalı türler: Botanik Turizmi, Dağ ve Kış Sporları Turizmi, Tarım Turizmi ve Yayla Turizmi						
10. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Doğaya dayalı türler: Su Sporları Turizmi, Hava Sporları Turizmi, Kuş Gözlemciliği ve Av Turizmi						
11. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Doğaya dayalı türler: Sağlık Turizmi ve Termal Turizm						
12. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Eğitime dayalı türler: Gençlik Turizmi ve Kongre Turizm						
13. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Özel ilgiye dayalı türler: Kumar Turizmi,Golf Turizmi, Yat Turizmi, Macera Turizm ve Alışveriş Turizmi.						
14. Haftalar	Özel ilgi turizm türleri; Özel ilgiye dayalı türler: Mağara Turizmi, Av Turizmi , Şarap Turizmi ve Uzay Turizmi.						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Turizmde meydana gelen son gelişmeleri açıklayabilecektir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: YOK							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Vocational English 1		Ders Kodu: YDB3817	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	6			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilerin mesleki dil yeteneklerini ve İngilizce bilgilerini geliştirmektir.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Tanışma, Tanışma, Oryantasyon						
2. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 1 Nesnelere ve nesnelere olarak göreceli zamirler Aşçılık 1 Ünite 1 Mutfak						
3. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 1 Kişilik Tipleri ve Nitelikleri, İlişkiler, Hoş gidenler, gitmeyenler Aşçılık Ünite 2 Mutfaktaki İnsanlar						
4. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 2 Meslekler, Kariyer Avantajları, Yazlık İşler Aşçılık 1 Ünite 3 Restorandaki İnsanlar						
5. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 2 Konu ve nesne olarak İsim-fiil cümleleri, İ Sıfatlar, isimler, fiiller ve geçmişteki katılımcılarla karşılaştırmalar Aşçılık 1 Ünite 4 Araçlar 1						
6. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 3 Kipler ve istekler, cümlecikler ve isim fiiller; indirekt istek cümleleri Aşçılık 1 Ünite 5 Araçlar 2						
7. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 3 İyilikler, resmi ve resmi olmayan isteklerde bulunmak, mesajlar Aşçılık 1 Ünite 6 Araçlar 3						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Hotel Facilities and Services Değiş Tokuş 3 Ünite 4 Sürekli Geçmiş Zamana karşı basit geçmiş zaman; yakın geçmiş zaman Aşçılık 1 Ünite 7 Cihazlar						
10. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 4 Medya, yeni hikayeler; olağanüstü olaylar Aşçılık 1 Ünite 8 Temel İşlemler 1						
11. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 5 Sıfat Cümleciklerini içeren isim cümleleri Aşçılık 1 Ünite 9 Temel İşlemler 2						
12. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 5 Kültürel Karşılaştırmalar ve Kültür Şoku Aşçılık 1 Ünite 10 Tatlar						
13. Hafta	Değiş Tokuş Ünite 6 Geçmişteki problemleri sıfat olarak geçmiş zaman sıfat fiilleriyle tanımlamak Aşçılık 1 Ünite 11 Ölçüler 1						
14. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 6 Müşteri Şikayetleri, günlük sorunlar Aşçılık 1 Ünite 12 Ölçüler 2						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Dersin sonunda öğrencilerin yiyecek içecek sektöründe kullanılan İngilizce terimleri ve deyişleri öğrenmeleri beklenmektedir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: CAMBRIDGE INTERCHANGE 3							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Fransızca 1		Ders Kodu: YDB3925	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S/Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	4			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Fransızca kullanma becerisini edinebilmeleri							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Personne / Rier / Le mouvement: desandre, monter/ les adjectifs possessifs:non, ton, son....Les vetements / les materiaux / les covleurs						
2. Hafta	Le poids et las mesures/ Le prix /L'expression de la possession: a moi, a toi, a lui/Tout:adjectif et pronom						
3. Hafta	La position :etre debout, etre coucte'/L'imperatif des verbes-ER l'faut +nom -l'faut +verbe/Donner des ordres-interdire						
4. Hafta	Verbes re'flichis-non re'flechis/ Le pronom compliment a l'imperratif.La repetition de l'action.(-Re prefixe)						
5. Hafta	Encore /ne.....plus/ La famille/Decrire une personne:levisage						
6. Hafta	L'expression de l'habitesde /Les faits divers/ Demander/ Donner un avis						
7. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 3 İyilikler, resmi ve resmi olmayan isteklerde bulunmak, mesajlar Açıklık 1 Ünite 6 Araçlar 3						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Le futur proche / le passe compose/ les etudes						
10. Hafta	L'imparfait/ Rappporter un discours (le style indirect)						
11. Hafta	Le pronom complement indirect (la preposition a).Internoger sur le sons						
12. Hafta	Le corps-la sante- la maladie/ le pronom compliment direct						
13. Hafta	Assez/ pas assez / trop / le futur / la ville / le pronom en						
14. Hafta	Ressemblance et difference/ apporter-empporter-amener-emmerer- Campaner des qualites / Lentre-prise						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
Dersin sonunda öğrenci;							
1- Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: H. Jay Siskin, Ann Williams, Tom Field (2005). Débuts. An Introduction to French							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Rusça 1		Ders Kodu: YDB3903	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S/Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	4			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Rusça kullanma becerisini edinebilmeleri							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Rus Kiril Alfabeti						
2. Hafta	Tanışma, tanıştırma ve temel kelimeler						
3. Hafta	Yazma, okuma ve telaffuz						
4. Hafta	Basit isim cümleleri (bu ne? Bu kim?)						
5. Hafta	Basit isim cümleleri (benim var, senin var)						
6. Hafta	İsmin cinsleri						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	İsmin çoğulları						
9. Hafta	İsmin çoğulları						
10. Hafta	İyelik zamirleri						
11. Hafta	Sıfatlar, renkler, sayılar						
12. Hafta	Sıfatlar, renkler, sayılar						
13. Hafta	Fiiler ve zaman						
14. Hafta	Fiiler ve zaman						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrencilerin bu dersin sonunda Kiril alfabetini öğrenip Rusça okuyup yazma yetisine sahip olmaları ve günlük hayatlarında bu dili kullanabilmeleri beklenmektedir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: 1. Antonova, V.Ye., Nahabina, M.M., Safronova, M.V., Tolstih, A.A., Doroga v Rossiyu 1, Multilingual, İstanbul, 2003							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Almanca 1		Ders Kodu: YDB3923	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S/Z	Öğretim Dili: Almanca				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	4			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Almanca kullanma becerisini edinebilmeleri							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Guten Tag! Hallo!						
2. Hafta	Guten Tag! Hallo!						
3. Hafta	Wo wohnen Sie?						
4. Hafta	Wo wohnen Sie?						
5. Hafta	Woher kommen Sie?						
6. Hafta	Woher kommen Sie?						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Was machen sie?						
9. Hafta	Was machen sie?						
10. Hafta	Was sind Sie von Beruf?						
11. Hafta	Was sind Sie von Beruf?						
12. Hafta	Was essen sie gern?						
13. Hafta	Was essen sie gern?						
14. Hafta	Was essen sie nicht gern?						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrencilerin bu dersin sonunda Almanca okuyup yazma yetisine sahip olmaları ve günlük hayatlarında bu dili kullanabilmeleri beklenmektedir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: 1. Dieter Sevin und Ingrid Sevin. Wie geht's?							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları		Ders Kodu: GMS3001	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir ders öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Türk mutfak kültürünü geçmişten (Orta Asya , Selçuklu, Osmanlı dönemi)günümüze gelinceye kadarki süreç içinde inceleyerek tanıtmak. Günümüz mutfak kültürünü yörelere göre araştırmak incelemek ve geçmiş dönemlerle bağlantısını kurmak.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	XI. Yüzyılda Türk Mutfağı (Orta Asya'dan Anadolu'ya Göçer Türklerin Mutfağı)						
2. Hafta	Batıya Göç ve Değişim: Türk, Arap, Fars ve Bizans Mutfak Kültürlerinin Buluşması						
3. Hafta	Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
4. Hafta	Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
5. Hafta	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
6. Hafta	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
7. Hafta	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Türklerde Kahve ve Kahvehaneler						
10. Hafta	Türkiye'de Çaycılığın Tarihi Gelişimi ve Çayhaneler						
11. Hafta	Türk Kültüründe Tütün, İçki, Nargile ve Enfıye						
12. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
13. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
14. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler mutfak kültürü hakkında bilgi edinir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Nevin Halıcı. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık: İstanbul							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Gıda Kontrolü ve Mevzuatı		Ders Kodu: GMS3005	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin gıda kontrolü ve mevzuatı konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Gıda Sanayinde Kalite ve Kalite Güvence Sistemler						
2. Hafta	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı (ISO 22000)						
3. Hafta	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları-HACCP						
4. Hafta	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları-HACCP						
5. Hafta	İyi Üretim Uygulamaları-GMP						
6. Hafta	İyi Tarım Uygulamaları-GAP						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	İyi Hijyen Uygulamaları-GHP						
9. Hafta	İyi Laboratuvar Uygulamaları-GLP						
10. Hafta	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission						
11. Hafta	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission						
12. Hafta	Türkiye’de Gıda Güvenliği						
13. Hafta	Türkiye’de Gıda Güvenliği						
14. Hafta	Türkiye’de Gıda Güvenliği						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler gıda kontrolü ve mevzuatı konusunda temel bilgi ve beceri edinir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: S. Necip Deda. (1994). Gıda Mevzuatı ve Tatbikatı. Seçkin Yayıncılık: Ankara.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Sustainable Tourism		Ders Kodu: TRM3801	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
<p>Dersin Amaçları: Bu dersin amacı; sürdürülebilirlik kavramından yola çıkarak, turizm işletmelerinde yönetimsel yaklaşımları irdelemektir. Turizm endüstrisi açısından sürdürülebilir kalkınma, alternatif turizm yaklaşımları, kitle turizmi ve sürdürülebilirliği, turizm çevreleri, sanayide sürdürülebilirlik, örgütler ve davranış kuralları, dünyada ve Türkiye de sürdürülebilir turizm ile ilgili yapılan çalışmalar ders kapsamında değerlendirilecektir.</p>							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Sürdürülebilir Turizm ve Genel Bilgiler						
2. Hafta	Sürdürülebilir Turizm Politikaları						
3. Hafta	Sürdürülebilir Turizm Açısından Çevre ve Önemi						
4. Hafta	Kitlesel Turizm Hareketleri ve Çevreye Etkileri						
5. Hafta	Turizmde Doğal Kaynaklar ve Çevre Yönetimi						
6. Hafta	Sürdürülebilir Turizm Planlaması						
7. Hafta	Türkiye'de Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Dünyada Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları						
10. Hafta	Turizm Sektöründen Vaka Analizleri						
11. Hafta	Turizm Sektöründen Vaka Analizleri						
12. Hafta	Turizm Sektöründen Vaka Analizleri						
13. Hafta	Turizm Sektöründen Vaka Analizleri						
14. Hafta	Turizm Sektöründen Vaka Analizleri						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler Kavramla ilişkili alanları tespit eder.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Nevin Halıcı. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık: İstanbul							

Ders Adı: Tourism Economics		Ders Kodu: TRM3901		Ders Düzeyi: Lisans	
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları					
AKTS Kredisi: 4		Yıl-Dönem: 3/1		Seçmeli/Zorunlu: Z	
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.			
T	2				
		K	4		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ					
Dersin Amaçları: This course purpose the understand and perform subjects of basic economics in tourism sector					
Ders İçeriği:					
1. Hafta	Basic Concepts and Importance of Course				
2. Hafta	Economy and Tourism				
3. Hafta	Tourism Supply And Components				
4. Hafta	Tourism Demand And Components				
5. Hafta	Positive Economic Impacts of Tourism				
6. Hafta	Tourism Markets and its Properties				
7. Hafta	Tourism Markets and its Properties				
8. Hafta	Ara Sınav				
9. Hafta	Balance İn Tourism Markets				
10. Hafta	Balance İn Tourism Markets				
11. Hafta	Meet The Tourism Demand Of Tourism Supply				
12. Hafta	Tourism and Competition				
13. Hafta	The Importance of Competition and the Structure				
14. Hafta	The Importance of Competition and the Structure				
Beklenen Öğrenim Çıktıları:					
1- Öğrenciler Kavramla ilişkili alanları tespit eder.					
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60					
Ders Kitabı: Hüseyin Çeken, Turizm Ekonomisi, Detay Yayıncılık: Ankara, 2014					
Önerilen Kaynaklar: YOK					
Ön/yan Koşulları:					

Ders Adı: Tourism Policy and Planning		Ders Kodu: TRM3903	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Turizm politikası ve planlaması kavramlarını öğretmek ve buna bağlı olarak turizm politikaları ve planlamalarını örneklerle açıklamak							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Turizmle İlgili Genel Bilgiler						
2. Hafta	Turizm Politikasının Tanımı ve Özellikleri						
3. Hafta	Turizm Politikasını Oluşturan Unsurlar						
4. Hafta	Turizm Politikasının Hedefleri						
5. Hafta	Turizm Planının Tanımı ve Hedefleri						
6. Hafta	Turizm Planının Hazırlanmasında ve Uygulanmasında Dikkate Alınacak Hususlar						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Türkiye Turizm Politikası						
9. Hafta	Türkiye'de Turizme İlişkin Planlama Tarihi						
10. Hafta	Turizm Endüstrisinde Yatırımlar						
11. Hafta	Türkiye'de Turizme İlişkin Yasal Düzenlemeler						
12. Hafta	Turizmde Planlama ve Politika Sorunları						
13. Hafta	Turizm Politikası Üreten Kurumlar						
14. Hafta	Turizm Politikası Üreten Kurumlar						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Turizm politikası kavramını ve özelliklerini açıkla							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: İçöz, Orhan, Var, Turgut ve İlhan, İbrahim. (2009). Turizm Politikası ve Planlaması. Turhan Kitabevi: Ankara.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Servis teknikleri ve uygulamaları		Ders Kodu: GMS3501	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: dersi alan öğrencilere yiyecek içecek servisi ile ilgili bilgi vermek							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Yiyecek İçecek Bölümleri, Önemi, Organizasyonu. Diğer Bölümlerle İlişkileri.						
2. Hafta	Servis Personelinin Kademelendirilmesi. Servis Personelinde Aranılan Nitelikler.						
3. Hafta	Servis Personeli ve Hijyen. Servis Personelinin Kıyafeti						
4. Hafta	Malzeme Bilgisi: Masa ve Sandalyeler						
5. Hafta	Metal Malzemeler, Cam Malzemeler Porselen Malzemeler.						
6. Hafta	Tepsiler, Menajlar. Malzemelerin Kullanımı ve Bakımı						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Kumaş Malzemeler, Molton (Molloton), Masa Örtüleri, Şekil ve Ölçüleri, Katlama ve Açma Teknikleri, Servis Esnasında Kirli Örtüyü Değiştirme						
9. Hafta	Kapaklar (Napperon), Kapakların İşlevleri						
10. Hafta	Masa Etekleri (Skirt), Uygulama Çalışmaları						
11. Hafta	Peçeteler, Servis Peçeteleri, Kahvaltı Peçetesi, Yemek Peçetesi, Garson Peçetesi, Peçete Katlama Uygulama Çalışmaları						
12. Hafta	Menü Kavramı, Klasik Menü, Modern Menü, Menü Hazırlarken Dikkat Edilecek Hususlar, Menü Kartları.						
13. Hafta	Servant Kavramı, Ana Servant, Posta Servanti. Serviste Arabaları: Gueridon, Salata, Ordövr (Soğuk), Tatlı, İçki ve Flambe.						
14. Hafta	Servise Hazırlık, Salonun Hazırlanması, Kuver Açma (Masanın servise hazırlanması), Meeting Yapma. Yiyecek ve İçecek Servisi.						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili temel bilgileri ve becerileri uygulayabilmek							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: GÜREL, M., GÜREL, G. "Servis ve Bar"							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Yemek Sosyolojisi		Ders Kodu: GMS3503	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin temel amacı, gıdaları sosyolojik açıdan ele almaktır							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Sosyoloji						
2. Hafta	Turizm Sosyolojisi						
3. Hafta	Turizmin Topluma Etkilerini Belirleyen Temel Faktörler						
4. Hafta	Turizmin Topluma Etkilerini Belirleyen Temel Faktörler						
5. Hafta	Turizmin Topluma Etkilerini Belirleyen Temel Faktörler.						
6. Hafta	Turizmin Topluma Etkilerini Belirleyen Temel Faktörler						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Turizmin Ekonomik, Fiziksel Ve Sosyo-Kültürel Etkileri						
9. Hafta	Turizmin Ekonomik, Fiziksel Ve Sosyo-Kültürel Etkileri						
10. Hafta	Turizmin Ekonomik, Fiziksel Ve Sosyo-Kültürel Etkileri						
11. Hafta	Turizmin Ekonomik, Fiziksel Ve Sosyo-Kültürel Etkileri						
12. Hafta	Turizmin Ekonomik, Fiziksel Ve Sosyo-Kültürel Etkileri						
13. Hafta	Turizmde Sürdürülebilirlik Yaklaşımı Ve Turizm Etiği						
14. Hafta	Turizmde Sürdürülebilirlik Yaklaşımı Ve Turizm Etiği						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Turizm sosyolojisi konusunda bilgi sahibi olur							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Cevdet Avcıkurt, 2007. Turizm Sosyolojisi, , Detay Yayıncılık, Ankara.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: İş hukuku ve sosyal güvenlik		Ders Kodu: ÇEİ3907	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: To teach to the students Business Law and Social Security							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Bireysel İş Hukuku ve Temel Kavramları						
2. Hafta	İş Sözleşmesi, Tanım, Şekil ve Türleri						
3. Hafta	İş Sözleşmesinde Tarafların Borçları						
4. Hafta	Çalışma ve Dinlenme Süreleri						
5. Hafta	İş Sözleşmesinde İhbar Önelleri ve İş Sözleşmesinin Fesih Usulü						
6. Hafta	Kıdem Tazminatı ve Hesaplanması						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Sendikaların Tanımı ve Kuruluşları						
9. Hafta	Sendikaların Organları, Sendikal Güvence ve Sendikaların Faaliyetleri						
10. Hafta	Sendikaların Organları, Sendikal Güvence ve Sendikaların Faaliyetleri						
11. Hafta	Sendikaların Organları, Sendikal Güvence ve Sendikaların Faaliyetleri						
12. Hafta	Toplu İş Sözleşmesi Kavramı ve Yararları						
13. Hafta	Toplu İş Sözleşmesi Kavramı ve Yararları						
14. Hafta	Toplu İş Sözleşmesi Kavramı ve Yararları						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Dersi alan öğrencilerin çalışma hayatlarında iş hukuku ve sosyal güvenlik konusunda bilinçli olması beklenmektedir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Hamdi Mollamahmutoğlu, Muhittin Astarlı, Ulaş Baysal. (2014). İş Hukuku. Turhan Yayıncılık: Ankara.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Gıda Katkı Maddeleri		Ders Kodu: GMS3505	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
<p>Dersin Amaçları: <i>Gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanım amaçları ve gıdalarda kullanımına izin verilen katkı maddeleri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıdalarda kullanımına izin verilmeyen hile ve taşış amaçlı katılan maddeler hakkında bilinçlendirmek. Gıda katkı maddesi ve gıda ilişkisi yanı sıra katkı maddeleri kullanımıyla halk sağlığının ilişkilendirilmesinde bilinçli bir yaklaşım tarzı kazandırmaktır.</i></p>							
1. Hafta	giriş						
2. Hafta	Gıda hakkında genel bilgi						
3. Hafta	Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları						
4. Hafta	Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler, Katkı maddelerinin sınıflandırılması						
5. Hafta	Antioksidanlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
6. Hafta	Asitliği düzenleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
7. Hafta	Emülgatörler ve Stabilizatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
8. Hafta	ARA SINAV						
9. Hafta	Gamlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
10. Hafta	Koruyucular: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
11. Hafta	Lezzet maddeleri ve Lezzet artırıcılar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
12. Hafta	Şelat ajanları ve Renklendiriciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
13. Hafta	Tatlandırıcılar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları						
14. Hafta	Diğer katkılar						
<p>Beklenen Öğrenim Çıktıları:</p> <p>Bu dersin sonunda öğrenciler; 1- gıda katkı maddelerini öğrenir.</p>							
<p>Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60</p>							
<p>Ders Kitabı: <i>Altuğ, T., Gıda Katkı Maddeleri. Meta Basım ve Matbaacılık Hizmetleri. Bornova - İzmir, 2006. 2) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara.</i></p>							
<p>Önerilen Kaynaklar: YOK</p>							
<p>Ön/yan Koşulları:</p>							

Ders Adı: Fermente Gıda Ürünleri		Ders Kodu: GMS3507	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	1			U	2	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin fermantasyon konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak							
1. Hafta	Fermantasyon tanımı, tarihi ve fermantasyon proseslerine giriş						
2. Hafta	Fermantasyon çeşitleri ve mekanizmaları						
3. Hafta	Endüstriyel fermentasyonlarda kullanılan mikroorganizmalar						
4. Hafta	Endüstriyel fermentasyonlarda kullanılan mikroorganizmalar						
5. Hafta	Fermente süt ürünleri						
6. Hafta	Fermente et ürünleri						
7. Hafta	Sofralık zeytin ve diğer bitkisel fermente gıdalar						
8. Hafta	ARA SINAV						
9. Hafta	Bira fermentasyonu						
10. Hafta	Sirke Fermentasyonu ve Turşu Fermentasyonu						
11. Hafta	Şarap Fermentasyonu						
12. Hafta	Diğer Fermente Ürünler						
13. Hafta	Diğer Fermente Ürünler						
14. Hafta	Dünyada üretilen fermente gıdalar						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Fermantasyon ve fermantasyon proseslerine giriş 2) endüstride kullanılacak olan mikroorganizmaların seçimleri 3) Peynir üretimi, et, zeytin, ekmeğ üretimleri, laktik asit fermantasyonu ve turşu üretimi, şarap ve bira fermantasyonları ve üretim prensipleri, endüstriyel üretimlerde izlenen teknolojik basamaklarını öğrenir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: PAMİR M. H. 1985 Fermantasyon Mikrobiyolojisi, Ankara Üniv. Aran N. 2014 Gıda Biyoteknolojisi, Nobel Akademik Yayıncılık							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Tourism Geography of Turkey		Ders Kodu: TRM1006	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere. Türkiye Turizm Coğrafyası hakkında bilgilendirmek. Türkiye'deki Coğrafi Bölgeler içerisinde yer alan önemli kültürel serler ve doğal kaynaklar hakkında bilgiler vermektir.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Türkiye'nin Genel Coğrafi Tanıtımı						
2. Hafta	Türkiye Coğrafyası Üzerinde Kurulmuş İlk Çağ Uygarlıkları						
3. Hafta	Anadolu 'da Kurulmuş Devletler: Hattiler, Hurriler, Hititler Urartular, Frigyalılar Lidyalılar , Karalılar, İonyalılar Medler,						
4. Hafta	Anadolu'da Kurulmuş Devletler ve Hakim Olmuş Güçlü Devletler Persler, Makedonyalılar, Roma imparatorluğu, Bizans İmparatorluğu Selçuklu ve Osmanlı Devleti						
5. Hafta	Doğa Turizmi Çeşitleri Kaplıca, göl,, Akarsu Turizmi						
6. Hafta	Mağara Turizmi, Dağ Turizmi Yayla Turizmi, İnanç Turizmi						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Ege Bölgesinin, Turizm Potansiyeli ve Turizm kaynakları						
9. Hafta	Marmara Bölgesini , Turizm Potansiyeli Ve Turizm Kaynakları						
10. Hafta	Akdeniz Bölgesi, Turizm Potansiyeli Ve Kaynakları						
11. Hafta	iç Anadolu Bölgesi , Turizm Potansiyeli Ve Kaynakları						
12. Hafta	Karadeniz Bölgesi Turizm Potansiyeli Ve Kaynakları						
13. Hafta	Doğu Anadolu Bölgesi Turizm Potansiyeli V e Kaynakları						
14. Hafta	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Turizm Potansiyeli Ve Kaynakları						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Bu ders sonunda öğrenciler Türkiye üzerinde eski çağlarda yaşamış uygarlıklara ait yerleri tanırlar.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Gürdal, Mehmet. (2014). Türkiye Turizm Coğrafyası. Nobel Yayın Dağıtım: İstanbul.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları		Ders Kodu: GMS3509	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Türk mutfak kültürünü geçmişten (Orta Asya , Selçuklu, Osmanlı dönemi)günümüze gelinceye kadarki süreç içinde inceleyerek tanıtmak. Günümüz mutfak kültürünü yörelere göre araştırmak incelemek ve geçmiş dönemlerle bağlantısını kurmak.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	XI. Yüzyılda Türk Mutfağı (Orta Asya'dan Anadolu'ya Göçer Türklerin Mutfağı)						
2. Hafta	Batıya Göç ve Değişim: Türk, Arap, Fars ve Bizans Mutfak Kültürlerinin Buluşması						
3. Hafta	Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
4. Hafta	Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
5. Hafta	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
6. Hafta	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
7. Hafta	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Türklerde Kahve ve Kahvehaneler						
10. Hafta	Türkiye'de Çaycılığın Tarihi Gelişimi ve Çayhaneler						
11. Hafta	Türk Kültüründe Tütün, İçki, Nargile ve Enfiye						
12. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
13. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
14. Hafta	Bölgelere Göre Türk Halk Mutfağı						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler mutfak kültürü hakkında bilgi edinir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Nevin Halıcı. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık: İstanbul							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Vocational English 2		Ders Kodu: YDB3818	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	6			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilerin mesleki dil yeteneklerini ve İngilizce bilgilerini geliştirmektir.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Tanışma, Tanışma, Oryantasyon						
2. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 1 Nesnelere ve nesnelere olarak göreceli zamirler Aşçılık 1 Ünite 1 Mutfak						
3. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 1 Kişilik Tipleri ve Nitelikleri, İlişkiler, Hoşa gidenler, gitmeyenler Aşçılık Ünite 2 Mutfaktaki İnsanlar						
4. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 2 Meslekler, Kariyer Avantajları, Yazlık İşler Aşçılık 1 Ünite 3 Restorandaki İnsanlar						
5. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 2 Konu ve nesne olarak İsim-fiil cümleleri, i Sıfatlar, isimler, fiiller ve geçmişteki katılımcılarla karşılaştırmalar Aşçılık 1 Ünite 4 Araçlar 1						
6. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 3 Kipler ve istekler, cümlecikler ve isim fiiller; indirekt istek cümleleri Aşçılık 1 Ünite 5 Araçlar 2						
7. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 3 İyilikler, resmi ve resmi olmayan isteklerde bulunmak, mesajlar Aşçılık 1 Ünite 6 Araçlar 3						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Hotel Facilities and Services Değiş Tokuş 3 Ünite 4 Sürekli Geçmiş Zamana karşı basit geçmiş zaman; yakın geçmiş zaman Aşçılık 1 Ünite 7 Cihazlar						
10. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 4 Medya, yeni hikayeler; olağanüstü olaylar Aşçılık 1 Ünite 8 Temel İşlemler 1						
11. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 5 Sıfat Cümleciklerini içeren isim cümleleri Aşçılık 1 Ünite 9 Temel İşlemler 2						
12. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 5 Kültürel Karşılaştırmalar ve Kültür Şoku Aşçılık 1 Ünite 10 Tatlar						
13. Hafta	Değiş Tokuş Ünite 6 Geçmişteki problemleri sıfat olarak geçmiş zaman sıfat fiilleriyle tanımlamak Aşçılık 1 Ünite 11 Ölçüler 1						
14. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 6 Müşteri Şikayetleri, günlük sorunlar Aşçılık 1 Ünite 12 Ölçüler 2						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Dersin sonunda öğrencilerin yiyecek içecek sektöründe kullanılan İngilizce terimleri ve deyişleri öğrenmeleri beklenmektedir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: CAMBRIDGE INTERCHANGE 3							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Fransızca 2		Ders Kodu: YDB3926	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S/Z	Öğretim Dili: Fransızca				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	4			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Fransızca kullanma becerisini edinebilmeleri							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Personne / Rier / Le mouvement: desandre, monter/ les adjectifs possessifs:non, ton, son....Les vetements / les materiaux / les covleurs						
2. Hafta	Le poids et las mesures/ Le prix /L'expression de la possession: a moi, a toi, a lui/Tout:adjectif et pronom						
3. Hafta	La position :etre debout, etre coucte'/L'imperatif des verbes-ER l'faut +nom -l'faut +verbe/Donner des ordres-interdire						
4. Hafta	Verbes re'flichis-non re'flechis/ Le pronom compliment a l'imperratif.La repetition de l'action.(-Re prefixe)						
5. Hafta	Encore /ne.....plus/ La famille/Decrire une personne:levisage						
6. Hafta	L'expression de l'habitesde /Les faits divers/ Demander/ Donner un avis						
7. Hafta	Değiş Tokuş 3 Ünite 3 İyilikler, resmi ve resmi olmayan isteklerde bulunmak, mesajlar Aşçılık 1 Ünite 6 Araçlar 3						
8. Hafta	Ara Sınav						
9. Hafta	Le futur proche / le passe compose/ les etudes						
10. Hafta	L'imparfait/ Rappporter un discours (le style indirect)						
11. Hafta	Le pronom complement indirect (la preposition a).Internoger sur le sons						
12. Hafta	Le corps-la sante- la maladie/ le pronom compliment direct						
13. Hafta	Assez/ pas assez / trop / le futur / la ville / le pronom en						
14. Hafta	Ressemblance et difference/ apporter-empporter-amener-emmerer- Campaner des qualites / Lentre-prise						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
Dersin sonunda öğrenci;							
1- Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: H. Jay Siskin, Ann Williams, Tom Field (2005). Débuts. An Introduction to French							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Rusça 2		Ders Kodu: YDB3904	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/1	Seçmeli/Zorunlu: S/Z	Öğretim Dili: İngilizce				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	4			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Rusça kullanma becerisini edinebilmeleri							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Rus Kiril Alfabeti						
2. Hafta	Tanışma, tanıştırma ve temel kelimeler						
3. Hafta	Yazma, okuma ve telaffuz						
4. Hafta	Basit isim cümleleri (bu ne? Bu kim?)						
5. Hafta	Basit isim cümleleri (benim var, senin var)						
6. Hafta	İsmin cinsleri						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	İsmin çoğulları						
9. Hafta	İsmin çoğulları						
10. Hafta	İyelik zamirleri						
11. Hafta	Sıfatlar, renkler, sayılar						
12. Hafta	Sıfatlar, renkler, sayılar						
13. Hafta	Fiiler ve zaman						
14. Hafta	Fiiler ve zaman						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrencilerin bu dersin sonunda Kiril alfabetini öğrenip Rusça okuyup yazma yetisine sahip olmaları ve günlük hayatlarında bu dili kullanabilmeleri beklenmektedir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: 1. Antonova, V.Ye., Nahabina, M.M., Safronova, M.V., Tolstih, A.A., Doroga v Rossiyu 1, Multilingual, İstanbul, 2003							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Almanca 2		Ders Kodu: YDB3924	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S/Z	Öğretim Dili: Almanca				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	4			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Almanca kullanma becerisini edinebilmeleri							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Guten Tag! Hallo!						
2. Hafta	Guten Tag! Hallo!						
3. Hafta	Wo wohnen Sie?						
4. Hafta	Wo wohnen Sie?						
5. Hafta	Woher kommen Sie?						
6. Hafta	Woher kommen Sie?						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Was machen sie?						
9. Hafta	Was machen sie?						
10. Hafta	Was sind Sie von Beruf?						
11. Hafta	Was sind Sie von Beruf?						
12. Hafta	Was essen sie gern?						
13. Hafta	Was essen sie gern?						
14. Hafta	Was essen sie nicht gern?						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrencilerin bu dersin sonunda Almanca okuyup yazma yetisine sahip olmaları ve günlük hayatlarında bu dili kullanabilmeleri beklenmektedir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: 1. Dieter Sevin und Ingrid Sevin. Wie geht's?							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Araştırma yöntemleri		Ders Kodu: GMS3002	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu derste öğrencilere, bilim ve bilimsel araştırmaya ilişkin temel kavramlar, araştırma türleri ve bilimsel araştırma sürecinin genel aşamalarının tanıtılması amaçlanmaktadır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Bilim ve Bilimsel Düşünme						
2. Hafta	Bilimsel Araştırmaların Amaçları, Çeşitleri						
3. Hafta	Araştırmanın Anlamı, Önemi ve Planlaması						
4. Hafta	Araştırma Yöntemleri						
5. Hafta	Veri Çeşitleri						
6. Hafta	Veri Kaynakları ve Veri Toplama Yöntemleri						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Anket Formlarının Hazırlanması ve Anket Tekniği						
9. Hafta	Örneklem Bilgisi						
10. Hafta	Verilerin Düzenlenmesi ve Analizi						
11. Hafta	İstatistiksel Analiz Teknikleri						
12. Hafta	Kütüphanelerden Yararlanma Kaynak Gösterme Yöntemleri						
13. Hafta	Araştırmalarda Elektronik Kaynaklara Ulaşma						
14. Hafta	Bilimsel Araştırmalarda Etik						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler bilimsel bir makale veya tezin aşamalarını kavrayabilme, bilimsel bilgiyi okuyabilme ve yorumlayabilme yeteneği elde eder.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Niyazi, KARASAR, Bilimsel Araştırma Yöntemi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2012.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Meslek Stajı		Ders Kodu: GMS3004	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 8	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: Z	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		<small>*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.</small>					
T	0			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: uygulama							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı; öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dönüştürmeleridir							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Staj						
2. Hafta	Staj						
3. Hafta	Staj						
4. Hafta	Staj						
5. Hafta	Staj						
6. Hafta	Staj						
7. Hafta	Staj						
8. Hafta	Staj						
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda 1- Öğrenci meslek hakkında bilgi edinir							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %100, Yarıyıl Sonu Sınavı: %0							
Ders Kitabı: YOK							
Önerilen Kaynaklar:							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Management and Organization		Ders Kodu: TRM3902	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: English				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Dersin amacı, işletme yönetimi teorilerinin tarihsel süreçlerini gözlemlemek ve yönetimin temel fonksiyonlarını açıklamak ve çağdaş yönetim kavram ve uygulamaları konusunda öğrenciyi yetkin kılmaktır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Temel Kavramlar, Yönetim Kavramı, Eski Dönem Yönetim Düşüncesinin Evrimi, Yönetici Kavramı						
2. Hafta	Yönetim ve Örgüt Teorilerine Giriş, Klasik Yönetim Teorileri						
3. Hafta	Neo-Klasik Yönetim Teorileri						
4. Hafta	Modern Yönetim Teorileri, Sistem Yaklaşımı, Durumsallık Yaklaşımı						
5. Hafta	Yönetimin Fonksiyonları, Planlama Fonksiyonu						
6. Hafta	Örgüt ve Örgütlenme Fonksiyonu						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Yöneltilme Fonksiyonu						
9. Hafta	Koordınasyon Fonksiyonu						
10. Hafta	Kontrol Fonksiyonu						
11. Hafta	Yönetim Konusunda Son Gelişmeler, Amaçlara Göre Yönetim						
12. Hafta	Yönetim Konusunda Son Gelişmeler, Amaçlara Göre Yönetim						
13. Hafta	Yönetim Konusunda Son Gelişmeler, Amaçlara Göre Yönetim						
14. Hafta	Yönetim Konusunda Son Gelişmeler, Amaçlara Göre Yönetim						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Geçmişten günümüze yönetim ve organizasyon alanındaki değişimleri kavrar.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Tamer KOÇEL, İşletme Yöneticiliği, Arıkan Basım Yayım Dağıtım, İstanbul, 2005.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Enterpreneurship		Ders Kodu: TRM3904	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: English				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Girişimciliğe ilişkin temel ilke ve kavramlar hakkında bilgi vermek							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Girişimciliğin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi						
2. Hafta	Girişimcilik ile İlgili Kavramlar						
3. Hafta	Girişimciliğin Temel Fonksiyonları ve Girişimcilik Süreci						
4. Hafta	Girişimciliğin Boyutları						
5. Hafta	Girişimcilik Şekilleri						
6. Hafta	Turizm Sektöründe Girişimciliği Etkileyen Faktörler						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	İç Girişimcilik Kavramı ve Turizm Sektöründeki Önemi						
9. Hafta	Kurumsal Girişimcilik Kavramı Ve Turizm Sektöründeki Önemi						
10. Hafta	Girişimcilikte Yaratıcılık ve Önemi						
11. Hafta	Girişimcilikte Bireysel ve Örgütsel Yaratıcılık						
12. Hafta	Girişimcilikte Yenilik ve Önemi						
13. Hafta	Girişimcilikte Motivasyon						
14. Hafta	Girişimcilik ve Kültür						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Ticaret Hukukunun Esaslarını Ve İlgili Terimlerini Kavrama							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Tina L. Seelig. (2010). İnovasyon Girişimcilik Üzerine Yaratıcı Çalışmalar. Kuraldışı Yayınları: İstanbul							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Dünya Mutfakları Uygulamaları I		Ders Kodu: GMS3502	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	3			U	1	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Anlatım Teknikleri							
Dersin Amaçları: Uluslar arası dünya mutfaklarının tanıtılmasını sağlamak.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Uluslararası Mutfak Kültürünün Önemi						
2. Hafta	Klasik Mutfak, Avangard ve Füzyon Mutfağı, Wellnes Mutfak, Slow Mutfak						
3. Hafta	Dünya Mutfak Tarihi: Geçmişten Günümüze Genel Bir Bakış.						
4. Hafta	Fransız Mutfağı: Tarihi Bilgi, Fransız Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Yemek Pişirme Yöntemleri. Farklı Özellikleri.						
5. Hafta	Japon Mutfağı: Tarihi Bilgi, Japon Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Yemek Pişirme Yöntemleri. Farklı Özellikleri.						
6. Hafta	Çin Mutfağı, Rus Mutfağı: Tarihi Bilgi, Yemekleri ve İçecekleri. Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri, Kültürel Özellikleri						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	USA Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanya Mutfağı: Tarihi Bilgi, Yemekleri ve İçkileri, Mutfak Araçları, Yemek Pişirme Yöntemleri. Farklı Özellikleri.						
9. Hafta	Orta Asya Mutfakları, Ortadoğu Mutfakları: Tarihi Bilgi, Yemek ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri. Farklı Özellikleri.						
10. Hafta	Hint Mutfağı, Almanya Mutfağı: Tarihi Bilgi, Yemek ve İçkileri, Mutfak Araçları, Pişirme Yöntemleri. Farklı Özellikleri.						
11. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:						
12. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:						
13. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:						
14. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Dersi alan öğrencilerin uluslar arası mutfaklar konusunda bilgi sahibi olmaları beklenmektedir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Beştaş Gürbüz. (2006). Dünya Mutfağından. Detay Yayıncılık: Antalya.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Deneysel ve Duyusal Analiz		Ders Kodu: GMS3504	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	1			U	2	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencilere gıda üretiminin değişik aşamalarında kullanılan duyusal test yöntemleri hakkında bilgi vermek ve bir işletmede duyusal değerlendirme ile ilgili bir programını başlatma ve yürütme yeteneğini kazandırmaktır.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Gıda kalitesi ve duyusal kalite karakteristikleri						
2. Hafta	Duyusal değerlendirmenin tanımı, tarihçesi, önemi ve gıda sanayiinde kullanım amaçları						
3. Hafta	Duyusal değerlendirmede insan duyularının enstrüman olarak kullanılması, duyusal algılama zinciri, duyusal değerlendirmede kullanılan tekniklerin sınıflandırılması						
4. Hafta	Duyusal değerlendirme laboratuvarı, ürün ve panel kontrolleri						
5. Hafta	Duyusal değerlendirmede panelist seçimi ve panel büyüklüğünü etkileyen faktörler						
6. Hafta	Duyusal değerlendirmede panelistlerin kararlarını etkileyen faktörler						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Farklılık Testlerinin Sınıflandırılması-"A"- "A değil" testi, Kontrolardan farklılık testi						
9. Hafta	Eşlenmiş kıyaslama testi, İkili-üçlü test, Üçgen testi						
10. Hafta	Kültürel Ve Küresel Akımlar						
11. Hafta	Sıralama testi, Puanlama testi.						
12. Hafta	Duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar						
13. Hafta	Tanımlayıcı Duyusal Analiz Teknikleri- Lezzet Profil Analizi						
14. Hafta	Tanımlayıcı Duyusal Analiz Teknikleri- Lezzet Profil Analizi						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
<ol style="list-style-type: none"> 1 Duyusal testlerin sonuçlarını istatistiksel tekniklerle değerlendirme yeteneğini kazanma 2 Gıda ile ilgili araştırmalarda duyusal testleri uygulama yeteneğini kazanma ve rapor hazırlama 3 Gıda işletmelerinde duyusal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yeteneğini kazanma 4 Gıdaların duyusal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini kavrama 5 Gıdaları satın almada tüketicilerin duyusal tercihlerinin önemini kavrama 							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: DERS KİTABI: 1.Onoğur Altuğ, T., Elmacı, Y. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. 3. Baskı. Sidas Medya, İzmir, (2015). YARDIMCI KİTAPLAR: 1. Munoz, A.M., Civille, G.V., Carr, B.T., Sensory Evaluation In Quality Control. Van Nostrand Reinhold, New York, (1999). 2. Lawless, H.T, Heymann, H., Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices. International Thomson Publishing, New York, (1998). 3. Meilgaard, M, Civille, G.V., Carr, B.T., Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, New York (1999).							
Önerilen Kaynaklar: YOK							

Ders Adı: Gastronomide Akımlar ve Güncel Sorunlar	Ders Kodu: GMS3506	Ders Düzeyi: Lisans
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.	
T 2 U 0 L 0 K 4		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ		
Dersin Amaçları: Bu ders kapsamında öğrenciler, yiyecek-içecek sektöründe günümüzde etken olan gastronomi akımlarını ayırt eder ve analiz eder. Sağlık ve beslenme ilişkisiyle ortaya çıkan mutfak akımları; sürdürülebilir yemek kültürü; fusion ve moleküler mutfak akımları gibi konular işlenir. Gastronomi alanındaki yeni trendler ve ulusal ve uluslararası gelişmelere değinilerek ilgili konular tartışılır.		
Ders İçeriği:		
1. Hafta	Kavram olarak gastronomi	
2. Hafta	Gastronomide estetik ve sanat	
3. Hafta	Haute cuisine ve Nouvelle cuisine	
4. Hafta	Avangart mutfak akımı	
5. Hafta	Gastronomi ve Modern Akımlar: Fast food akımı, slow food akımı	
6. Hafta	Raw food akımı	
7. Hafta	Freegan food akımı	
8. Hafta	Ara sınav	
9. Hafta	Vejetaryen ve vegan Akımları	
10. Hafta	Ayur-veda felsefesinin 21. yüzyıla yansımaları	
11. Hafta	Moleküler Gastronomi ve mutfağı	
12. Hafta	Note by Note mutfak	
13. Hafta	Gıda korkusu	
14. Hafta	Dijital Gastronomi ve gelecekte Gastronomi	
Beklenen Öğrenim Çıktıları:		
Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir. 2) Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar. 3) Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur. 4) Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar. 5) Gastronomi alanında serbest yazım uygulamaları yapar.		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60		
Ders Kitabı: 1. Kaplan, D. M. (2012). The Philosophy of Food. University of California Press. 2. Telfer, E. (1996). Food for Thought: Philosophy and Food, Routledge. 3. Pence, G. E. (2002). The Ethics of Food: A Reader for the 21st Century. Roeman & Littlefield Publishers Inc. 4. Formis, B. (2014). Eating as an aesthetic experience. In Practicing Pragmatist Aesthetics (pp. 169-183), Brill Rodopi.		
Önerilen Kaynaklar: YOK		
Ön/yan Koşulları:		

Ders Adı: Gastronomide Akımlar ve Güncel Sorunlar		Ders Kodu: GMS3506	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Öğrencilerin davranışsal, bilişsel ve duygulanım yaklaşımları üzerinden tüketici davranışlarını anlamalarını hedefler							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Tüketici psikolojisi- Öğrenme ve hafıza						
2. Hafta	Tüketici Psikolojisi: Motivasyon ve İlgilenim						
3. Hafta	Tüketici Psikolojisi: Tutumlar						
4. Hafta	Tüketici davranışlarında psikolojik etkenler, öğrenme ve öğrenme sürecinin özellikleri						
5. Hafta	Tüketici antropolojisi: Değerler, yaşam biçimi ve kültür						
6. Hafta	Tüketici sosyolojisi: Referans grupları, aile ve cinsiyet						
7. Hafta	Bireysel Tüketicinin Davranışına Etki eden faktörleri						
8. Hafta	Ara sınav						
9. Hafta	Tüketici davranış modellerini anlamak (Klasik Tüketici Davranış Modelleri)						
10. Hafta	Tüketici davranış modellerini anlamak (Modern Tüketici Davranış Modelleri)						
11. Hafta	Ailenin işlevleri ve ailede satın alma kararlarını alma şekilleri						
12. Hafta	Endüstriyel Tüketicinin satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptamak						
13. Hafta	Marka bağımlılığı- tüketici davranışları						
14. Hafta	Kişilik özellikleri tüketici davranışları						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1 Genel tüketici davranışı hakkında bilgi sahibi olmak							
2 Satın alma karar sürecini etkileyen faktörleri saptamak							
3 Tüketici davranışını etkileyen etmenleri kavramak.							
4 Tüketici davranışlarını etkileyen kültürel, psikolojik ve sosyal etmenleri kavramak.							
5 Algılama, öğrenme, inanç ve tutum kavramlarını kavramak.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Yavuz Odabaşı, Tüketici Davranışları, Mediacat Yayıncılık , Yayınevi Genel Dizisi, 2004. Remzi Altunışık, A.Hamdi İslamoğlu, Beta Yayınları, 2013. Yakup Durmaz, Tüketici Davranışları, Detay Yayıncılık, Ankara, 2008.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Toplu Gıda Üretimi		Ders Kodu: GMS3510	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı öğrencileri toplu tüketim amaçlı yemek üretimi ve bu konunun prensipleri hakkında bilgi vermektir.							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Yiyecek - içecek endüstrisi ve hazır yemek sektörü						
2. Hafta	Beslenme ilkeleri						
3. Hafta	Mutfakta kullanılan temel gıda maddeleri						
4. Hafta	Menü hazırlama						
5. Hafta	Yemek üretim süreci: Tedarik ve hazırlık /						
6. Hafta	Yemek üretim süreci: Pişirme						
7. Hafta	Soğutma ve soğukta depolama /						
8. Hafta	Ara sınav						
9. Hafta	Dondurarak depolama						
10. Hafta	Hijyen ve sanitasyon						
11. Hafta	Gıda güvenliği						
12. Hafta	Temizlik ve dezenfeksiyon						
13. Hafta	Mevzuat ve diğer yasal zorunluluklar						
14. Hafta	Hazır yemek sektöründe oluşan artıklar ve önleme yolları						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
. Hazır yemeklere ait üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olunması							
. Isı transfer mekanizmaları ile pişirme metotlarını, yemek hazırlama tekniklerini ve mönü oluşturmanın öğrenilmesi							
. Gıda zehirlenmeleri ile bu zehirlenmeleri engelleyecek teknolojileri ve hazır yemek sektörünün yasal gereklilikleri hakkında bilgi sahibi olunması							
. Mutfak-yemekhane planlayabilme becerisine sahip olunması							
. Öğrencilerin mesleki sorumluluklarla ilgili görüş ve düşüncelerine yeni bir boyut kazandırılması							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Hazır Yemek Sistemleri. Mustafa Tayar, Canan Hecer. Dora Yayıncılık							
Önerilen Kaynaklar: YOK							

Ön/yan Koşulları:**Ders Adı:** İtalyan Mutfağı**Ders Kodu:** GMS3512**Ders Düzeyi:** Lisans**Programı:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları**AKTS Kredisi:** 4**Yıl-Dönem:** 3/2**Seçmeli/Zorunlu:** S**Öğretim Dili:** Türkçe**Saatler/Yerel Kredi:**

T	2	U	2	L	0	K	4
---	---	---	---	---	---	---	---

*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.**Öğretim Yöntem ve Teknikleri:** SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ**Dersin Amaçları:** İtalyan mutfaklarının tanıtılmasını sağlamak**Ders İçeriği:**

1. Hafta	İtalyan Mutfak Kültürünün önemi
2. Hafta	İtalyan yemekler
3. Hafta	İtalyan yemekler
4. Hafta	İtalyan yemekler
5. Hafta	İtalyan yemekler
6. Hafta	İtalyan yemekler
7. Hafta	Ara Sınav
8. Hafta	İtalyan yemekler
9. Hafta	İtalyan yemekler
10. Hafta	İtalyan yemekler
11. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:
12. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:
13. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:
14. Hafta	Yemek Pişirme Uygulaması, Reçeteler:

Beklenen Öğrenim Çıktıları:

1- Dersi alan öğrencilerin İtalyan mutfakları konusunda bilgi sahibi olmaları beklenmektedir.

Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60**Ders Kitabı:** Beştaş Gürbüz. (2006). Dünya Mutfağından. Detay Yayıncılık: Antalya.**Önerilen Kaynaklar:** YOK**Ön/yan Koşulları:**

Ders Adı: Vejetaryen Mutfak		Ders Kodu: GMS3516	Ders Düzeyi: Lisans				
Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları							
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 3/2	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: Türkçe				
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.					
T	2			U	0	L	0
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: SÖZLÜ VE GÖRSEL ANLATIM TEKNİKLERİ							
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin vejetaryen mutfağı konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak							
Ders İçeriği:							
1. Hafta	Vejetaryan Mutfaklarının Tarihi						
2. Hafta	Vejetaryan Mutfaklarında Kullanılan Malzemeler						
3. Hafta	Vejetaryan Mutfaklarında Kullanılan Yöntemler						
4. Hafta	Vejetaryan Mutfaklarında Menü Hazırlama						
5. Hafta	Vejetaryen Mutfağın Özellikler						
6. Hafta	Beslenme Açısından Yeterli Ve Dengeli Vejetaryen Yemekler						
7. Hafta	Ara Sınav						
8. Hafta	Vejetaryen Beslenme Tarzı						
9. Hafta	Vejetaryen Beslenme Tarzı						
10. Hafta	Kültürel Ve Küresel Akımlar						
11. Hafta	Vejetaryenliğin Ekonomik Ve Sağlık Boyutu						
12. Hafta	Vejetaryen Mutfaklarda Menü Sunumu						
13. Hafta	Vejetaryen Mutfaklarda Menü Sunumu						
14. Hafta	Vejetaryen Mutfaklarda Menü Sunumu						
Beklenen Öğrenim Çıktıları:							
1- Öğrenciler vejetaryen mutfağı hakkında bilgi edinir.							
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav(lar): %40, Yarıyıl Sonu Sınavı: %60							
Ders Kitabı: Ceren Büke. (2006). Vejetaryen Mutfağı. Boyut Yayın Grubu: İstanbul.							
Önerilen Kaynaklar: YOK							
Ön/yan Koşulları:							

Ders Adı: Mesleki İngilizce III	Ders Kodu: YDB4825	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 6 U 0 L 0 K 6	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bu ders öğrenciyeye işletme konularıyla ilgili kelime bilgisini artırmak, bu konularla ilgili güncel gelişmelerin takip edilmesi amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dersin konusu ve amacı		
II. Hafta	Gramer kuralları		
III. Hafta	Gramer kuralları		
IV. Hafta	Gramer kuralları		
V. Hafta	Yönetim ile ilgili konu		
VI. Hafta	Yönetim ile ilgili konu		
VII. Hafta	Ekonomi ile ilgili konu		
VIII. Hafta	Ara Sınav		
IX. Hafta	Ekonomi ile ilgili konu		
X. Hafta	Ekonomi ile ilgili konu		
XI. Hafta	Pazarlama ile ilgili konu		
XII. Hafta	Pazarlama ile ilgili konu		
XIII. Hafta	Pazarlama ile ilgili konu		
XIV. Hafta	Finans ile ilgili konu		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: İşletmelerle ilgili kelimeleri öğrenir. İşletme konularıyla ilgili gelişmeleri takip edebilir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Cotton, D., Robbins, Sue, Business Class, Longman.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Fransızca III		Ders Kodu: YDB4915	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli Zorunlu	Öğretim Dili: Fransızca
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Fransızca kullanma becerisini edinebilmeleri			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Les vêtements		
II. Hafta	Les vêtements		
III. Hafta	Les vêtements		
IV. Hafta	Le poids et les mesures		
V. Hafta	Le poids et les mesures		
VI. Hafta	Le poids et les mesures		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Le pronom Complement Indirect		
IX. Hafta	Le pronom Complement Indirect		
X. Hafta	Le pronom Complement Indirect		
XI. Hafta	Le Futur proche		
XII. Hafta	Le Futur proche		
XIII. Hafta	Le Futur proche		
XIV. Hafta	Le Futur proche		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme Basit yapıtlı cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme Karşıldakinin konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Exercions-nous-GRAMMAIRE-350 exercicesNiveaudébutant; .J. BADY, I. GBEAVES, A. PETETIN, ProfesseursauxCours de Civilisationfrançaise de la Sorbonne, [Iiffi, HACHETTE F.L.E.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Rusça III	Ders Kodu: YDB4903	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli
		Öğretim Dili: Rusça
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):	
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.	
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum		
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Rusça kullanma becerisini edinebilmeleri		
Ders İçeriği:		
I. Hafta	Genel Tekrar	
II. Hafta	Sıfatlarda Üstünlük Dereceleri	
III. Hafta	İsmin –e Hali "kime?"	
IV. Hafta	İsmin –e Hali "kime?"	
V. Hafta	İsmin –e Hali "neye?"	
VI. Hafta	İsmin –e Hali "hoşuna Gitmek" Kalıbı	
VII. Hafta	İsmin –e Hali "Gereklilik ve Mecburiyet"	
VIII. Hafta	Ara Sınav	
IX. Hafta	İsmin –in Hali "Olumsuz Cümleler"	
X. Hafta	İsmin –in Hali "Sayılarla Kullanımı"	
XI. Hafta	İsmin –in Hali "İsim Tamlamaları"	
XII. Hafta	İsmin –in Hali "Edatlarla Kullanım"	
XIII. Hafta	İsmin –in Hali "Nereden"	
XIV. Hafta	İsmin –in Hali "Sık Kullanılan Fiiller"	
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme Basit yapıtlı cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme Karşıldakinin konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60		
Ders Kitabı: S. Margaryan, 2013, Kolay yöntemlerle Rusça Dilbilgisi, Beşir Kitabevi.		
Önerilen Kaynaklar:		
Ön/yan Koşulları:		

Ders Adı: Almanca III	Ders Kodu: YDB4913	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: ALMANCA
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Almanca kullanma becerisini edinebilmeleri			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Erste kontakte		
II. Hafta	Erste kontakte		
III. Hafta	Erste kontakte		
IV. Hafta	Gegenstände in Haus und Haushalt		
V. Hafta	Gegenstände in Haus und Haushalt		
VI. Hafta	Gegenstände in Haus und Haushalt		
VII. Hafta	Midterm		
VIII. Hafta	Essen und Trinken		
IX. Hafta	Essen und Trinken		
X. Hafta	Essen und Trinken		
XI. Hafta	Freizeit Wohnen		
XII. Hafta	Freizeit Wohnen		
XIII. Hafta	Krankheit .		
XIV. Hafta	Krankheit .		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme Basit yapıtlı cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme Karşıldakinin konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Deutsch heute Textbook (6th edition)			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Bitirme Projesi	Ders Kodu: GMS4001	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: İNGİLİZCE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bitirme projesi hazırlayarak turizmde araştırma yapmayı öğrenmek, sunum yeteneği geliştirmek, araştırma raporu hazırlamayı öğrenmek.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Projenin Belirlenmesi		
II. Hafta	Projeye Başlanılması		
III. Hafta	Literatür Çalışması		
IV. Hafta	Literatür Çalışması		
V. Hafta	Literatür Çalışması		
VI. Hafta	Planlama ve İhtiyaç Analizi		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Planlama ve İhtiyaç Analizi		
IX. Hafta	Analiz ve Dizayn		
X. Hafta	Analiz ve Dizayn		
XI. Hafta	Uygulama		
XII. Hafta	Uygulama		
XIII. Hafta	Uygulama		
XIV. Hafta	Uygulama		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Turizm alanında araştırma yapmayı ve raporlamayı öğrenir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Ürün Geliştirme		Ders Kodu: GMS4003	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 1 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı lisans seviyesindeki öğrencilerin yeni ürün geliştirme sürecine ilişkin kavramsal ve uygulamaya yönelik bilgilerini zenginleştirmektir.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Yeni ürün kavramı		
II. Hafta	Yeni Ürünün önemi		
III. Hafta	İşletmeleri yeni ürün geliştirmeye iten nedenler		
IV. Hafta	Yeni ürün geliştirme sürecine ilişkin temel kavramlar		
V. Hafta	Yeni ürün geliştirme sürecine etki eden faktörler		
VI. Hafta	Yeni ürün fikirlerinin oluşturulması		
VII. Hafta	Fikirlerin gözden geçirilmesi ve süzülmesi		
VIII. Hafta	Ara Sınavlar		
IX. Hafta	Kavram geliştirme ve iç test		
X. Hafta	Pazar analizi ve ekonomik analiz		
XI. Hafta	Prototip ürün ve pazar testi		
XII. Hafta	Ürünün pazara sunulması		
XIII. Hafta	Yeni ürün ile sağlanan değer yaratımı		
XIV. Hafta	Yeni ürün başarısızlık nedenleri		
Beklenen Öğrenim Çıktıları:			
1. Yeni ürün konusundaki temel kavramları değerlendirebilme			
2. Yeni ürün geliştirme sürecini farklı boyutlarla ele alıp yorumlayabilme			
3. Yeni ürün geliştirme sürecine etki eden sosyo-kültürel faktörleri irdeler			
4. Yeni ürün geliştirme süreci ile ilgili farklı stratejileri analiz edebilme			
5. Yeni ürün geliştirme ile sağlanan değer yaratımını irdeler			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: ANNACCHINO Mark A. (2003), New Product Development:From Initial Idea To Product Development, Elsevier,Butterworth Heinemann Publication			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Strategic Management		Ders Kodu: TRM4901	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: A) Öğrencilere Strateji Ve Strateji Belirleme Süreci İle İlgili Bilgiler Vermek, B) İç Ve Dış Çevre Analizi Yapabilme Becerisi Kazandırmak, C) Kurum, İşletme Ve Fonksiyonel Düzeyde Stratejilerin Belirlenme Sürecini Kavratmak, D) Turizm Sektöründe Stratejik Planlama Konusunda Örneklerle Vermek			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Stratejik Yönetim Kavramı		
II. Hafta	Konaklama Ve Turizm Sektöründe Stratejik Yönetim		
III. Hafta	Stratejik Yönetim Süreci		
IV. Hafta	Dış Çevre Analizi		
V. Hafta	İç Çevre Analizi		
VI. Hafta	Örgütsel Çevre Analizi		
VII. Hafta	Swot Analizi		
VIII. Hafta	Kurumsal Düzeyde Stratejiler		
IX. Hafta	İşletme Düzeyinde Stratejiler		
X. Hafta	Stratejik Planlama		
XI. Hafta	Stratejilerin Uygulanması		
XII. Hafta	Kurumsal Sosyal Sorumluluk		
XIII. Hafta	Kurumsal Girişimcilik		
XIV. Hafta	Dönemin Genel Değerlendirmesi		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Öğrenciler Stratejik Yönetim Hakkında Bilgi Sahibi Olur.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Burnes, Bernard (2009). Managing Change – A Strategic Approach to Organisational Dynamics, London: Prentice Hall.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Turizmde E Ticaret		Ders Kodu: TRM4903	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Dersi alan öğrencilerin e-ticaret uygulamaları ve yönetimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	İnternet ve world wide web		
II. Hafta	İnternetin gelişimi		
III. Hafta	Web sitesi kriterleri		
IV. Hafta	Web sitesi kalite kriterleri ve değerlendirme modelleri		
V. Hafta	E-ticarette güvenlik		
VI. Hafta	Türkiye’de internet ve e- ticaret uygulamaları		
VII. Hafta	Ara sınav		
VIII. Hafta	Turizmde e-ticare in unsurları ve tarafları		
IX. Hafta	Turizmde e-ticaretin avantaj ve dezavantajları		
X. Hafta	Mobil internet, turizm ve e- ticaret		
XI. Hafta	E-turizmde trendler		
XII. Hafta	Turizmde online turizm uygulamaları		
XIII. Hafta	Turizmde online turizm uygulamaları		
XIV. Hafta	Turizmde online turizm uygulamaları		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Dersin sonunda öğrenci; E-ticaret kavramını ve turizm ilişkisini bilir ve analiz eder.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Dimitrios Buhalis. (2003). E-Tourism. Financial Times Prentice Hall			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Misafir İlişkileri Yönetimi		Ders Kodu: TRM4905	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: S	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Kişilerarası iletişimin kavramları hakkında bilgi ve "benlik" ve kişilerarası iletişim becerilerini anlama. Etkileşimsel analiz, temel misafir ilişkileri, dinleme becerileri, sözlü iletişim, konuşma dışı iletişim, sözdışı iletişim ve uzaklık incelemesi, grup iletişiminde liderlik ve grup süreçlerinde iletişim. Ders anlatımları ve öğrencilerin birbirlerinden geri bildirim aldıkları deneysel grup çalışmaları.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	İletişim kavramı ve tanımı		
II. Hafta	İletişim süreci ve bileşenleri		
III. Hafta	İletişimin fonksiyonları		
IV. Hafta	İletişimin özellikleri		
V. Hafta	İletişim türleri		
VI. Hafta	İletişim türleri		
VII. Hafta	Ara sınav		
VIII. Hafta	Kişiler arası iletişim		
IX. Hafta	Yönetimsel iletişim		
X. Hafta	Organizasyonlarda grup içi iletişim		
XI. Hafta	Örgüt iklimi ve iletişim		
XII. Hafta	Yönetimsel iletişimde etik		
XIII. Hafta	Yönetimsel iletişimde motivasyon		
XIV. Hafta	Yönetimsel iletişimde liderlik		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Öğrencileri yönetimsel iletişim ve boyutları hakkında bilgilendirmek			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Michael Dues & Mary Louise Brown, Boxing Plato'sShadow: An Introduction to the Study of HumanCommunication, McGraw-Hill, 2003			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Dünya Turizm Coğrafyası	Ders Kodu: TRM4539	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Dünyada yer alan turizm kaynakları hakkında bilgi vermek			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dünyada Turizmin Tarihsel Gelişimi I		
II. Hafta	Dünyada Turizmin Tarihsel Gelişimi II		
III. Hafta	Dünya'da Başlıca Turizm Kaynakları I		
IV. Hafta	Dünya'da Başlıca Turizm Kaynakları II		
V. Hafta	Doğal Kaynaklar I		
VI. Hafta	Doğal Kaynaklar II		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Tarihsel Kaynaklar		
IX. Hafta	Kültürel Kaynaklar ve Şehirselle Kaynakların Dünyadaki Dağılımları I		
X. Hafta	Kültürel Kaynaklar ve Şehirselle Kaynakların Dünyadaki Dağılımları II		
XI. Hafta	Dünyanın Başlıca Turizm Bölgeleri; Avrupa, Asya, Kuzey ve Güney Amerika Afrika ve Ortadoğu'daki Turizm Alanlarının Mekânsal Özellikleri I		
XII. Hafta	Dünyanın Başlıca Turizm Bölgeleri; Avrupa, Asya, Kuzey ve Güney Amerika Afrika ve Ortadoğu'daki Turizm Alanlarının Mekânsal Özellikleri II		
XIII. Hafta	Bu Bölgelerin Çekicilikleri I		
XIV. Hafta	Bu Bölgelerin Çekicilikleri II		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Dünyada yer alan turizm kaynakları hakkında bilgi sahibi olur.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Air Transport in the 21st Century: Key Strategic Developments by John F. O'Connell and George Williams.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Dünya Mutfak Uygulamaları II	Ders Kodu: GMS4501	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli
		Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):	
T 3 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.	
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum		
Dersin Amaçları: Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır		
Ders İçeriği:		
I. Hafta	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri	
II. Hafta	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri	
III. Hafta	Uzak Doğu /Asya Mutfağı	
IV. Hafta	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekleri	
V. Hafta	Akdeniz Mutfağı	
VI. Hafta	Akdeniz Mutfağı	
VII. Hafta	Akdeniz Mutfağı	
VIII. Hafta	Amerikan Mutfağı	
IX. Hafta	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı	
X. Hafta	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı	
XI. Hafta	Avrupa Mutfağı	
XII. Hafta	Denizaşırı Ülke Mutfağı Denizaşırı Ülke Mutfağı Yemekleri pişirme	
XIII. Hafta	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama	
XIV. Hafta	Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama	
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak ,Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak ,Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak,Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak,Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak ,Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak ,Dini İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak,Yeni Yemek Reçeteleri Tasarları,Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60		
Ders Kitabı:		
Önerilen Kaynaklar:		
Ön/yan Koşulları:		

Ders Adı: Osmanlı Mutfağı	Ders Kodu: GMS4503	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin Osmanlı Mutfağı hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Osmanlı mutfak kültürü		
II. Hafta	Osmanlı saray mutfağı		
III. Hafta	Osmanlı halk mutfağı		
IV. Hafta	Yemeklerde kullanılan pişirme yöntemleri		
V. Hafta	Uygulamalar: çorbalar, mezeler		
VI. Hafta	Uygulamalar: kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri		
VII. Hafta	Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilavlar ve makarnalar		
VIII. Hafta	Ara Sınav		
IX. Hafta	Uygulamalar: börekler ve çörekler, hamur tatlıları		
X. Hafta	Uygulamalar: sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar		
XI. Hafta	Uygulamalar: içecekler		
XII. Hafta	Mutfak ve sofraya araç ve gereçleri		
XIII. Hafta	Mutfak araç gereçlerinde modernleşme		
XIV. Hafta	Mutfak araç gereçlerinde modernleşme		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir. 2) Osmanlı mutfak kültürünü anlar. 3) Osmanlı mutfağında pişirme yöntemlerini tanımlar. 4) Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımlar. 5) Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlayabilir ve sunabilir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Yerasimos, M., Osmanlı Mutfağı. 2005, Boyut Yayınları, İstanbul. Yardımcı Ders Kitapları :Akkor, Ö., Osmanlı Mutfağı, 2014, Kaynak Kültür Yayınları, İstanbul.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Füzyon Mutfak		Ders Kodu: GMS4505	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin farklı kültürlere ve coğrafyalara ait dünya mutfaklarını tek bir tabakta birleştirerek yenilikçi ve özgün yemek formülleri geliştirmeleri amaçlanır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, füzyon mutfağı kavramı, tarihçesi ve ortaya çıkışı, Mutfak Uygulaması		
II. Hafta	Füzyon mutfağının gastronomi turizmine faydası, Türk ve dünya mutfaklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi, uygulanan teknikler, kullanılan malzemeler, Mutfak Uygulaması		
III. Hafta	Asya, Afrika, Avrupa kullanılan teknikler ve ingredientler, Mutfak Uygulaması		
IV. Hafta	Kuzey Amerika, Ortadoğu mutfakları ve kullanılan teknikler ve ingredientler, Mutfak Uygulaması		
V. Hafta	Füzyon mutfağının sınıflandırılması, füzyon mutfağı temel ürünleri, Mutfak Uygulaması		
VI. Hafta	Moleküler gastronomi, moleküler gastronomi ve füzyon mutfağı ilişkisi, Mutfak Uygulaması		
VII. Hafta	Füzyon mutfağı ve sürdürülebilirlik, Mutfak Uygulaması		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	Ödev sunumları, vize hazırlık çalışmaları, Mutfak Uygulaması		
X. Hafta	Vize sorularının açıklanarak çözülmesi, küreselleşme, dünyadaki yeni trendler, Mutfak Uygulaması		
XI. Hafta	Füzyon mutfağı ve çikolata, pastacılık ürünleri, Mutfak Uygulaması		
XII. Hafta	Füzyon mutfağında yaratıcılık, özgün tarifler geliştirme, Mutfak Uygulaması		
XIII. Hafta	Füzyon mutfağında interdisipliner çalışmanın önemi, Mutfak Uygulaması		
XIV. Hafta	Füzyon mutfağına fonksiyonel yaklaşım, Mutfak Uygulaması		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir. Yaratıcı yemek formülleri geliştirir. Türk ve Dünya mutfağından yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder. Yemek yaratma sürecinde farklı kültürlere ait yemekler ve ingredientleri bilgi süzgecinden geçirerek uygun olanları belirler. Türk mutfağına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanarak iyileştirir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Can, A., Sünnetçioğlu, S., and Özkaya, F.D. 2012. Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. 13. Ulusal Turizm Kongresi. Antalya			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Süsleme Teknikleri	Ders Kodu: GMS4502	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencinin süsleme tekniklerini öğrenmesini sağlamaktır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma		
II. Hafta	Gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması		
III. Hafta	Gıdalarda dekorasyon uygulamalarına giriş		
IV. Hafta	Şeker hamuru ve gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri		
V. Hafta	Canlı çiçek ve soslarla naked cake süsleme teknikleri		
VI. Hafta	Çikolata ile yapılan süsleme teknikleri		
VII. Hafta	Isomalt ile şekerden yapılan süsleme teknikleri		
VIII. Hafta	Ara Sınav		
IX. Hafta	Tatlılarda Dekorasyon Teknikleri		
X. Hafta	Macun teknikleri ve dekorasyonu		
XI. Hafta	Meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama		
XII. Hafta	Yağ ve çikolata dekorasyon teknikleri		
XIII. Hafta	Sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama		
XIV. Hafta	Buz heykel süsleme sanatı		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Şeker, çikolata, meyve, sebze gibi yiyeceklerde süsleme tekniklerini öğrenir. 2) Dekorasyon ve sunum tekniklerinin önemli noktalarını öğrenir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: 1. Sözer, I. & Gülşen, B. (2010). Butik Pastacılık. Boyut Yayın Grubu, Ankara.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Bar Uygulamaları ve Miksoloji		Ders Kodu: GMS4509	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: İçeceklerin tarihi ve gelenekleri, alkollü ve alkolsüz içeceklerin türleri, üretim yöntemleri ve hazırlanışları hakkında bilgi vermek, içecek servisi yöntemleri, çeşitli içeceklerin servisinin öğrenilmesi, içeceklerde duyuusal değerlendirme, gıda hazırlanmasında kullanılan içecekleri öğrenme ve bar yönetimi dersin temel amaçları arasındadır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, temel kavramlar, yiyecek içecek işletmeleri için içeceklerin önemi		
II. Hafta	İçeceklerin sınıflandırılması		
III. Hafta	Alkolsüz İçecekler		
IV. Hafta	Alkol ve içki üretim yöntemleri, Bira üretimi ve yiyecek uyumu		
V. Hafta	Likörler, Şarap üretimi ve yiyecek uyumu		
VI. Hafta	Viski ve Rakı üretimi ve yiyecek uyumu		
VII. Hafta	Gıda üretiminde kullanılan alkollü ve alkolsüz içecekler		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	Araştırma ödevlerinin sunumu, Ders tekrarı		
X. Hafta	İçeceklerin duyuusal değerlendirilmesi		
XI. Hafta	Yemeklerde içecek tüketimi		
XII. Hafta	Farklı kültürlerde içecek çeşitleri, Uluslararası kokteyller		
XIII. Hafta	Moleküler Miksoloji		
XIV. Hafta	İçecek Sunum Teknikleri		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Alkollü ve alkolsüz içeceklerin özelliklerini tanımlar. Alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretim yöntemlerini, özelliklerini ve hazırlanışlarını bilir. Kokteyl sunumunun inceliklerini bilir. Yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır. Alkol servisi ile ilgili üç temel hukuki sorunları bilir. Üçüncü şahıs sorumluluk yasalarını ve bar ve içecek hakkında yasaları bilir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Bostancı, R. İçecekler Hakkında Her Şey. Arunas Yayıncılık, 2012.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Ülkeler ve Kültürleri		Ders Kodu: REH4509	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: s	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Kültürel göstergelerden yola çıkılarak kültürlerarası iletişime yön veren küreselleşme, ötekileştirme gibi kavramların öğrenilmesi ve kültürlerarası ilişkilerde yetkin bir iletişimin öneminin öğrenilmesinin sağlanması amaçlanmaktadır			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Kültür kavramının çeşitli tanımlarının aktarılması.		
II. Hafta	Kültürün sınıflandırılması		
III. Hafta	Kültürlerarası iletişimin tanımı ve kültürlerarası iletişimde yer alan temel kavramların irdelenmesi		
IV. Hafta	Kültürlerarası iletişimin tanımı ve kültürlerarası iletişimde yer alan temel kavramların irdelenmesi		
V. Hafta	Kültürel alanda gerçekleştirilen eleştirel çalışmaların incelenmesi		
VI. Hafta	Kültür ve iletişim arasındaki bağıntının kültürlerarası iletişim kapsamında ele alınması		
VII. Hafta	Kültürlerarası iletişim yetilerinin geliştirilebilmesiyle ilgili gerekli temel ilkelerin ele alınması		
VIII. Hafta	Ara Sınav 1		
IX. Hafta	Küreselleşme kavramının ve bu kavrama ilişkin farklı görüşlerin incelenmesi		
X. Hafta	Küreselleşme kavramının kültürlerarası iletişim konusu çerçevesinde değerlendirilmesi ve irdelenmesi		
XI. Hafta	Kültürlerarası iletişimde; kültürel simgelerin, dilsel göstergelerin, inanışlar ve sözlensel göstergelerin, farklı kültürler içerisindeki yerinin değerlendirilmesi		
XII. Hafta	Gelenekler ve törensel göstergelerin, kahramanların, değerler ve yaşam biçimi göstergelerinin farklı kültürler içerisindeki yerinin değerlendirilmesi		
XIII. Hafta	Öteki kavramının kültürlerarası iletişimdeki yerinin belirlenmesi		
XIV. Hafta	Farklı ülkelerin kültürel değerlerinin irdelenerek öğrenciler tarafından sunumlarının yapılması		
Beklenen Öğrenim Çıktıları:			
Kültürlerin temel kavramları iletişim arası iletişimde yer alan kavramıyla ilişkilendirebilecek			
Farklı kültürlerin kültürel göstergelerini karşılaştırabilecek			
Değişik toplumların farklılık gösteren kültürel değerlerini, göstergelerini örnekleyebilecek			
Küreselleşme ve öteki kavramlarını kültürlerarası iletişim bağlamında sorgulayabilecek			
Kültür kavramına ilişkin farklı tanımlamaları ifade edebilecek.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Küçükdoğan, Rengin. Reklamda Kültürlerarasılık: Reklam İletişiminde Yerel Küresel Göstergeler. İstanbul: Es Yayınları, 2009.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Rekreasyon	Ders Kodu: REK4907	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencinin turizm ile ilişkili rekreasyon hakkında bilgi sahibi olması amaçlanır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Ders hakkında genel bilgi verilmesi.		
II. Hafta	Turizm Rekreasyonunun Tanımı		
III. Hafta	Turizm ile Rekreasyon Arasındaki İlişki		
IV. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynakları: Temalı Parklar		
V. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynakları: Oteller ve Animasyonlar		
VI. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynakları: Su Parkları		
VII. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynakları: Spa, Hamam ve Termal Alanlar		
VIII. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynaklarının Yönetimi: Planlama		
IX. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynaklarının Yönetimi: Yürütme		
X. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynaklarının Yönetimi: Programlama		
XI. Hafta	Rekreasyon ve Turizm Kaynaklarının Yönetimi: Kontrol		
XII. Hafta	Ulusal Turizmin Rekreasyona Etkisi		
XIII. Hafta	Uluslararası Turizmin Rekreasyona Etkisi		
XIV. Hafta	Türkiye'de Turizm Rekreasyonu		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Turizm rekreasyonu ile ilgili temel kavramları açıklayabilecektir.Turizm rekreasyonunu tanımlar.Turizm ile rekreasyon arasındaki ilişkiyi açıklar.Rekreasyon ve turizm kaynaklarını açıklar.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Proje Hazırlama ve Yönetimi		Ders Kodu: GMS4511	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bir proje fikrinin başlatılması, planlanması, yürütülmesi, izlenmesi ve denetlenmesi süreçlerine dair temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Bunun yanında öğrencilere yeni iş fikirlerini projeye dönüştürmeleri ve projelerini hayata geçirmeleri için gerekli teorik ve pratik altyapıyı kazandırmak amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Proje konusunun belirlenmesi için beyin fırtınası		
II. Hafta	Proje konusunun belirlenmesi ve proje teklif raporunun sunulması, uygulama		
III. Hafta	Sunulan rapora göre proje konusunun kesinleştirilmesi, uygulama		
IV. Hafta	İlgili konuda literatür taraması sonucu deneysel tasarımın ve deneysel prosedürün belirlenmesi, uygulama		
V. Hafta	Projede oluşabilecek eksiklerin saptanması ve olası önlemlerin belirlenmesi, veriler ışığında yeni tasarımların yapılması, uygulama		
VI. Hafta	Probleme yönelik hesaplama, simülasyon yapılmaya başlanması, uygulama		
VII. Hafta	Çalışma verilerin değerlendirilmesi		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	Proje ilerleme raporu, ara değerlendirme, uygulama		
X. Hafta	Projede ortaya çıkan problemle ilgili çözümlerin olgunlaştırılması, uygulama		
XI. Hafta	Gerekli hesaplamaların yapılması, teknik rapor yazımı, uygulama		
XII. Hafta	Deneysel çalışmaların yürütülmesi, uygulama		
XIII. Hafta	Yapılan araştırma ve simülasyonlara dayanarak sistem bileşenleri ile birlikte kavramsal tasarımı sonuçlandırmak, uygulama		
XIV. Hafta	Projenin uygulanması		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Özgün proje fikri geliştirir. Problemlere çözüm alternatifleri yaratır. Literatür taraması yaparak çözüme katkı sağlayabilecek bilgileri seçer. Projenin tüm aşamalarını kavramsal olarak tasarlar. Standartlara uygun raporlar hazırlar.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Newton, P. 2015. Principles of Project Management. http://www.free-management-ebooks.com/dldebk-pdf/fme-project-principles.pdf			
Önerilen Kaynaklar: Ersoy, M.S. 2014. Proje Yönetimi. İmaj Yayıncılık. 280s.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Mesleki İngilizce IV	Ders Kodu: YDB4826	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 6	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 6 U 0 L 0 K 6	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bu ders öğrenciyeye işletme konularıyla ilgili kelime bilgisini artırmak, bu konularla ilgili güncel gelişmelerin takip edilmesi amaçlanmaktadır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Unit 7 Attractions and Events		
II. Hafta	Unite7 Attractions and Events		
III. Hafta	Unit 8 On Tour		
IV. Hafta	Unit 8 On Tour		
V. Hafta	Unit 9 Hotel Entertainment		
VI. Hafta	Unit 9 Hotel Entertainment		
VII. Hafta	Midterm		
VIII. Hafta	Unit 10 Specialized Tourism		
IX. Hafta	Unit 10 Specialized Tourism		
X. Hafta	Unit 11 Business Travel		
XI. Hafta	Unit 11 Business Travel		
XII. Hafta	Unit 12 Checking Out		
XIII. Hafta	Unit 12 Checking Out		
XIV. Hafta	Revision		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: İşletmelerle ilgili kelimeleri öğrenir. İşletme konularıyla ilgili gelişmeleri takip edebilir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Cotton, D., Robbins, Sue, Business Class, Longman.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Fransızca IV		Ders Kodu: YDB4920	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli Zorunlu	Öğretim Dili: Fransızca
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Fransızca kullanma becerisini edinebilmeleri			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Les vêtements		
II. Hafta	Les vêtements		
III. Hafta	Les vêtements		
IV. Hafta	Le poids et las mesures		
V. Hafta	Le poids et las mesures		
VI. Hafta	Le poids et las mesures		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Le pronom Complement Indirect		
IX. Hafta	Le pronom Complement Indirect		
X. Hafta	Le pronom Complement Indirect		
XI. Hafta	Le Futur proche		
XII. Hafta	Le Futur proche		
XIII. Hafta	Le Futur proche		
XIV. Hafta	Le Futur proche		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme Basit yapıtlı cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme Karşıldakinin konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Exerçons-nous-GRAMMAIRE-350 exercicesNiveaudébutant; .J. BADCY, I. GBEAVES, A. PETETIN, ProfesseursauxCours de Civilisationfrançaise de la Sorbonne, [Iiffi, HACHETTE F.L.E.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Rusça III		Ders Kodu: YDB4904	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: Rusça
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Rusça kullanma becerisini edinebilmeleri			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Genel Tekrar		
II. Hafta	Sıfatlarda Üstünlük Dereceleri		
III. Hafta	İsmin –e Hali "kime?"		
IV. Hafta	İsmin –e Hali "kime?"		
V. Hafta	İsmin –e Hali "neye?"		
VI. Hafta	İsmin –e Hali "hoşuna Gitmek" Kalıbı		
VII. Hafta	İsmin –e Hali "Gereklilik ve Mecburiyet"		
VIII. Hafta	Ara Sınav		
IX. Hafta	İsmin –in Hali "Olumsuz Cümleler"		
X. Hafta	İsmin –in Hali "Sayılarla Kullanımı"		
XI. Hafta	İsmin –in Hali "İsim Tamlamaları"		
XII. Hafta	İsmin –in Hali "Edatlarla Kullanım"		
XIII. Hafta	İsmin –in Hali "Nereden"		
XIV. Hafta	İsmin –in Hali "Sık Kullanılan Fiiler"		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme Basit yapıtlı cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme Karşıldakinin konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: S. Margaryan, 2013, Kolay yöntemlerle Rusça Dilbilgisi, Beşir Kitabevi.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Almanca IV		Ders Kodu: YDB4918	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-7	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: ALMANCA
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilerin temel düzeyde Almanca kullanma becerisini edinebilmeleri			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Erste kontakte		
II. Hafta	Erste kontakte		
III. Hafta	Erste kontakte		
IV. Hafta	Gegenstände in Haus und Haushalt		
V. Hafta	Gegenstände in Haus und Haushalt		
VI. Hafta	Gegenstände in Haus und Haushalt		
VII. Hafta	Midterm		
VIII. Hafta	Essen und Trinken		
IX. Hafta	Essen und Trinken		
X. Hafta	Essen und Trinken		
XI. Hafta	Freizeit Wohnen		
XII. Hafta	Freizeit Wohnen		
XIII. Hafta	Krankheit .		
XIV. Hafta	Krankheit .		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Konuşma yeteneğini edinme ve iletişim kurmayı becerebilme Basit yapıtlı cümlelerle ve kelimelerle yazım becerisini geliştirme Karşıldakinin konuşmasını temel düzeyde anlama ve cevap verebilme Temel düzeyde bilgi gerektiren gazete dergi ve kitapları okuma ve anlama			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Deutsch heute Textbook (6th edition)			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Unlu Mamuller ve Tatlılar		Ders Kodu: GMS4002	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 1 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilere, undan hazırlanan, fırıncılık ve pastane ürünleri ile çeşitli tatlıların yapımı, sunumu konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Unların tanımı, çeşitleri ve özellikleri		
II. Hafta	Unlu mamül üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler		
III. Hafta	Unlu mamül üretiminin genel prensipleri ve temel aşamaları		
IV. Hafta	Özleştirilerek hazırlanan hamur uygulamaları		
V. Hafta	Mayalı hamur uygulamaları, Ekmek çeşitleri		
VI. Hafta	Yaprak hamur uygulamaları		
VII. Hafta	Kıyılarak yapılan hamur uygulamaları		
VIII. Hafta	ARASINAV		
IX. Hafta	Çırpılarak yapılan hamur uygulamaları		
X. Hafta	Tatlıların tanım, çeşit ve özellikleri		
XI. Hafta	Sütlü tatlılar		
XII. Hafta	Şerbetli Türk tatlıları		
XIII. Hafta	Meyve tatlıları		
XIV. Hafta	Tatlı süsleme ve dekarosyanu, tatlıların sunumu		
Beklenen Öğrenim Çıktıları:			
1	Tahıl çeşitleri, un üretimi, unlu mamuller hakkında bilgi sahibi olması;		
2	unlu mamullerin üretiminde kullanılan temel araç ve gereçleri öğrenmesi;		
3	Unlu mamul üretiminin temel aşamalarını öğrenmesi ve uygulayabilmesi;		
4	Muhtelif unlu mamullerin üretimini, muhafazasını, sunumunu yapabilmesi;		
5	Unlu mamullerde üretimi ve muhafazası sırasında meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişimleri hakkında bilgi sahibi olması;		
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Açıklamalı Yemek Kitabı Cilt 4 (Hamur İşleri, Börekler, Pastalar, Kekler, Tart ve Tartalötler). Cemaliye Tüter. İnkılap Kitabevi Altın Kitap Kurabiyeler. Rana Gürtuna. Alfa Yayıncılık			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Ziyafet ve Etkinlik Yönetimi		Ders Kodu: GMS4006	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Öğrencilere Ziyafet Ve Protokol. Hizmetleriyle İlgili Temel Bilgiler Doğrultusunda Ziyafet Ve Protokol Organizasyonu Yapabilme Becerisini Kazandırmaktır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Ziyafetin Tanımı ve Önemi		
II. Hafta	Ziyafetlerde Organizasyon Ve Personel		
III. Hafta	Ziyafetin Kabulü Ve Planlaması		
IV. Hafta	Ziyafet Salonunun Düzenlenmesi		
V. Hafta	Ziyafetlerde Servis		
VI. Hafta	Ziyafet Organizasyonu Ve Yönetimi		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Protokol Ve Protokol İlkeleri		
IX. Hafta	Protokol Türleri		
X. Hafta	Protokol Sıra Düzenleri		
XI. Hafta	Davet Ve Ziyafet Protokolü		
XII. Hafta	Sosyal Davranış Protokolü		
XIII. Hafta	Tören Ve Toplantı Protokolü		
XIV. Hafta	Makam, Bayrak Ve Konuşma Protokolü		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Dersin sonunda öğrenci; 1- Bu Dersi Alan Öğrencilerin Sektörde Ziyafet Ve Protokol Organizasyonu Yapabilecek Kapasitede Yetiştirilmeleri.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Yaşar Yılmaz. (2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Detay Yayıncılık: Ankara.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Bitirme Projesi II	Ders Kodu: GMS4004	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Zorunlu	Öğretim Dili: İNGİLİZCE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bitirme projesi hazırlayarak turizmde araştırma yapmayı öğrenmek, sunum yeteneği geliştirmek, araştırma raporu hazırlamayı öğrenmek.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Uygulama		
II. Hafta	Uygulama		
III. Hafta	Test ve Doğrulama		
IV. Hafta	Test ve Doğrulama		
V. Hafta	Dökümantasyon		
VI. Hafta	Dökümantasyon		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Ön değerlendirme ve Test		
IX. Hafta	Ön değerlendirme ve Test		
X. Hafta	Ön değerlendirme ve Test		
XI. Hafta	Projenin sonuçlandırılması için danışmanı ile Toplantı ve tartışma		
XII. Hafta	Projenin Sunumu		
XIII. Hafta	Projenin Sunumu		
XIV. Hafta	Projenin Bölüme Teslimi		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Turizm alanında araştırma yapmayı ve raporlamayı öğrenir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yiyecek İçecek İşlemlerinde Yeni Trendler	Ders Kodu: GMS4522	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramların ve yaklaşımların, yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişiklikler ve yeniliklerin öğrenilmesini amaçlamaktadır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Fast Food Akımı		
II. Hafta	Slow Food Akımı		
III. Hafta	Yiyecek İçecek İşlemlerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri		
IV. Hafta	Yeme Ortamı ve Etkileri		
V. Hafta	Temalı Restoran ve Barlar		
VI. Hafta	Hızlı-Rahat Restoranlar		
VII. Hafta	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri		
VIII. Hafta	Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar		
IX. Hafta	ara sınav		
X. Hafta	Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme: İzmir Kent Mutfağı		
XI. Hafta	Gastronomik Kültürel Mirasın Yeniden İcadı: Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşlemlerinde Kullanımı		
XII. Hafta	Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı		
XIII. Hafta	Yenilebilir Çiçekler		
XIV. Hafta	Gastronomiyi Konu Alan Filmler		
Beklenen Öğrenim Çıktıları:			
1. Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramları ve yaklaşımları bilir			
2. Restoranlarla ilgili yeni kavramları ve trendleri bilir			
3. Gıda güvenliği ve yaklaşımlarını bilir			
4. Gastronomi ile ilgili kavramları ve yeni yaklaşımları bilir			
5. Gastronomi turizmi hakkında bilgi sahibi olmak			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler , Osman N. Özdoğan			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kalite Yönetimi		Ders Kodu: GMS4502	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: İngilizce
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Toplam kalite yönetimi anlayışını kavratmak ve bir işyerinde uygulayabilecek bilgiyi vermek.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Toplam Kalite Sistemi		
II. Hafta	Toplam Kalite Yönetimi Felsefesi		
III. Hafta	Kalite Yönetim Sistemi Ve Örgütler		
IV. Hafta	Sürekli Gelişim		
V. Hafta	Kalite Çemberleri		
VI. Hafta	Problem Çözme Teknikleri		
VII. Hafta	Problem Çözme Teknikleri		
VIII. Hafta	Kalite Maliyetleri		
IX. Hafta	ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Ve Diğer Kalite Sistemleri		
X. Hafta	Örneklem Teknikleri, Kalite Kontrol Yönetimi Şemaları Ve Süreç Kontrolü		
XI. Hafta	Turizm Sektöründe Kalite Algılamalarında Farklılıklar		
XII. Hafta	Turizm İşletmelerinde Kalite Değerlendirme Kriterleri		
XIII. Hafta	Turizm İşletmelerinde Müşteri Memnuniyetinin Ölçülmesi		
XIV. Hafta	Türk Turizminde Toplam Kalite Sisteminin Uygulanabilirliği ve Karşılaşılan Sorunlar		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler; Temel kalite kavramlarını, kalitenin gelişimi, boyutlarını ve unsurlarını sıralayabilecektir. Kalite gurularını ve kaliteye katkılarını bilir ve onların öğretilerini tartışabilecektir. Toplam Kalite Yönetimi ilkelerini uygulayabilecektir. Organizasyondaki departmanların ve çeşitli kademedeki yer alanların kalite sorumluluklarının tanımlayabilecektir. Kalite tanımını yapabilecektir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Özkan Tütüncü, Ağırlama Hizmetlerinde Kalite Sistemleri, Detay Yayıncılık, Ankara, 2009			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yemek ve Mitoloji	Ders Kodu: GMS4504	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Yemek ve mitoloji ilişkisini tanımlamak.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Yunan Mitolojisi 1		
II. Hafta	Yunan Mitolojisi 2		
III. Hafta	Roma Mitolojisi 1		
IV. Hafta	Roma Mitolojisi 2		
V. Hafta	Mitolojik Kahramanlar		
VI. Hafta	Mitolojide Tanrılar		
VII. Hafta	Ara Sınav		
VIII. Hafta	Eski Türk Mitolojisi 1		
IX. Hafta	Eski Türk Mitolojisi 2		
X. Hafta	Anadolu Mitolojisi		
XI. Hafta	Anadolu Mitolojisi		
XII. Hafta	Mitolojide Yiyecek Ve İçecekler 1		
XIII. Hafta	Mitolojide Yiyecek ve İçecekler 2		
XIV. Hafta	Genel Değerlendirme		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Dersin sonunda öğrenci; 1- Öğrenciler yemek ve mitoloji hakkında bilgi edinir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Kolektif. (2009).Mitoloji. NTV Yayınları: İstanbul.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Gastronomi Rehberliği	Ders Kodu: GMS4508	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Turist rehberi adaylarına bölge veya ülkenin gastronomi kültürü bilgilerini, yemeklerin nasıl hazırlandığını ve ne tür malzemelerin kullanıldığını öğretmek.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Tur çeşitleri ve turlarda görev alan elemanlar		
II. Hafta	Tur müşterileri ve davranış biçimleri		
III. Hafta	Tur planlaması (ürün hazırlama) ve turistik ürünü oluşturan öğeler		
IV. Hafta	Destinasyon seçimi		
V. Hafta	Tur operatörünün hizmet satın alma işlemleri		
VI. Hafta	Tur öğelerinin birleşmesi ve tur maliyetlerinin hesaplanması		
VII. Hafta	Tur planlama takvimi		
VIII. Hafta	Vize		
IX. Hafta	Broşür ve katalog hazırlama,		
X. Hafta	Tanıtım ve pazarlama		
XI. Hafta	Bağımsız turların gerçekleştirilmesi		
XII. Hafta	Yerel hizmet(ağırlıklı/hosted) turların gerçekleştirilmesi		
XIII. Hafta	Yönetilen turların gerçekleştirilmesi		
XIV. Hafta	Final		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler, Gastronomi turları ve rehberliği hakkında bilgi sahibi olacaklardır.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Suavi Ahipaşaoğlu, "Tour Planning in Travel Companies"			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Beslenme Antropolojisi		Ders Kodu: GMS4508	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Beslenmenin antropolojik olarak değerlendirilmesini ve ülke baslenme alışkanlıklarını değerlendirmeyi öğretmektir.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Beslenme Antropolojisine Giriş		
II. Hafta	Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemlerde Mutfak		
III. Hafta	Antik ve Hitit Dönemlerinde Beslenme		
IV. Hafta	Yeme Araçları		
V. Hafta	Öğünler, Besin Seçimi ve Kültür		
VI. Hafta	Dinler ve Beslenme		
VII. Hafta	Türk ve Osmanlı Mutfağı		
VIII. Hafta	Yöresel Türk Mutfakları		
IX. Hafta	Ara sınav		
X. Hafta	Yöresel Türk Mutfakları		
XI. Hafta	Yöresel Türk Mutfakları		
XII. Hafta	Dünya Mutfakları		
XIII. Hafta	Dünya Mutfakları		
XIV. Hafta	Dünya Mutfakları		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) İlk insanların diyetlerinin temel özellikleri konusunda bilgi sahibi olacaktır. 2) Tarih öncesi ve tarih sonrası dönemlerde sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler konusunda yorum yapabileceklerdir. 3) Seçecekleri bir ülke ve beslenme alışkanlıklarının gelişim ve değişiminde onların inançlarının, sosyo-ekonomik yapılarının ve yaşadıkları çevrenin etkilerini değerlendireceklerdir. 4) Rapor hazırlamayı öğreneceklerdir. 5) Bireyin diyetini oluştururken hangi hususlara dikkat edileceği konusunda deneyim sahibi olacaklardır.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Young, Sera L., and Gretel H. Pelto. "Core concepts in nutritional anthropology." Nutritional Health. Humana Press, Totowa, NJ, 2012. 523-537.			
Önerilen Kaynaklar: Beşirli, Hayati. "Yemek, kültür ve kimlik." Milli Folklor 22.87 (2010): 159-169.			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık		Ders Kodu: GMS4510	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 3 U 0 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: İleri mutfak tekniklerini anlayarak, temel beslenme kavramlarını ve gıda güvenliği kurallarını da göz önünde bulundurarak yeni ürün tasarımı ve konseptleri geliştirebilme becerisine sahip öğrenciler yetiştirmektedir.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, ürün ve servis inovasyonu kavramına giriş, beyin fırtınası		
II. Hafta	Yeni ürün geliştirmenin gerekliliği, müşteri ihtiyaçlarının tanımı ve ortaya koyulması, konsept yaratma, beyin fırtınası		
III. Hafta	Ekonomik açıdan ürün geliştirme, yaratıcılık ve takım çalışması, uygulama		
IV. Hafta	İnovasyon ve yaratıcılığın yeni ürün geliştirmede önemi, yaratıcılık araçları, uygulama		
V. Hafta	Ürün ve servis tasarımı, prototip ürün, uygulama		
VI. Hafta	Ürün geliştirmede pazar araştırması, Büyük firmalarda yeni ürün geliştirme ve organizasyonel faktörler, Uygulama		
VII. Hafta	Grup ödev sunumları		
VIII. Hafta	ARA SINAV		
IX. Hafta	Grup ödev sunumları, vize hazırlık çalışmaları		
X. Hafta	Yeni gıda ürünü geliştirme, pazarlama ve yerleştirme için stratejiler		
XI. Hafta	Tüketici yaklaşımları, gıda ambalaj tasarımı, kültürlerarası çalışmalar		
XII. Hafta	Geliştirilen yeni ürünlerin değerlendirilmesi-Grup sunumları		
XIII. Hafta	Geliştirilen yeni ürünlerin değerlendirilmesi-Grup sunumları		
XIV. Hafta	Final hazırlık çalışmaları		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Mutfak endüstrisinde yeni gıda trendlerini takip ederek yenilikçi teknikleri kullanır. Yeni gıda trendlerine göre mutfakta farklı içerikler ile yeni ürünler geliştirir. Farklı ve kişiye özel menüler geliştirir. Kazandığı bilgi ve becerileri kullanarak yeni iş geliştirme planları yapar.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Horng, J., & Lin, L. 2017. Gastronomy and Culinary Creativity. In J. Kaufman, V. Glăveanu, & J. Baer (Eds.), The Cambridge Handbook of Creativity across Domains (Cambridge Handbooks in Psychology, pp. 462-478). Cambridge: Cambridge University Press.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Lezzet Uzmanlığı	Ders Kodu: GMS4512	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları:			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Tat Kavramı		
II. Hafta	Lezzet Kavramı		
III. Hafta	Tadın anatomisi		
IV. Hafta	Tadı almayı etkileyen faktörler		
V. Hafta	Tat türleri		
VI. Hafta	Tatlı		
VII. Hafta	Tuzlu		
VIII. Hafta	Acı		
IX. Hafta	Ekşi		
X. Hafta	Duyusal analiz		
XI. Hafta	Umami		
XII. Hafta	Vegan ve Vejeteryanlık		
XIII. Hafta	Yeni Yemek Korkusu		
XIV. Hafta	Yeme bozuklukları		
Beklenen Öğrenim Çıktıları:			
Tat kavramını tanımlayacakTadın anatomisini anlatacakTat alma psikolojisini anlatacakLezzet Kavramını anlatacakLezzeti Etkileyen Faktörleri tanımlayacakTat türlerini açıklayacakTatlıyı açıklayacakAcıyı açıklayacakTuzluyu açıklayacakUmamiyi açıklayacakEkşiyi açıklayacakTat alma ile ilgili psikolojik kavramları açıklayacakYeni yemek korkusunu açıklayacakYeme bozukluklarını açıklayacak			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem (ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığ		Ders Kodu: GMS4524	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Yemek fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Yiyecek-içecek ve görsel Estetik		
II. Hafta	Yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam fotoğrafçılığı		
III. Hafta	Fotoğrafın tanımı		
IV. Hafta	Işık		
V. Hafta	Renk		
VI. Hafta	Kompozisyon, temel oranlar, görsel algılama		
VII. Hafta	Fotoğrafçılıkta kullanılan araçlar		
VIII. Hafta	Ara Sınav		
IX. Hafta	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar: Objektifler		
X. Hafta	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar: Tripodlar ve diğer araçlar		
XI. Hafta	Işık kaynakları ve ışığın yönetimi		
XII. Hafta	Fotoğraf makinası kullanımı, pozlama, beyaz dengesi		
XIII. Hafta	Yemek fotoğrafçılığı için özel araçlar ve aksesuarlar		
XIV. Hafta	Yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları açıklayabilir 2) Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur. 3) Yiyecek-İçecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir. 4) Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur. 5) Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı:			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Moleküler Mutfak		Ders Kodu: GMS4514		Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI					
AKTS Kredisi: 4		Yıl-Dönem: 4-8		Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	
				Öğretim Dili: TÜRKÇE	
Saatler/Yerel Kredi:		*Öğretim Eleman(lar):			
T	2	U	2	L	0
K	4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum					
Dersin Amaçları: Moleküler gastronominin özellikleri ve tarihçesi ile gıdaların kimyasal yapıları, kolloidler, emülsiyonlar, gıda içerikleri moleküler gastronomide duyu analizler ve laboratuvar bazı teknolojiler öğretilmektedir.					
Ders İçeriği:					
I. Hafta	Moleküler gastronomiye giriş ve tarihçe				
II. Hafta	Gıdaların kimyasal yapıları ve özellikleri				
III. Hafta	Kolloidler ve emülsiyonlar				
IV. Hafta	Dondurma ve ısıtma				
V. Hafta	Lezzet vericiler, renklendiriciler, emülgatörler stabilizatörler				
VI. Hafta	Güncel gıda ingredientleri				
VII. Hafta	Moleküler gastronomide duyu analizler				
VIII. Hafta	Ara Sınav				
IX. Hafta	Reçete analizi ve formülasyon				
X. Hafta	Laboratuvar bazı teknolojiler				
XI. Hafta	Tatlılar				
XII. Hafta	Sıcak yemekler				
XIII. Hafta	İçecekler				
XIV. Hafta	Gelecekteki gelişmeler ve eğilimler				
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Moleküler gastronominin temel prensiplerini öğrenir. 2) Moleküler gastronomide kullanılan araç ve teknikleri öğrenir.					
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60					
Ders Kitabı: Herve This Molecular Gastronomy: Exploring TheScience of Flavor.					
Önerilen Kaynaklar:					
Ön/yan Koşulları:					

Ders Adı: İleri Pastacılık ve Çikolata Üretimi		Ders Kodu: GMS4516	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar)ı:		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı atanması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bu ders de genel olarak öğrenci şeker hamuru ile tanışacak, süsleme tekniklerini ve çikolatayı yakinen tanımasını sağlayacaktır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Dönem Öngörüsü ve Pastacılık Tarihi		
II. Hafta	Sugarcraft Nedir? Tekniklerine Giriş, Ekipman ve Malzeme Tanımları, kullanım Alanları		
III. Hafta	Şeker Hamuru Yapım Teknikleri ve Çeşitleri. Marshmallow Yapım Teknikleri, Krokan Yapım Çeşitleri ve Jelibon Yapım Teknikleri		
IV. Hafta	Şeker Hamuru Yapımı, Farklı Malzemeler ile Şeker Hamuru Yapımı, Marshmallowdan Şeker Hamuru Yapımı, Sade Marshmallow Yapımı, Farklı Reçete ile Marshmallow Yapımı, Fındık Krokan, Çam Fıstıklı Beyaz Krokan, Frambuazlı Jelibon, Limonlu Jelibon, Votkalı Jelibon		
V. Hafta	Süslemeye Uygun Kalıp Kurabiye Yapımı, Süsleme Teknikleri ve GingerBread House Yapım Teknikleri, Royal İcing Yapımı ve Sıkma Teknikleri		
VI. Hafta	Cupcake ve Muffin Yapma Doldurma ve Süsleme Teknikleri. Ganaj, ButterCream Çeşitleri ve Frosting Yapımı, Cakepops Yapım Süsleme Teknikleri		
VII. Hafta	Vize		
VIII. Hafta	Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri		
IX. Hafta	Boyutlu Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri		
X. Hafta	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: Hayvan Figür Yapımı		
XI. Hafta	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: İnsan Figür Yapımı		
XII. Hafta	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: Yenilebilir Çiçek Yapımı ve Modelleme		
XIII. Hafta	Marzipan Badem Ezmesi Yapımı ve Teknikleri ve Çikolataya Giriş		
XIV. Hafta	Çikolata Yapım Teknikleri: Temperleme, Truffle Çeşitleri, Roche Çikolata Çeşitleri, Sıcak Çikolata Yapımı		
Beklenen Öğrenim Çıktıları:			
Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;			
<ul style="list-style-type: none"> • Pasta tariflerini öğrenir, geliştirir ve yeni yorumlar kazandırır. • Yeni malzemeler ile tanışır. • Malzemeler arası kalite anlayışı gelişir. • Butik pastacılık akımını tanıır ve teknikleri öğrenir. • Süsleme tekniklerini pekiştirir. • Tadım duyusu gelişir. 			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Ultimate Chocolate By Patricia Lousada – Le Larousse du Chocolat : Recettes, Techniques et Tours de Main by Pierre Hermé\n-Hello Cupcake, Karen Tack Alan -Richardson – Houghton Mifflin Company\n-Cupcakes From The Primrose Bakery By Martha Swift Lisa Thomas – Kyle Book -Cake and Cake Decorating By Angela Nilsen, Sara Maxwell, Janice Murfitt – Hermes House\n-More From Magnolia By Allaysa Torey – S&S\n-Pasta Yapımı By Emel Başdoğan - İnkılap\n-Çikolata Tarih Sanat Tutku By Nicolatte Negri Denis Buosi - İnkılap\n-Çikolata Büyülü Lezzet By Rosalba Gioffre Alessandro Peccini - GUINTI			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Deniz Mahsulleri Uygulamaları		Ders Kodu: GMS4518	Ders Düzeyi: LİSANS
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 2 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Deniz ürünlerinin genel özellikleri ile deniz ürünlerinin işlenerek nasıl servise hazır hale getirilmesi gerektiği öğretilmektedir. Öğrenci, Türkiye'ye ve dünyaya özgü deniz ürünleri hakkında bilgi sahibi olur. Karides, kalamar, ahtapot, midye çeşitleri, istiridye ve deniz tarağının nasıl işlenmesi gerektiği de ders kapsamında yer almaktadır.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Giriş ve tanışma		
II. Hafta	Deniz ürünlerinin genel özellikleri		
III. Hafta	Tatlı su - tuzlu su balıkları ve çiftlik balıkçılığı / Av yasakları / Balık takvimi		
IV. Hafta	Deniz ürünlerinin Türk Gastronomisindeki yeri ve önemi		
V. Hafta	Balık İşlenmesi I (Büyük Balıklar)		
VI. Hafta	Balık İşlenmesi II (Pulsuz Balıklar)		
VII. Hafta	Balık İşlenmesi III (Küçük Balıklar)		
VIII. Hafta	Ara Sınav		
IX. Hafta	Karides uygulamaları		
X. Hafta	Kalamar uygulamaları		
XI. Hafta	Ahtapot uygulamaları		
XII. Hafta	Midye çeşitleri, istiridye, deniz tarağı		
XIII. Hafta	Türkiye'ye özgü deniz ürünleri yemekleri		
XIV. Hafta	Dünyadan deniz ürünlerine özgü yemekler		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: Bu dersin sonunda öğrenciler; 1) Deniz ürünleri ile ilgili genel bilgilere sahip olur. 2) Türk ve dünya gastronomisinden örneklerle deniz ürünleri hakkında bilgi sahibi olur. 3) Deniz ürünlerini işleyebilecek nitelikleri elde eder. 4) Deniz ürünlerini servise hazır hale getirebilme kabiliyetine sahip olur.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Deniz Ürünleri ile ilgili yayımlanmış makaleler.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Ders Adı: Uzak Doğu Mutfağı	Ders Kodu: GMS4520	Ders Düzeyi: LİSANS	
Programı: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI			
AKTS Kredisi: 4	Yıl-Dönem: 4-8	Seçmeli/Zorunlu: Seçmeli	Öğretim Dili: TÜRKÇE
Saatler/Yerel Kredi:	*Öğretim Eleman(lar):		
T 2 U 1 L 0 K 4	*Öğretim elemanı adı yalnızca bilgi ve iletişim amaçlı olarak verilmiştir. Her bir derse öğretim elemanı ataması, dönem başında yönetim kurulu kararı ile yapılır.		
Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sözlü ve Görsel Sunum			
Dersin Amaçları: Bu dersin amacı Uzak Doğu mutfağının kökenlerini, Uzak Doğu mutfağına ait yiyecek-içecekleri ve Uzak Doğu mutfağının hangi mutfakları etkilediğini ve hangi mutfaklardan etkilendiğini öğretmektir.			
Ders İçeriği:			
I. Hafta	Uzak Doğu Bölgesindeki Ülkeler ve Genel Özellikleri		
II. Hafta	Uzak Doğu Mutfağında Menü Türleri		
III. Hafta	Japonya Mutfağı		
IV. Hafta	Japonya Mutfağı II		
V. Hafta	Çin Mutfağı		
VI. Hafta	Çin Mutfağı II		
VII. Hafta	Kore Mutfağı I		
VIII. Hafta	Kore Mutfağı II		
IX. Hafta	Hindistan Mutfağı		
X. Hafta	Tayvan Mutfağı		
XI. Hafta	Malezya Mutfağı		
XII. Hafta	Moğolistan Mutfağı		
XIII. Hafta	Singapur Mutfağı		
XIV. Hafta	Endonezya Mutfağı		
Beklenen Öğrenim Çıktıları: 1 - Uzak Doğu ülkeleri hakkında genel bilgileri öğrenir. 2 - Uzak Doğu ülke mutfaklarını tanıy ve bu mutfaklardaki yemeklerin standart reçetesini geliştirmeyi öğrenir.			
Ölçme ve Değerlendirme Yöntem(ler)i: Ara Sınav (lar): %40), Yarıyıl sonu sınavı: %60			
Ders Kitabı: Sarıışık, M., Özbay, G. (2017). Uluslararası Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara.			
Önerilen Kaynaklar:			
Ön/yan Koşulları:			

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU