

BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ (2-2) 3

Bu ders bilgi işlem teknolojilerinin işletme faaliyetlerine ve organizasyonlarına etkileri üzerinde durmaktadır. Asıl vurgulanan yöneticilerin karar verme süreçlerinde ihtiyaç duydukları bilginin yanı sıra organizasyonlar için gerekli fonksiyonel ve stratejik bilgi sistemlerinin uygulanmasıdır. Örnek olay çalışmaları ile öğrenciler, yeni teknolojilerin problem tanımada, çözüme ve yeniliklerin adaptasyonu konusunda bilgi sahibi olmaları beklenmektedir.

Dersin kodu: TRM 111

AKTS: 6

İLERİ İNGİLİZCE I (4-0) 3

İleri İngilizce dersinin amacı, öğrencilerin akademik okuma, yazma ve konuşma becerilerini geliştirmektir. Bu çerçevede, not tutma, özet çıkarma, makale tarama, sunum teknikleri gibi konular incelenir. Öğrenciler, Turizm ve Otelcilik sektörünün ihtiyacı olan İngilizceyi doğru kullanma ve anlama üstüne çalışmalar yaparlar. Bu ders kapsamında öğrenciler, İngilizceyi doğru ve etkin bir şekilde kullanır.

Dersin kodu: ENGG 101

AKTS: 6

GASTRONOMİYE GİRİŞ (3-0) 4

Bu derste öğrenciler gıdaların yapısı (dokusu) ve lezzetine etki eden faktörleri inceleyecek, gıdaların özelliklerini algılamaya yarayan duyularını geliştirme fırsatı bulacak, kişilerin lezzet algıları ve yemek seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri değerlendirecek ve edindikleri bulgu ve deneyimleri araştırma ve problem çözme esnasında kullanabilecek aşamaya geleceklerdir. Bu ders, gıdaların kalitesinin ve/veya kalite özelliklerinin anlaşılması ve gıdalar arasındaki farklılıkların (örneğin gıdaların nasıl hazırlandığı/üretildiği ve kimler için üretildiği gibi) algılanması üzerine yoğunlaşacaktır. Öğrenciler gastronomiyle bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 101

AKTS: 3

BESLENME İLKELERİ (3-0) 3

Beslenme, yeterli beslenme, dengeli beslenme gibi temel kavramları, beslenme ve sağlık ilişkisi, karbonhidratlar, lipitler, proteinler, vitaminler, su ve mineraller şeklindeki besin öğeleri, sağlık, hastalıklar, diyet ve beslenme ilişkisi, sağlıklı beslenme açısından yemek hazırlama. Öğrenciler, beslenmenin ilkeleriyle ilgili bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 103

AKTS: 4

ATATÜK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I (2-0) 2

Türkiye’de modernleşme sürecinin siyasal, ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerini analiz eden bu iki dönemlik dersin ilk bölümünde, Osmanlı İmparatorluğu’nun neden sona erdiği, devlet ve toplum arasındaki ilişki bağlamında Türkiye Cumhuriyeti’ne ne miras bıraktığı; Türkiye Cumhuriyeti’nin nasıl ve hangi mekanizmalarla tarih sahnesindeki yerini aldığı ve 1946 yılında çoğulcu parlamenter sisteme geçişe kadar Erken Cumhuriyet Dönemi’nde nasıl bir ulus-devlet ve toplum tasavvur edildiğine bakılacaktır.

Dersin kodu: HIST 101

AKTS: 2

SOSYAL BİLİMLER İÇİN MATEMATİK I (3-2) 4

Fonksiyonlar, özellikleri ve grafikleri. Trigonometrik fonksiyonlar. Katsayı fonksiyonları, ters fonksiyonlar ve logaritmler, geometrik seriler, bileşik faiz, katlanarak büyüme ve azalma. Eğrinin tanjantı, bir fonksiyonun limiti, tek taraflı sınır, sonsuzluğun sınırları, süreklilik. Türevler ve oranların değişimi. Çarpım ve bölüm kuralları, trigonometrik fonksiyonların türevleri, zincir kuralı, örtülü farklılaşma, logaritmetik fonksiyonların türevleri. Ortalama değer teoremi. Hesabın temel teoremi. Belirsiz şekiller ve L’ Hospital’s kuralı. Optimizasyon problemleri.

Dersin kodu: MATH 111

AKTS: 7

TÜRK DİLİ I (2-0) 2

Bu dersin amacı öğrencilerin sözlü olarak tartışma yürütme becerisini geliştirmektir. Derste Türkçe’nin özellikleri ele alınacak ve Türk Edebiyatı’ndan seçme metinler incelenecektir. Düzyazı, hikaye ve şiir gibi farklı yazınsal türler okunacak, incelenecek ve tartışılacaktır. Anlatım bozuklukları, noktalama ve yazım yanlışlarından hareketle Türkçe’nin doğru kullanımı üzerinde durulacak ve metinlerin tarihsel ve kültürel temelleri incelenecektir.

Dersin kodu: TURK 101

AKTS: 2

İLERİ İNGİLİZCE II (4-0) 3

Yazı yazma becerileri geliştirme, gazete okuma, değişik yazı tiplerini öğrenme bu dersin ana amaçlarındandır. Öğrenci ayrıca analitik düşünme ve analiz yapma yeteneklerini geliştirirler. Bu çerçevede vaka analizleri ve grup çalışmaları, ödevler ile desteklenir. Bu ders kapsamında öğrenciler, İngilizceyi doğru ve etkin bir şekilde kullanır.

Dersin kodu: ENGG 102

AKTS: 6

GIDA BİLİMİ (3-0) 3

Gıda bilimine giriş niteliği taşıyan bu ders gıdaların ana bileşenleri (karbonhidratlar, proteinler ve yağlar) ve başlıca gıda maddeleri (tahıllar, sebzeler ve meyveler, et, tavuk, balık ve kuru baklagiller, yumurta ve yumurta ürünleri, yağ içeren gıdalar), gıda katkı maddeleri ve bulaşanları konularını içerir. Dersin amacı güvenli, besleyici ve yeterli miktarda taze ve işlenmiş gıdanın tüketim için sağlanmasını mümkün kılan gıda bilimi ve teknolojisinin temellerini öğrencilere aktarmaktır. Öğrenciler gıda bilimi ve teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 104 AKTS: 5

BAHÇE ÜRÜNLERİ YETİŞTİRME (1-2) 3

Bahçe Ürünleri Yetiştirme dersi bir yandan sebze ve otların yetiştirilme koşulları ve sürecini açıklarken, diğer yandan uygulamalar aracılığıyla öğrencilerin bu sürece katılmalarını sağlar. Birinci sınıf öğrencileri bu bahçenin yönetiminden sorumlu olur ve sonrasında bahçe yeni gelenlere devredilir. Öğrenciler ürün yetiştirme konusunda deneyim kazanır.

Dersin kodu: GAST 106 AKTS: 3

TEMEL SANAT EĞİTİMİ (1-2) 3

Dersin amacı öğrencilerin; form, desen, kompozisyon, tema, düzen, renk, doku gibi temel sanat kavramlarını öğrenmesidir. Ayrıca tasarım problemleri, soyutlama, 2 boyutlu ve 3 boyutlu tasarım konuları ele alınır. Öğrenciler, temel sanat kavramlarını bilir.

Dersin kodu: GAST 108 AKTS: 3

ATATÜK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (2-0) 2

Türkiye’de modernleşme sürecinin siyasal, ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerini analiz eden bu iki dönemlik dersin ikinci bölümünde, iki kutuplu dünyada siyasal rejimin demokrasiye geçiş süreci; 1960-1970 arasında uygulanan ithal ikameci sanayileşme; bu stratejinin sona erdiği 1980’lerde uygulamaya geçen “açık ekonomi” politikaları ve bu politikaların toplumsal, siyasal ve kültürel sonuçları; Türkiye Cumhuriyeti’nin Avrupa Birliği ile olan ilişkileri ve bu sürecin devlet ve toplum arasındaki ilişkiye olan etkilerine değinilecektir.

Dersin kodu: HIST 102 AKTS: 2

SANİTASYON, HİJYEN VE İŞ GÜVENLİĞİ (3-0) 2

Otel ve yiyecek-içecek işletmelerinde hijyen ve iş güvenliği uygulamaları incelenecektir. Personelin kişisel temizliği diğer önemli konulardan bir tanesi olacaktır. Temizlik ve yemek

yapımı, hizmet araçları ve tesislerinin sağlanması ile HACCP kavramları ve uygulamaları öğrenilecek konular arasındadır. Çalışanlar için yaşamsal olan ve oluşabilecek tehlikeler (kesikler, yanıklar, düşme, elektrik çarpması, vs.) sektörde yetişecek profesyonellere yönelik olarak anlatılır. Bu ders iyi hijyen uygulamaları kavramlarını gıda satın alma, hazırlama, pişirme, servis açısından inceler. Ders kapsamında öğrenciler, sektörel ilgili sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği uygulamaları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: TRM 108

AKTS: 4

TURİZME GİRİŞ (3-0) 3

Turizmin tarihi ve başlangıç konuları: kültürel turizm; turizm sosyolojisi; turizm psikolojisi ve toplam turizm çıktısının farklı özellikleri ve motivasyonu. Total tourism product such as konaklama birimleri, boş zaman ve dinlenme tesisleri; ulaşım, seyahat, kültürel faaliyetler, sigorta, bankacılık gibi destek hizmetleri gibi toplam turizm çıktıları. Planlama, kalkınma ve turizm ekonomisi. Turizm pratikleri ve felsefelerinin geçmişi ve geleceği üzerine örnek olaylar. Ders kapsamında öğrenciler, turizm alanındaki temel konulara hakim olur.

Dersin kodu: TRM 112

AKTS: 5

TÜRK DİLİ II (2-0) 2

Bu dersin amacı öğrencilerin yazılı olarak tartışma yürütme becerisini geliştirmektir. Derste, “Neden edebiyat okuyoruz?” sorusuna cevap aramak üzere Türk Edebiyatı’ndan seçme metinler incelenecek ve edebiyata farklı yaklaşımlar ele alınacaktır. Derste farklı yazınsal türlerden seçilen kurmaca yapıtlar okunacak ve bu yapıtlar üzerine eleştirel değerlendirme yazıları yazılacaktır. Ders boyunca anlatım bozuklukları, noktalama ve yazım yanlışlarından hareketle Türkçe’nin doğru kullanımı üzerinde de durulacaktır.

Önkoşul: TURK 101

Dersin kodu: TURK 102

AKTS: 2

FİNANSAL MUHASEBE (3-0) 3

Bu ders öğrenciye finansal muhasebenin temellerini öğretmektedir. Finansal muhasebe bir işletme veya örgütün performansı ile ilgili finansal bilgilerin kayıt edilmesi ve raporlanması ile ilgilidir. Bu ders finansal muhasebenin kavramları, ilkeleri ve teamüllerinin anlaşılmasını sağlamaktadır. Öğrencilere karar verme amaçlı olarak finansal tabloların yorumu ve değerlendirmesini yapmakta ihtiyaç duyacakları araçları sağlamaktadır. Bu ders nakit, alacaklar, envanter, işletme sermayesi, ekipman, uzun vadeli varlıklar, amortisman, kısa vadeli borç, uzun vadeli borç ve öz sermaye gibi finansal tabloların ana bölümlerini oluşturan kısımları incelemektedir. Konular finansal durum,

faaliyet sonuçları ve nakit akışlarını içermektedir. Öğrenciler muhasebe mantığına aşina olacaklardır.

Dersin kodu: TRM 231

AKTS: 5

PAZARLAMAYA GİRİŞ (3-0) 3

Bu ders ürün ve hizmetlerin mevcut ve gelişen tüketici ihtiyaçları ile eşleştirilmesini sağlayan sistemi işletme öğrencilerine tanıtacaktır. Stratejik planlama açısından, ders büyük ve küçük örgütler için kar edilebilir iş fırsatlarını tanımlamak ve değerlendirmek için gerekli ana kavram ve tekniklere odaklanmıştır. Öğrencilerin dinamizm ortamında analitik becerilerini geliştirmelerini sağlamak için örnek olay metodu kullanılacaktır.

Dersin kodu: TRM 227

AKTS: 5

MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ (1-2) 3

Bu derste, mutfak operasyonları ve yemek pişirmenin temelleri hakkında genel bilgiler sunulur. Mutfak eğitiminin temelini oluşturan klasik mutfak terimleri ve açıklamaları, her derste ele alınan konuların temel prensiplerini desteklemek ve pekiştirmek ve uygulamaların iş güvenliği kurallarına uygunluğunu sağlamada önemli bir rol oynar. Dersin uygulama kısmında ise, öğrencilere profesyonel kesim teknikleri; et suyu-soslar, et-balık-tavuk pişirme teknikleri gibi klasik mutfak teknik ve prensiplerinin öğretilmesinin yanı sıra, önceki oturumlarda öğretilen konuların pekiştirilmesi hedeflenir. Öğrenciler, mutfak terimleri, pişirme yöntemleri vs. konularda bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 201

AKTS: 5

GIDALAR VE ÖZELLİKLERİ (3-0) 3

Kristalizasyon, oksidasyon, kaynatma, dondurma vb. kavramlar öğretilir. Gıdaların muhafaza ve pişirilme yöntemleri, gıda katkı maddeleri, pişirme ile gıdalarda meydana gelen değişiklikler incelenir. Öğrenciler, gıdalar ve özellikleri hakkında temel bilgi sahibi olur.

Desin kodu: GAST 203

AKTS: 3

İÇECEKLERE GİRİŞ (2-1) 3

İçeceklerin tarihsel gelişimi ve kültürle etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, yiyecek ve içecekler arasındaki uyum incelenir. Öğrenciler, içecekler hakkında temel bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 205

AKTS: 3

YABANCI DİL -I (3-0) 3

Öğrenciler bu derste Almanca, Rusça ve İspanyolca dillerinden birini seçmektedir. Derslerin içeriği Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından belirlenmektedir.

Dersin kodu: NAE 2XX

AKTS: 5

YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ I (2-1) 3

İşletmede, endüstride ve sağlıkla ilgili tesislerde yemek hizmetinin işleyişinin açıklanması ve tahlil edilmesi. Yemek hizmeti organizasyon yapısının sunumu ve analizi, iş tanımları, iç kontrol, iç sistem dizaynı, özel yemek hizmeti araçlarının düşünülmesi. Oteller, havayolu yemekçiliği, diğer ulaşım araçları yemekçiliği, eğitim kurumları ve sözleşmeli yemek hizmetinin yönetimi gibi alanlardaki faktörlerin analizi. Adı geçen işlemler için saha ziyaretleri. Ders kapsamında öğrenciler, turizm işletmelerindeki yiyecek ve içecek yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibi olacaktır.

Dersin kodu: TRM 223

AKTS: 4

YAZ STAJI I (1-0) 3

Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, restoran, tatil köyü, kulüp, tema parkı, hava yolu yiyeceği üreten kurumlarda, kurumsal yiyecek üretimi yapan firmalarda veya bir kruvaziyer gemisinde, akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır.

Dersin kodu: GAST 200

AKTS: 5

MUTFAK TEKNOLOJİLERİ -I (3-3) 5

Bu ders temel pişirme ve kesim tekniklerini kullanarak; kanatlı hayvan, et ve balık uygulamaları ile çorba, sebze, stok, soslar ve makarnaların hazırlanması ve yapımı hakkında bilgi verir. Öğrenciler, otel ve restoran sektöründeki endüstriyel mutfaklarda gerekli olan orta ve ileri düzey bilgi ve becerileri edinirler. Öğrenciler, yöresel ve uluslararası perspektiflere göre gıda hazırlama trendlerini öğrenme ve analiz etme becerisine sahip olur. Öğrenciler, mutfak terimleri, pişirme yöntemleri vs. konularda bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 202

AKTS: 5

YEMEK KÜLTÜRÜ (2-0) 2

Bu dersin amacı ülkelerin sahip oldukları mutfak kültürleri, yemek üretiminde kullanılan malzeme ve ekipmanları ortaya çıkarmak ve dünya mutfağında oynadığı rolü tanımlamaktır. Beş kıtadan

yemek kültürü temel düzeyde bilgi verilecektir. Sürdürülebilirlik ve lokal lezzetlerin tanıtımı ve mutfak kültürüne katkısı vurgulanacaktır. Ayrıca ülke mutfaklarının tarihsel coğrafi gelişimi ele alınacaktır. Yemeklerin içerikleri ve terimleri detaylı bir şekilde incelenecektir. Öğrenciler, farklı ülke yemekleri hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 204 AKTS: 3

BANKET VE ZİYAFET YÖNETİMİ (2-0) 2

Ders yiyecek-içecek etkinlikleri, yemek festivalleri, iç mekan / dış mekan ikram organizasyonları, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslararası mutfakların sergilenmesi aşamalarını kapsar. Öğrenciler mutfak etkinliklerine yönelik yeni eğilimleri ve tüketici ihtiyaçlarını öğrenir. Bu dersi takip ederek sözleşme, yönetim, yönlendirme, sunum, servis ve özel organizasyonların arkasındaki mekanizmaları anlar ve iletişim süreçlerinin nasıl yürütüleceğini öğrenirler. Öğrenciler, banket-ziyafet düzenleme ve yönetme konularında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 206 AKTS: 4

PASTACILIK VE FIRIN ÜRÜNLERİNE GİRİŞ (3-3) 5

Bu ders öğrencilere hamurlar, kremalar ve tatlılarda kullanılan dolgu malzemeleri gibi klasik pastacılık teknikleri konusunda bilgi ve becerilerinin artırmaları için ihtiyaç duydukları temeli verir. Dersin uygulamalı ve gösterimli anlatımı sayesinde, öğrenciler farklı hamur, krema ve keklerle çalışarak oluşturulan klasik keklerin detaylandırılmasına odaklanır. Dersler boyunca, bu kekler konusunda pratik yaparak uzmanlaşırken, aynı zamanda klasik pastacılığın kökeni ve tarihçesi hakkında bilgi sahibi olma şansı elde ederler. Öğrenciler, pastacılık ve fırın ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 208 AKTS: 5

YİYECEK TARİHİ (2-0) 2

Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişimi süreç içinde incelenir. Rönesans döneminden günümüze kadar geçen süreçteki Avrupa ve dünya kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir. Öğrenciler, yiyecek tarihi hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 210 AKTS: 3

YABANCI DİL -II (3-0) 3

Öğrenciler bu derste Almanca, Rusça ve İspanyolca dillerinden birini seçmektedir. Derslerin içeriği Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından belirlenmektedir.

Dersin kodu: NAE 2XX AKTS: 5

MUTFAK TEKNOLOJİLERİ -II (3-3) 5

Öğrencilere bu derste reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak; gıdaların hazırlanması, uygun pişirme tekniği seçimi, ve gıdaların pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve unlu mamül hazırlama teknikleri ile ilgili çalışmalar yapılır. Özenli ve lezzetli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin kısa zamanda gerçek müşteriye sunumunun ve servisinin nasıl yapılması gerektiği anlatılır. Dersin içeriğinde sıcak - soğuk yemek uygulamaları ve sunumu detaylı olarak yer alır. Öğrenciler, doğru pişirme tekniğinin seçimi, gıdanın pişirilmesi vs. konularında bilgi sahibi olur.

Önkoşul: GAST 202

Dersin kodu: GAST 301 AKTS: 5

MALİYET KONTROLÜ VE SATIN ALMA (3-0) 3

Öğrenciler, yiyecek içecek maliyet kontrol standartlarının belirlenmesi, işletme bütçelerinin geliştirilmesi ve takibi, menü mühendisliğinin uygulanması, satın-alma ve teslim denetiminin sağlanması, depolama ve sevkiyat faaliyetlerinin denetimi, yiyecek ve içecek maliyet ve gelirlerinin hesaplanması, analizi ve raporlanması konularına odaklanacaklardır. Öğrenciler, yiyecek-içecek maliyet kontrolü, bütçeleme vs. konularında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 303 AKTS: 4

YIYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE SATIŞ VE PAZARLAMA (3-0) 3

Öğrenciler, yiyecek ve içecek sektöründe pazarlama süreçleri, yönetimi, pazarlama kavram ve yöntemlerinin yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulanması ve vaka analizi ile incelenmesi konularını öğrenirler. Öğrenciler, yiyecek-içecek işletmelerinde satış-pazarlama uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 305 AKTS: 3

OSMANLI MUTFAĞI KÜLTÜRÜ (2-3) 3

Tarihte Osmanlı Devletinin hükümlerinde olduğu coğrafyadaki mutfaklar üzerinde çalışılacak, geçmiş, bugüne kadar insanlığa katkıları, besin türleri, yemek kültürleri, hizmet ve servis anlayışı, hijyen kavramları, tat beklentileri değerlendirilecektir. Öğrenciler, Osmanlı mutfağı ve kültürü hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 307 AKTS: 4

YABANCI DİL -III (3-0) 3

Öğrenciler bu derste Almanca, Rusça ve İspanyolca dillerinden birini seçmektedir. Derslerin içeriğı Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından belirlenmektedir.

Dersin kodu: NAE 3XX AKTS: 5

TÜKETİCİ DAVRANIŞI (3-0) 3

Bu dersin içeriğini satın alma ile ilgili tüketici kararlarını etkileyen faktörler, tüketicinin karar verme sürecinde etkili olan kişisel ve dışsal faktörler, tutum oluşturma ve tutum değıştirme, iletişim, yeniliklerin uygulanması ve markaya bağıllık oluşturmaktadır. Öğrenciler, tüketiciye karşı nasıl davranması gerektiğini ve ne tür stratejiler izlenmesi gerektiğı konusunda bilgi sahibi olacaktır.

Dersin kodu: TRM 335 AKTS: 5

YAZ STAJI II (1-0) 3

Öğrenciler yaz ayları boyunca gerçek iş yaşamı ile ilgili, tercihen yönetici düzeyinde edinecekleri deneyimleri, otel, restoran, tatil köyü, kulüp, tema parkı, hava yolu yiyeceğı üreten kurumlarda, kurumsal yiyecek üretimi yapan firmalarda veya bir kruvaziyer gemisinde, akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır.

Önkoşul: GAST 200

Dersin kodu: GAST 300 AKTS: 5

MUTFAK TEKNOLOJİLERİ -III (3-3) 3

Öğrencilere bu derste reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak; gıdaların hazırlanması, uygun pişirme tekniğı seçimi, ve gıdaların pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve unlu mamül hazırlama teknikleri ile ilgili çalışmalar yapılır. Özenli ve lezzetli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin kısa zamanda gerçek müşteriye sunumunun ve servisinin nasıl yapılması gerektiğı anlatılır. Dersin içeriğinde sıcak -

soğuk yemek uygulamaları ve sunumu detaylı olarak yer alır. Öğrenciler, doğru pişirme tekniğinin seçimi, gıdanın pişirilmesi vs. konularında bilgi sahibi olur.

Önkoşul: GAST 301

Dersin kodu: GAST 302 AKTS: 5

TÜRK YÖRE MUTFAKLARI (2-3) 3

Yerel, Anadolu ve Türk mutfağı üzerinde çalışılacak, tarihi geçmişi, bugüne kadar insanlığa katkıları, besin türleri, yemek kültürleri, hizmet ve servis anlayışı, hijyen kavramları, tat beklentileri değerlendirilecek, yapılacak araştırmalar ışığında farklı menüler hazırlanarak hem bu yiyeceklerin üretiminde, hem de tadımında bilgi ve tecrübe sahibi olunacaktır. Öğrenciler, Türk yöre mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 304 AKTS: 3

İLERİ PASTACILIK VE FIRIN ÜRÜNLERİ (1-3) 3

Dersin içeriğinde öğrencilere hamur, pasta ve tatlı hazırlama teknikleri konusunda ileri düzeyde bilgiler verilir. Unlu mamul üretimi konusunda endüstriyel mutfaklarda kullanılan hammaddeler, alet ve ekipmanlar hakkında gerekli bilgiler aktarılır. Uygulamalarda bunları kullanmaları sağlanır. Öğrenciler, pastacılık ve fırın ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.

Önkoşul: GAST 208

Dersin kodu: GAST 306 AKTS: 4

YABANCI DİL IV (3-0) 3

Öğrenciler bu derste Almanca, Rusça ve İspanyolca dillerinden birini seçmektedir. Derslerin içeriği Yabancı Diller Yüksekokulu tarafından belirlenmektedir.

Dersin kodu: NAE 3XX AKTS: 5

İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (3-0) 3

Bu derste öğrencilere insan kaynakları yönetiminin işlevleri; insan kaynakları planlaması, iş analizi, iş tanımları, iş tanımlama, iş tasarımı, istihdam, seçme, yeni işçilerin yönlendirilmesi, eğitim ve geliştirme, performansın takdir edilmesi, ücret ve maaş yönetimi, iş değerlemesi, CV yazma ve mülakat teknikleri ve disiplin konuları verilecektir. Öğrenciler, insan kaynakları yönetimi konusunda bilgi sahibi olacaklardır.

Dersin kodu: TRM 304 AKTS: 5

MENÜ PLANLAMA VE TASARIMI (2-1) 3

Menü planlama ilkeleri doğrultusunda farklı ihtiyaçlara cevap verebilecek menüler geliştirir. Öğrenciler, düşük/yüksek kalorili beslenme grupları, belirli besin gruplarından kaçınan kişiler (et, işlenmiş gıda, ve sağlıklı beslenme konusunda hassasiyeti olan müşteriler) için nasıl menü hazırlayabileceklerini öğrenirler. Öğrenciler bir yiyecek, içecek operasyonunu nasıl yönetecekleri konusunda beceri kazanırlar. Bu derste öğrenciler vaka analizi olarak bir restoran menüsü hazırlayacaklardır. Öğrenciler menü tasarımı konusunda bilgi ve deneyim kazanır.

Dersin kodu: GAST 401 AKTS: 4

MUTFAK TEKNOLOJİLERİ IV (3-3) 3

Öğrencilere bu derste reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak; gıdaların hazırlanması, uygun pişirme tekniği seçimi, ve gıdaların pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve unlu mamül hazırlama teknikleri ile ilgili çalışmalar yapılır. Özenli ve lezzetli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin kısa zamanda gerçek müşteriye sunumunun ve servisinin nasıl yapılması gerektiği anlatılır. Dersin içeriğinde sıcak - soğuk yemek uygulamaları ve sunumu detaylı olarak yer alır. Öğrenciler, doğru pişirme tekniğinin seçimi, gıdanın pişirilmesi vs. konularında bilgi sahibi olur.

Önkoşul: GAST 302

Dersin kodu: GAST 403 AKTS: 5

DÜNYA MUTFAKLARI (2-3) 4

Bu dersin içeriğinde Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika kıtalarına ait mutfakların öne çıkan özellikleri ve uygulamaları yer alır. Öğrencilerin bu coğrafyalardaki yiyecek kültürü ve mutfakları konularında bilgi sahibi olmaları sağlanır. Dünya üzerindeki o bölgelere ait reçetelerin bilgisi teorik ve uygulamalı olarak verilir. Öğrenciler, dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 405 AKTS: 5

GIDA MEVZUATI (2-0) 3

EFSA (European Food Safety Authority), FDA (Food and Drug Administration), FAO (Food and Agriculture Organization of the United States) önerileri, tüzük, kodeks, resmi kurumlarca yayınlanan tebliğler ve gıda işleyiş sistemleri hakkında bilgiler verilir. Ayrıca genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği ve kanuni yükümlülükler dersin içeriğini oluşturur. Öğrencileri gıdayla ilgili kanun ve mevzuatlar hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 407 AKTS: 3

BİTİRME PROJESİ (3-0) 3

Bu derste öğrenciler danışman eşliğinde proje hazırlayacaklardır. Bilimsel bir temele dayandırılarak hazırlanacak bu çalışmada gastronomi ile alakalı öğrencinin ilgi duyduğu bir alt alanda, araştırma sorusu, hipotez ve metodolojisi olan ve akademik çerçevede yazılacak olan bir bilimsel çalışma yapılacaktır. Öğrenciler, proje yazma ve uygulama konusunda deneyim kazanacaktır.

Dersin kodu: GAST 400 AKTS: 5

TESİS YÖNETİMİ VE TASARIMI (3-0) 3

Öğrenciler bu derste, bir restoranın veya bir yiyecek üretimi tesisinin hem üretim hem de hizmet alanlarının planlanması, tasarımı, çizimi, ekipman temini ve iç mekan tasarımı gibi konuları öğreneceklerdir. Ticari ve kurumsal tesis özellikleri, temel kapasiteler, personel organizasyonu, mekansal organizasyon ilişkileri, mutfak tipleri, sınıflandırılması ve bölümleri hakkında bilgi edineceklerdir. Öğrenciler tesislerin işletilme süreçlerinde gerçekleştirilecek bakım ve onarım gibi konularda da da bilgi sahibi olacaklardır.

Dersin kodu: GAST 402 AKTS: 5

MUTFAK TEKNOLOJİLERİ V (3-3) 3

Öğrencilere bu derste reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak; gıdaların hazırlanması, uygun pişirme tekniği seçimi, ve gıdaların pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve unlu mamül hazırlama teknikleri ile ilgili çalışmalar yapılır. Özenli ve lezzetli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin kısa zamanda gerçek müşteriye sunumunun ve servisinin nasıl yapılması gerektiği anlatılır. Dersin içeriğinde sıcak - soğuk yemek uygulamaları ve sunumu detaylı olarak yer alır. Öğrenciler, doğru pişirme tekniğinin seçimi, gıdanın pişirilmesi vs. konularında bilgi sahibi olur.

Önkoşul: GAST 403

Dersin kodu: GAST 404 AKTS: 5

ALAN SEÇMELİ DERSLER

DUYUSAL ANALİZ (3-0) 3

Farklı mutfak teknikleri ve formülasyonların son ürünün duyu özellikleri üzerine etkisi, duyu panellerle ürünün görünüş, tat, koku vb. duyu özelliklerinin test edilmesi bu dersin konularını oluşturmaktadır. Ayrıca bu özelliklerin değerlendirilebilmesi için kullanılacak laboratuvar

ekipmanları ve teknikleri de bu ders kapsamında öğretilmektedir. Öğrenciler, gıda ve duyuşal özellikler arasındaki ilişki hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 331 AKTS: 4

VEJETERYAN MUTFAĞI (1-2) 3

Öğrenciler bu derste vejetaryen beslenenler ve özel beslenme şekline sahip kişiler için gerekli bilgileri edinip, konu hakkında çözümlenelerde bulunabileceklerdir. Öğrenciler, vejetaryen yiyecekler hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 333 AKTS: 4

GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER (3-0) 3

Bu derste gastronomi trendleri, kültür, beslenme alışkanlıkları ve diyet trendleri ele alınmaktadır. Dersin amacı öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, haute cuisine, nouvelle cuisine ve moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır. Öğrencileri gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 335 AKTS: 4

ULUSLARARASI MUTFAKLARDA PEYNİR ÇEŞİTLERİ (2-1) 3

Bu derste öğrenciler peynirin 9000 yılı aşan tarihsel süreci, batı medeniyetindeki yeri, kültürel ve çevresel faktörlerin peynirlerin çeşitliliğine etkisi incelenecektir. Ayrıca ülkelerin iyi bilinen peynirleri incelenecektir. Öğrenciler, peynirin tarihi ve ünlü peynirler hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 330 AKTS: 3

GASTRONOMİ YAZARLIĐI (2-0) 3

Öğrenciler, gazetecilik etiği, reklamcılık, bilimsel ve teknolojik konular, tarif yazma, yemek eleştirisi, yiyecek, kurgu yemekleri, dergiler ve gazeteler hakkındaki antropolojik ve tarihsel yazı çalışmalarını yoluyla yemek yazma becerilerini geliştirecektir.

Dersin kodu: GAST 332 AKTS: 3

MİTOLOJİ VE İNANÇLARDA YEMEK (3-0) 3

İnsan yaşamının her yönüyle ilgili mitler bulunmaktadır ve yemek yemek insanın evrensel bir meşgalesi olduğu için bu inançların içinde önemli bir yer tutmaktadır. Yemeğin insanlık tarihinin içinde böylesine önemli bir rolü olması sebebiyle, yemeğin inanç ve mitoloji alanında kendine özel bir yeri bulunmaktadır. Bu derste sosyal bir konu olarak yemeğin ve gıda maddelerinin mitler, inançlar ve folklor içindeki yeri ve yansımalarının öğretilmesi hedeflenmektedir.

Dersin kodu: GAST 334 AKTS: 3

YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI (3-0) 3

Bu dersin içeriği görsel, yazılı, sosyal medya alanında ve sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgilerden oluşacaktır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket, bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

Dersin kodu: GAST 431 AKTS: 4

ENOLOJİ (3-0) 3

Öğrenciler bir şarap mөнüsünün nasıl hazırlanacağı, dünya genelinde şarap üretilen yerler, Türkiye’de şarap üretilen yerler ve Türk şaraplarının genel özellikleri hakkında bilgilendirilecektir. Şarap tadım teknikleri, şarap kör tadımı ve değerlendirilmesi dersin içeriğini oluşturan diğer kısımlardır. Öğrenciler şarap üretimi, üzüm çeşitleri, şarap ve yemek eşleştirmesi ve şarabın kalite değerlendirmesi ile ilgili bilgileri edineceklerdir.

Dersin kodu: GAST 433 AKTS: 4

ÇİKOLATA SANATI (1-2) 3

Çikolata ve tatlıların tarihçesi, kökleri ve coğrafyaları öğrencilerin bilgilerine sunulacaktır. Çikolata temelli ve dünyadaki farklı tatlı algılarıyla oluşmuş ürünler araştırılacak, pastanede bire bir üretilecek ve tadılacaktır. Öğrenciler, çikolata sanatı hakkında bilgi ve deneyim sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 435 AKTS: 4

GASTRONOMİ TURİZMİ (3-0) 3

Bu ders, destinasyonların pazarlanmasında yerel mutfak kültürünün etkili bir biçimde kullanılabileceğinin ve gastronomi turizmi yolu ile değer zinciri oluşturarak bölgesel ekonomik gelişme konusunu ele almaktadır. Derste ilgili literatürde önerilen gastronomi turizmi kaynakları,

destinasyon pazarlama ve gastronomi turizmi stratejileri, pazarlama stratejisinde gıdanın rolü konularına odaklanılmıştır. Öğrenciler, gastronomi ve turizm arasındaki ilişki hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 437 AKTS: 4

MUTFAK COĞRAFYASI (3-0) 3

Yemek kültürün ayrılmaz bir parçasıdır ve kültür de coğrafyanın önemli bir alanıdır, yemek coğrafyası kavramı bu noktadan doğar. Yemek hayatlarımızın hayati bir parçasıdır ve kültürümüzü ve kimliğimizi tanımlayan bir unsurdur. Bu dersin amacı yerel mutfak kültürü ve onun özgünlüğü, göç, tarihi ticaret yolları gibi konuları incelemek ve bu faktörlerin coğrafi etkileşim etkileşim içinde yemek kültürünü ne şekilde etkilediği konusunu ele almaktır. Öğrenciler, coğrafyanın yemek kültürü üzerindeki etkisi hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 439 AKTS: 4

RESTORAN OPERASYONU, SORUNLARI VE ÇÖZÜMLERİ (3-0) 3

Restoranlar küçük ve orta büyüklükte işletmeler olarak ya da ciddi boyutta gelir getiren ve istihdam sağlayan iş yerleri olarak ekonomik hayatımızın önemli bir kısmını kapsar. İnsanların yoğun olarak çalıştığı bu sektörde restoranlar her boyutta sorunlarla karşılaşır ve çözüm üretmeye çalışır. Öğrenciler bu sorunların sistem içinde nasıl oluştuğunu ve nasıl çözümler üretilebileceği konusunda çalışarak, yeni yaklaşımlar üreteceklerdir.

Dersin kodu: GAST 430 AKTS: 5

İNOVASYON VE YARATICILIK (3-0) 3

Turizm, otelcilik ve gastronomi alanında yaratıcılık ve yenilikçilik için yapılaması gerekenler, dünya trendleri ve gelişmelerinin öğretileceği bu ders öğrencilerin yaratıcılıklarını geliştirmeleri için imkanlar ve uygulamalar içerecektir. Turizmde yaratıcı olmak için kişilerin ihtiyaç duydukları teknikler öğretilenektir. Grup çalışmalarında yaratıcılık ve bireysel yaratıcılık ile kuruma olan katkıları öğretilerek uygulamalar ile pekiştirilecektir. Turizmde yeni ürün geliştirme ve inovasyon için yapılması gerekenler uygulamalı projeler ile desteklenecektir. Bu ders kapsamında öğrenciler, turizm sektöründe inovasyon ve yaratıcılık konusunda bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 466 AKTS: 5

GIDA VE MEDYA (3-0) 3

Öğrenciler yiyecek ve içecek dünyasını medya, basın gibi farklı bir açıdan irdeleyecek, sektörün tanınmasında ve yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen basılı ve/ya elektronik basın ve medya alanlarındaki olanakları araştırarak ve girişimci ve yaratıcı yönlerini değerlendirmeye çalışacaklardır. Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda ve medya arasındaki ilişki hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 432 AKTS: 5

YIYECEK VE İÇECEK SERVİSİ (3-0) 3

Bu derste yiyecek içecek ünitelerinin ön kısmının (servis) etkin yönetimini sağlayacak genel terminoloji, kavram ve prosedürler çerçevesinde etkin planlama, operasyon ve denetim faaliyetleri hakkında bilgi verilir. Bu ders kapsamında öğrenciler, yiyecek ve içecek servisi hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 434 AKTS: 5

EGE VE AKDENİZ MUTFAKLARI (2-3) 3

Dersin amacı öğrencilerin Ege ve Akdeniz mutfağı hakkında temel bilgiyi edinmeleridir. Ders içeriğinde bu mutfaklar tarihi, coğrafi ve kültürel arka planı ile birlikte ele alınacaktır, ayrıca yöreye özgü gıda maddeleri ve pişirme teknikleri de ele alınacaktır. Ders hem teorik hem de uygulamalı şekilde işlenecektir. Öğrenciler, Ege ve Akdeniz mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.

Dersin kodu: GAST 436 AKTS: 5