

**ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI**  
**Ders İçerikleri**

**I. YIL**  
**(I.YARIYIL)**

**GMS 1001- GASTRONOMİNİN TEMELLERİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin gastronomi kavramını tarih, kültür, coğrafya, sanat, tarım, hijyen ve mutfak becerileri gibi farklı disiplinlerle ilişkili olarak kavramalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında yemek ve kültür arasındaki ilişki, gastronominin tarihsel gelişimi, erken dönem medeniyetlerden günümüze yiyecek ve mutfak kültürünün dönüşümü ele alınmaktadır. Ayrıca farklı dönemlere ait yemek alışkanlıkları, güncel gastronomi eğilimleri ve Fransız mutfağının uluslararası gastronomi üzerindeki etkisi incelenmektedir.

**GMS 1003- GIDA BİLİMİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gıdaların yapısında bulunan temel kimyasal bileşenlerin mutfak süreçlerindeki işlevlerini ve pişirme sırasında gerçekleşen bilimsel değişimleri ele almaktadır. Ders kapsamında protein, karbonhidrat, yağ, su ve diğer gıda bileşenlerinin özellikleri; pişirme, işleme ve hazırlama süreçlerinde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimler incelenmektedir. Öğrenciler, gıda biliminin mutfak uygulamalarıyla ilişkisini kavrayarak yiyecek üretim süreçlerini bilimsel bir bakış açısıyla değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 1005- GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliği, sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında el hijyeni, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda mikrobiyolojisi, çapraz bulaşma, HACCP, ekipman temizliği, personel hijyeni ve gıda akışı süreçlerinde ortaya çıkabilecek riskler ele alınmaktadır. Ayrıca satın alma, hazırlama, pişirme, depolama, taşıma ve servis aşamalarında uygulanması gereken önleyici ve kontrol edici tedbirler örnek olaylar üzerinden incelenmektedir.

**GMS 1007- TEMEL OFİS PROGRAMLARI (1 Teorik 2 Uygulama / 2 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin akademik ve sektörel çalışmalarında ihtiyaç duyacakları temel ofis programlarını etkili biçimde kullanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında Google Forms, Outlook, Word, Excel ve PowerPoint gibi araçlar uygulamalı olarak ele alınmakta; öğrencilerin veri toplama, analiz etme, raporlama ve sunum hazırlama becerileri geliştirilmektedir. Böylece öğrenciler, hem eğitim süreçlerinde hem de mesleki yaşamlarında dijital ofis araçlarını verimli şekilde kullanabilmektedir.

**GMS 1009- TEMEL MATEMATİK (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, turizm ve gastronomi öğrencilerinin temel matematik bilgilerini günlük yaşam ve mesleki uygulamalarda kullanabilmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında sayılar, denklemler, mutlak değer, eşitsizlikler, üsler, kökler, oran-orantı, ölçme, yüzde hesaplamaları, polinomlar, temel maliyet-kâr hesaplamaları ile tablo ve grafik yorumlama konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde gerekli olan temel hesaplama ve analitik düşünme becerilerini geliştirmektedir.

**TURK 101- TÜRK DİLİ I (2 Teorik / 2 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Türkçenin dünya dilleri arasındaki yerini, tarihsel gelişimini ve temel yapı özelliklerini kavramalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında dünya dil grupları, Türkçenin bu gruplar içindeki konumu, Türk dilinin tarihî dönemleri, temel dil bilgisi kuralları, kelime türleri, cümle yapısı, yazım kuralları, noktalama ve sözlü-yazılı anlatım biçimleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, Türkçeyi doğru, etkili ve kurallara uygun biçimde kullanma; yazılı ve sözlü anlatım becerilerini geliştirme ve metinleri dil bakımından değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**HIST 101- ATATÜRK İLKE VE İNKILAPLARI I (2 Teorik / 2 Kredi):** Bu ders, Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminden Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecine uzanan tarihsel gelişmeleri ele almaktadır. Ders kapsamında Türkiye Cumhuriyeti'nin laik ve üniter bir ulus-devlet olarak kuruluşuna zemin hazırlayan siyasal, sosyal ve kültürel gelişmeler; Millî Mücadele süreci; Atatürkçü düşüncenin temel kavramları ve Türk Devrimi'nin tarihsel arka planı incelenmektedir. Öğrenciler, tarihsel olayları neden-sonuç ilişkisi içinde değerlendirme, farklı bakış açılarını analiz etme ve Cumhuriyet'in kuruluş sürecini tarihsel bağlamı içinde yorumlama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 101- AKADEMİK İNGİLİZCE I (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin lisans eğitimleri boyunca ihtiyaç duyacakları İngilizce okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders

kapsamında genel ve gastronomi alanına özgü İngilizce metinlerin okunması, ana fikir ve destekleyici ayrıntıların belirlenmesi, akademik ve mesleki yazışmaların hazırlanması, etkili sunum yapma ve yapılandırılmış tartışmalara katılma konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kullanılan temel mesleki İngilizce terminolojiyi öğrenerek akademik ve profesyonel ortamlarda İngilizce iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

## I. YIL (II. YARIYIL)

**GMS 1002- MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ (2 Teorik 2 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin mutfak uygulamalarına temel düzeyde hazırlanmasını ve profesyonel mutfak ortamını tanımasını amaçlamaktadır. Ders kapsamında catering ve yemek üretim sistemleri, kişisel hijyen, mutfak hijyeni, mutfak ekipmanlarının kullanımı, mutfak organizasyonu, bıçak kullanımı, kesme teknikleri, mise en place ve temel pişirme teknikleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, teorik bilgiler ve laboratuvar uygulamaları aracılığıyla mutfakta güvenli, düzenli ve hijyenik çalışma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 1004- BESLENME İLKELERİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, temel besin öğelerinin özelliklerini, kaynaklarını ve insan vücudundaki rollerini incelemektedir. Protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve minerallerin yanı sıra kalori, dengeli beslenme, porsiyon kontrolü, sağlıklı menü geliştirme, özel diyetler ve beslenme etiketleri ders kapsamında ele alınmaktadır. Öğrenciler, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde daha sağlıklı ve besleyici menüler oluşturma, tarifleri özel beslenme gereksinimlerine göre uyarlama ve güncel beslenme eğilimlerini değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 1006- TEMEL SANAT EĞİTİMİ (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin görsel algı, kompozisyon, iki ve üç boyutlu düşünme, kütle, hacim, açık-koyu değerleri ve temel tasarım ilkeleri konusunda bilgi ve beceri kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında çizim, kompozisyon oluşturma, temel sanat terminolojisi, malzeme kullanımı ve yaratıcı tasarım uygulamaları ele alınmaktadır. Öğrenciler, gastronomi alanında estetik bakış açısını geliştirecek temel sanat bilgilerini edinirken, yaratıcılık, dikkat, sabır ve teknik ifade becerilerini de güçlendirmektedir.

**GMS 1008- GASTRONOMİDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomi işletmelerinde yönetim ve örgütsel davranış süreçlerini bütüncül bir yaklaşımla ele almaktadır. Ders kapsamında gastronomi işletmelerinde kullanılan örgüt yapıları, bölümlenme, liderlik türleri, motivasyon teorileri, grup dinamikleri, ekip içi rol dağılımları, çatışma yönetimi ve örgüt kültürü gibi konular gastronomi sektörü örnekleri üzerinden incelenmektedir. Öğrenciler, mutfak ve yiyecek-içecek işletmelerinde etkili yönetim, iletişim ve organizasyon becerileri geliştirmektedir.

**TURK 102- TÜRK DİLİ II (2 Teorik / 2 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Türk dilinin yapı özelliklerini ve işleyiş düzenini daha ileri düzeyde kavramalarını, yazılı ve sözlü anlatım becerilerini geliştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında imla ve noktalama kuralları, kompozisyon yazma yöntemleri, anlatım özellikleri, anlatım bozuklukları, deyimlerin doğru kullanımı, anlatım biçimleri, sözlü anlatım türleri ve yazılı anlatım türleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, Türkçeyi açık, duru, sade ve etkili biçimde kullanma; akademik ve mesleki yaşamda doğru yazılı ve sözlü iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**HIST 102- ATATÜRK İLKE VE İNKILAPLARI II (2 Teorik / 2 Kredi):** Bu ders, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan sonra gerçekleştirilen inkılapları ve Atatürk ilkelerinin tarihsel, siyasal ve toplumsal anlamını ele almaktadır. Ders kapsamında Cumhuriyet'in temel nitelikleri, çağdaşlaşma süreci, laiklik, ulus-devlet anlayışı, Atatürkçü düşünce sistemi ve Türk Devrimi'nin günümüz Türkiye'si açısından önemi incelenmektedir. Öğrenciler, Cumhuriyet'in temel ilkelerini çağdaşlık, akıl ve bilim çerçevesinde değerlendirme; tarihsel gelişmeleri güncel toplumsal sorunlarla ilişkilendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 102- AKADEMİK İNGİLİZCE II (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin İngilizce iletişim becerilerini akademik ve mesleki bağlamda daha ileri düzeye taşımayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında gastronomi alanına özgü mesleki terimler, profesyonel e-posta yazımı, sosyal medya iletişimi, uluslararası yemek trendleri, kültürlerarası iletişim, profesyonel sunum yapma ve restoran konsepti tanıtımı gibi konular ele alınmaktadır. Öğrenciler, özgün materyaller ve etkileşimli uygulamalar aracılığıyla uluslararası gastronomi ve turizm ortamlarında etkili iletişim kurma becerisi geliştirmektedir.

## II. YIL (III. YARIYIL)

**GMS 2001- MUTFAK UYGULAMALARI I (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin temel mutfak becerilerini geliştirerek stok, sos, çorba, sebze, tahıl, tavuk, et ve balık hazırlama süreçlerini uygulamalı olarak öğrenmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında reçete okuma, doğru malzeme ve ekipman seçimi, zaman yönetimi, temel pişirme teknikleri, kesim yöntemleri ve laboratuvar uygulamaları ele alınmaktadır. Öğrenciler, mutfak uygulamalarında doğru teknikleri kullanma, ürünleri uygun pişirme yöntemleriyle hazırlama ve profesyonel mutfak disiplinine uygun çalışma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 2003- YİYECEK TARİHİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin insan beslenmesinin tarihsel gelişimini, en eski dönemlerden Orta Çağ'a ve modern döneme kadar uzanan geniş bir çerçevede anlamalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında gıdanın üretimi, tüketimi ve algılanışı tarihsel süreç içinde ele alınmakta; avcı-toplayıcı toplumlardan tarıma, sanayileşmeye, Kolomb Takası'na, modern mutfak kültürlerine ve küresel yemek sistemlerine kadar uzanan dönüşümler incelenmektedir. Öğrenciler, sosyal, ekonomik, kültürel ve teknolojik gelişmelerin yemek alışkanlıkları ve mutfak uygulamaları üzerindeki etkilerini değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 2005- EKMEKÇİLİK (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencileri profesyonel fırıncılık alanında kullanılan temel tarifler, teknikler ve kavramlarla tanıştırmaktadır. Ders kapsamında ekmekçilik uygulamalarının temelini oluşturan hamur hazırlama, yoğurma, mayalama, şekillendirme, pişirme ve ürün değerlendirme süreçleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, fırıncılık ürünlerinin hazırlanmasında gerekli olan teknik bilgi ve uygulama becerilerini geliştirerek profesyonel mutfak ortamına yönelik temel yeterlilik kazanmaktadır.

**GMS 2007- İÇECEKLER (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, yiyecek-içecek servisi endüstrisinde önemli bir yere sahip olan alkollü ve alkolsüz içecekleri tanıtmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında içeceklerin temel sınıflandırması, üretim süreçleri, kullanılan bileşenler ve bu bileşenlerin işlevleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, farklı içecek türlerini tanıma, üretim ve servis süreçlerini anlama ve yiyecek-içecek işletmelerinde içeceklerin rolünü değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**TRM 2001- YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, yiyecek ve içecek pazarını, sektörün temel alanlarını ve yiyecek-içecek işletmelerinin yönetim süreçlerini kapsamlı biçimde ele almaktadır. Ders kapsamında fast food, gündelik yemek işletmeleri, oteller, kaliteli restoranlar, etkinlik catering hizmetleri, endüstriyel ve sosyal catering gibi farklı operasyon türleri incelenmektedir. Ayrıca tüketici eğilimleri, çevresel ve etik kaygılar, teknolojik gelişmeler, satın almadan servise uzanan süreçler, maliyet ve pazar odaklılık ile yiyecek-içecek yöneticilerinin sorumlulukları değerlendirilmektedir. Öğrenciler, yiyecek-içecek operasyonlarının kapsamını ve yönetsel gerekliliklerini analiz etme becerisi kazanmaktadır.

**TRM 2005- PAZARLAMAYA GİRİŞ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, pazarlamanın temel kavramlarını, stratejilerini ve uygulama alanlarını öğrencilere tanıtmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında pazarlamanın tanımı, tarihsel gelişimi, pazarlama süreci, müşteri ihtiyaçları, pazarlama stratejisi, pazarlama karması, pazarlama araştırması, pazar bölümlendirme, hedefleme, konumlandırma, tüketici davranışları, ürün ve hizmet geliştirme, marka yönetimi ve fiyatlandırma konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, pazarlama kararlarının turizm ve yiyecek-içecek sektörlerindeki işletme başarısı üzerindeki etkisini değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**\*\*\* 201- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS YABANCI DİL I GRUP-5 (3 Teorik / 3 Kredi):**

## II. YIL (IV.YARIYIL)

**GMS 2000- STAJ I (2 Uygulama / 1 Kredi):** Bu ders, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin yaz döneminde yiyecek-içecek işletmelerinde gerçekleştirdikleri staj uygulamalarını kapsamaktadır. Öğrenciler staj sürecinde mutfak organizasyonu, iş akışları, görev ve sorumluluklar, profesyonel çalışma disiplini, ekip çalışması ve iletişim süreçlerini yerinde deneyimlemektedir. Ders, öğrencilerin sektörel farkındalık kazanmasını, mesleki rollerini tanımasını ve staj deneyimlerini mesleki gelişim açısından değerlendirmesini amaçlamaktadır.

**GMS 2002- MUTFAK UYGULAMALARI II (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin temel pişirme ve kesme tekniklerini geliştirmelerini, sebze, et, kümes hayvanları, balık, stok, çorba ve sos hazırlama konularında uygulamalı deneyim kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında doğru pişirme tekniği seçimi, reçete kullanımı, zamanlama, mise en place, sıcak ve soğuk yiyecek hazırlama ve sunum süreçleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, gerçek mutfak ortamına yakın uygulamalarla yemek hazırlama, sunma ve servis sürecini planlama becerisi geliştirmektedir.

**GMS 2004- MENÜ PLANLAMA (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, menü planlamanın temel ilkelerini ve yiyecek-içecek işletmelerinde stratejik menü tasarımını ele almaktadır. Ders kapsamında hedef kitlenin belirlenmesi, farklı menü türleri, menü tasarım süreci, kârlı menü fiyatlandırması ve etkili menü sunumunun temel özellikleri incelenmektedir. Öğrenciler, işletme konsepti, müşteri beklentileri ve maliyet unsurlarını dikkate alarak uygulanabilir ve etkili menüler oluşturma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 2006- PASTACILIK (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, pastacılığın temel tekniklerini ve profesyonel pastane uygulamalarında kullanılan temel tarif ve kavramları ele almaktadır. Ders kapsamında hamur işleri, kremalar, kuru pasta, yaş pasta çeşitleri, dekorasyon teknikleri ve temel pastacılık süreçleri uygulamalı olarak incelenmektedir. Öğrenciler, yaratıcı ve estetik açıdan nitelikli pastacılık ürünleri geliştirme, üretim süreçlerini yönetme ve profesyonel pastacılık tekniklerini uygulama becerisi kazanmaktadır.

**TRM 2004- MALİYET YÖNETİMİ (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet kontrolü, satın alma ve kârlılık ilişkisini ele almaktadır. Ders kapsamında temel matematik, birim ve reçete dönüşümleri, verimlilik hesaplamaları, reçete maliyetlendirme, satış fiyatı belirleme, içecek kontrolü, satın alma sürecinde kontrol, iş gücü planlaması, gelir tahmini, stok değerlendirme ve stok yönetimi konuları incelenmektedir. Öğrenciler, yiyecek, içecek ve iş gücü maliyetlerini hesaplama ve kontrol etme becerisi kazanmaktadır.

**\*\*\* 202- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS YABANCI DİL II GRUP-5 (3 Teorik / 3 Kredi):**

### III. YIL (V.YARIYIL)

**GMS 3001-MUTFAK UYGULAMALARI III (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin mutfak uygulamalarında edindikleri temel bilgi ve becerileri daha ileri düzeye taşımalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında temel stoklar, çorba ve sos yapımı, sebze, et, kümes hayvanları ve balık ürünlerinin hazırlanması, uygun kesim ve pişirme tekniklerinin seçilmesi, sıcak ve soğuk yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu ele alınmaktadır. Öğrenciler, profesyonel mutfaklarda zaman yönetimi, reçete kullanımı, ürün hazırlığı ve servis organizasyonu konularında uygulamalı deneyim kazanmaktadır.

**GMS 3003- GIDALAR VE ÖZELLİKLERİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gıdaların hazırlık, pişirme ve depolama süreçlerinde fiziksel ve kimyasal özelliklerinin nasıl değiştiğini incelemektedir. Ders kapsamında mutfakta kullanılan malzeme ve ekipmanlar, ısı transferi, temel pişirme yöntemleri, süt ve süt ürünleri, yumurta, tahıllar, et ve et ürünleri, balık, meyve-sebzeler, baklagiller, otlar, baharatlar, soslar, şekerlemeler ve çikolata gibi temel gıda grupları ele alınmaktadır. Öğrenciler, farklı gıda gruplarının özelliklerini tanıyarak bu özelliklerin mutfak uygulamalarındaki etkilerini değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3105- TÜRK YÖRE MUTFAKLARI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Türk yemek kültürü ve Türkiye'nin yöresel mutfakları hakkında bilgi edinmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında Türk mutfağının tarihsel gelişimi, ekonomik, sosyal ve kültürel yönleri, yöresel yemeklerin oluşum süreçleri, farklı bölgelerin mutfak özellikleri ve küreselleşmenin gıda kültürü üzerindeki etkileri ele alınmaktadır. Öğrenciler, Türk mutfağının çok katmanlı yapısını tanıyarak yöresel yemekleri akademik ve mesleki bağlamda değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3007- YİYECEK KÜLTÜRÜ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, yemeği antropolojik, tarihsel ve kültürel bir bakış açısıyla incelemektedir. Ders kapsamında Orta Çağ'dan günümüze yemek kültürünün dönüşümü, gıdanın kimlik, etnik aidiyet, ritüel, tabu, dinî sınırlar, yerel ve küresel topluluklar üzerindeki rolü ele alınmaktadır. Ayrıca mutfak turizmi, kentsel yemek kültürü, restoran kültürü, yerel yemeklerin korunması ve UNESCO kapsamında gıda mirası gibi konular incelenmektedir. Öğrenciler, yemek geleneklerinin zaman ve mekân içinde nasıl korunduğunu, dönüştüğünü ve kültürel farklılıkların ifadesinde nasıl kullanıldığını değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3XXX- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS GRUP-0 (3 Teorik / 3 Kredi):**

**\*\*\* 301- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS YABANCI DİL III GRUP-5 (3 Teorik / 3 Kredi):**

**III .YIL  
(VI.YARIYIL)**

**GMS 3000- STAJ II (2 Uygulama / 1 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin yiyecek-içecek işletmelerinde gerçekleştirdikleri ikinci staj uygulamasını kapsamaktadır. Staj sürecinde öğrenciler mutfak organizasyonu, görev ve sorumluluklar, profesyonel iş disiplini, ekip çalışması, iletişim, problem çözme ve karar verme süreçlerini sektörel ortamda deneyimlemektedir. Ders, öğrencilerin önceki bilgi ve becerilerini profesyonel uygulamalarla pekiştirmesini ve mesleki gelişimlerini daha ileri düzeyde değerlendirmesini amaçlamaktadır.

**GMS 3102- MUTFAK UYGULAMALARI IV (1 Teorik / 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin farklı dünya mutfaklarına ait pişirme tekniklerini, reçeteleri ve sunum uygulamalarını teorik ve uygulamalı olarak öğrenmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika kıtalarına ait mutfak kültürleri, temel yemek hazırlama yöntemleri, garnitür hazırlama teknikleri ve farklı sunum biçimleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, uygun pişirme tekniğini seçme, reçeteleri doğru uygulama, zaman yönetimi sağlama ve kendi sunum tekniklerini geliştirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3104- OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ (1 Teorik / 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, Osmanlı mutfak kültürünü tarihsel, antropolojik ve kültürel bir bakış açısıyla ele almaktadır. Ders kapsamında yemek geleneklerinin zaman ve mekân içinde nasıl korunduğu ve dönüştüğü, gıdanın kimlik, ritüel, inanç, topluluk yapısı, kültürel miras ve gündelik yaşam üzerindeki rolü incelenmektedir. Öğrenciler, Osmanlı mutfağının tarihsel gelişimini, kültürel değerini ve mutfak mirasının günümüz gastronomisiyle ilişkisini değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**KPL 101- KARIYER PLANLAMA (1 Teorik / 1 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin iş hayatının beklentileri konusunda farkındalık kazanmalarını ve öğrenim süreçlerini kariyer hedefleriyle uyumlu biçimde planlamalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında kariyer kavramı, kariyer planlama aşamaları, öz farkındalık, kişisel özellikler, ilgi alanları, değerler, özgeçmiş hazırlama, kariyer seçenekleri, uluslararası değişim programları ve Yetenek Kapısı gibi kariyer gelişimini destekleyen araçlar ele alınmaktadır. Öğrenciler, kendi beceri ve yetkinliklerine uygun kariyer hedefleri belirleme ve bu hedeflere yönelik plan geliştirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3XXX- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS GRUP-0 (3 Teorik / 3 Kredi)**

**\*\*\* 302- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS YABANCI DİL IV GRUP-5 (3 Teorik / 3 Kredi)**

**IV. YIL  
(VII.YARIYIL)**

**GMS 4XXX- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS GRUP-0 (3 Teorik / 3 Kredi)**

**GMS 4XXX- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS GRUP-1 (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi)**

**GMS COOP4001- ORTAK EĞİTİM I (40 Uygulama / 20 Kredi)**

**NAE 1000- ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS (2 Teorik / 2 Kredi)**

**IV.YIL  
(VIII.YARIYIL)**

**GMS 4XXX- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS GRUP-1 (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi)**

**GMS 4XXX- ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS GRUP-2 (3 Teorik / 3 Kredi)**

**GMS COOP4002- ORTAK EĞİTİM II (40 Uygulama / 20 Kredi)**

**TRM 4152- GÖLGE YÖNETİCİLİK (2 Teorik / 2 Kredi)**

**ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER  
GRUP-0**

**GMS 3109- GIDA ETİĞİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gıda sistemlerinde üretim, tüketim, taşıma, pazarlama ve fiyatlandırma süreçlerinde ortaya çıkabilecek etik sorunları ele almaktadır. Ders kapsamında etik teoriler, gıda güvensizliği, açlık, gıda yardımları, tüketici bilinci, pazarlama etiği, hayvan hakları, atık yönetimi ve iklim değişikliği gibi konular incelenmektedir. Öğrenciler, gıda sektörüyle ilişkili etik sorunları değerlendirme ve bu sorunlara eleştirel bir bakış açısıyla yaklaşma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3111- GIDA VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gıda, sürdürülebilirlik ve toplum arasındaki ilişkileri çevresel, sosyal ve ekonomik boyutlarıyla ele almaktadır. Ders kapsamında sürdürülebilir gıda sistemleri, yaşam döngüsü analizi, yerel gıda geliştirme, kompost üretimi, atık yönetimi ve sürdürülebilir tarım uygulamaları incelenmektedir. Proje tabanlı öğrenme yaklaşımıyla yürütülen derste öğrenciler, gastronomi ve turizm alanlarında sürdürülebilir çözümler geliştirme, çevresel etkileri analiz etme ve toplumsal farkındalık oluşturma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3113- GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomi alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve yenilikçi eğilimleri takip etmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında gastronomi dünyasında yeni trendler, gastronomi turizmindeki güncel yaklaşımlar, gelecekte ortaya çıkabilecek gastronomik eğilimler ve bu eğilimlerin sektörel yansımaları ele alınmaktadır. Öğrenciler, gastronomi alanındaki bilgileri eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme, yeni eğilimleri yorumlama ve toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözeterek analiz etme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3115- TURİZM VE KONAKLAMA SEKTÖRÜ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, turizm ve konaklama sektörünün yapısını, hizmet zincirini ve destinasyon gelişimiyle ilişkili planlama süreçlerini ele almaktadır. Ders kapsamında turizm destinasyonlarının küresel, kentsel, kırsal ve toplumsal düzeyde gelişimi; politika ve ürün geliştirme; tesis ve hizmetlerin iyileştirilmesi; sürdürülebilir turizm ilkeleri ve çevreye duyarlı destinasyon yönetimi incelenmektedir. Öğrenciler, turizm planlaması, sürdürülebilir gelişim ve konaklama sektörünün temel dinamiklerini değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3108- ULUSLARARASI MUTFAKLARDA PEYNİR ÇEŞİTLERİ (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, geleneksel ve uluslararası peynir çeşitlerini, peynir üretim teknolojilerini ve peynirin gastronomi alanındaki kullanımını ele almaktadır. Ders kapsamında peynirin tarihsel gelişimi, süt ve peynir üretim süreçleri, starter kültürler, olgunlaşma, paketleme, peynir kalitesi, peynir kategorileri ve peynirin besin değeri incelenmektedir. Ayrıca Avrupa, Türkiye ve Amerika kıtasındaki peynir çeşitleri, peynir tadımı, peynir tabağı hazırlama, peynir-şarap eşleştirmeleri ve yöresel peynir uygulamaları atölye çalışmalarıyla desteklenmektedir.

**GMS 3110- GIDALARIN DUYUSAL DEĞERLENDİRMESİ (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, gıdaların duyuşal özelliklerinin tüketici beğenisi ve ürün kabulü üzerindeki etkilerini incelemektedir. Ders kapsamında duyuşal algı mekanizmaları, yeni veya reformüle edilmiş gıda ürünlerinin değerlendirilmesi ve ürün kabulünde kullanılan temel duyuşal testler ele alınmaktadır. Öğrenciler, gıda ürünlerinin tat, koku, görünüm, doku ve genel kabul gibi duyuşal özelliklerini bilimsel yöntemlerle değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3112- GASTRONOMİ TURİZMİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomi ile turizm arasındaki ilişkiyi ve gastronominin turizm sektöründe niş bir pazar olarak kullanımını ele almaktadır. Ders kapsamında gastronomik değerler aracılığıyla destinasyon markalaşması, destinasyon pazarlaması, yerel yiyecekler, gastronomi temalı özel günler ve etkinlikler ile gastro-tur planlama süreçleri incelenmektedir. Öğrenciler, gastronomi turizminin destinasyon gelişimine katkısını değerlendirme ve farklı gastronomik pazarlama stratejileri geliştirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3114- PAZAR ARAŞTIRMALARI (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin gastronomi ve turizm endüstrisinde pazar araştırması yapma ve araştırma sonuçlarını değerlendirme becerilerini geliştirmeyi

amaçlamaktadır. Ders kapsamında problem tanımlama, bilimsel araştırma yöntemi, araştırma tasarımları, literatür taraması, örneklem, hipotez, değişkenler, anket geliştirme, geçerlilik, güvenilirlik ve temel istatistiksel analiz konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, sektörel sorunları araştırma temelli yaklaşımlarla analiz etme ve veriye dayalı karar geliştirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 3019- GASTRONOMİDE HİZMET PAZARLAMASI (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomi hizmet sektöründe pazarlama ve satış operasyonlarının temel ilkelerini ele almaktadır. Ders kapsamında hizmet pazarlaması, hizmet kalitesi, müşteri ilişkileri yönetimi, kapasite yönetimi, hizmet pazarlaması stratejileri, pazar çevresi, tüketici davranışı, markalaşma, fiyatlandırma, reklam ve halkla ilişkiler konuları incelenmektedir. Öğrenciler, otel ve restoran işletmelerinde pazarlama faaliyetlerinin etkinliğini değerlendirme, doğru fiyatlandırma stratejileri geliştirme ve hizmet kalitesini pazarlama bakış açısıyla analiz etme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4114- İÇECEK KÜLTÜRÜ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, içecek kültürü ve tarihinin yanı sıra farklı içecek türlerinin üretimi, saklanması, sunumu ve yönetimiyle ilgili temel konuları ele almaktadır. Ders kapsamında farklı uygarlıklarda içecek kültürleri, içecek türlerinin sınıflandırılması, üretim yöntemleri, yemek-içecek uyumu, bar yönetimi, maliyet kontrolü, kârlılık, hijyen, sanitasyon, yasal ve etik düzenlemeler incelenmektedir. Öğrenciler, konaklama endüstrisinde içecek tüketim eğilimlerini değerlendirme ve içecek yönetimine ilişkin temel karar süreçlerini anlama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4124- YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencileri yemek fotoğrafçılığının teknik, kültürel ve görsel yönleriyle tanıtmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında fotoğrafçılığın temel kavramları, görsel iletişim, grafik ve tasarım ilkeleri, kompozisyon, tabaklama, yiyecek sunumu, ışık kullanımı ve fotoğraf çekim teknikleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, yiyeceklerin estetik ve teknik düzeyde sunumunu planlama, farklı konseptlere uygun tabaklama düzeni oluşturma ve gastronomi alanına yönelik görsel içerik üretme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4126- MOLEKÜLER GASTRONOMİ (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, gastronominin bilimsel temelini ele alarak moleküler ve fiziksel gastronomi alanındaki güncel yaklaşımları öğrencilere tanıtmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında mutfak uygulamalarının bilimsel yönü, moleküler düzeyde gerçekleşen değişimler ve yeni mutfak trendleri incelenmektedir. Öğrenciler, geleneksel mutfak uygulamalarını bilimsel bakış açısıyla değerlendirme ve yenilikçi gastronomi teknikleri hakkında farkındalık kazanma imkânı bulmaktadır.

## ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER

### GRUP-1

**GMS 3117- UZAK DOĞU MUTFAĞI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, Uzak Doğu mutfak kültürünü, temel malzemelerini, pişirme tekniklerini ve karakteristik lezzetlerini uygulamalı olarak tanıtmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında Japon, Çin, Kore ve Tayland mutfaklarının tarihsel ve kültürel gelişimi, bölgesel farklılıkları, sofraya kültürleri, çorbaları, ana yemekleri, garnitürleri, sokak lezzetleri ve fermente ürünleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, hijyen, estetik sunum ve sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda Uzak Doğu mutfaklarına özgü yemekleri hazırlama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4031- DENİZ ÜRÜNLERİ UYGULAMALARI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin deniz ürünlerinin türleri, besin değerleri, işlenmesi, saklanması ve pişirme teknikleri hakkında temel bilgi edinmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında farklı deniz ürünlerinin sınıflandırılması, işleme ve muhafaza yöntemleri, hijyen ve gıda güvenliği standartları, yerel ve uluslararası mutfaklarda deniz ürünlerinin kullanımı ele alınmaktadır. Öğrenciler, farklı pişirme teknikleriyle yaratıcı ve özgün deniz ürünü yemekleri geliştirme ve uygulama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4032- DÜNYA MUTFAKLARI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, dünya mutfak kültürlerini tarihsel, coğrafi, etnik, dini ve kültürel boyutlarıyla incelemeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında seçilen ülkelerin mutfak kültürleri; tarihsel gelişim, bölgesel farklılıklar, mutfak mimarisi, kullanılan araç gereçler, temel malzemeler, pişirme yöntemleri, sofraya düzeni, servis biçimleri ve gündelik/lüks yiyecekler açısından ele alınmaktadır. Öğrenciler, farklı ülkelerin yemek alışkanlıklarını, pişirme tekniklerini ve kültürel yemek pratiklerini karşılaştırmalı olarak değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4033- PROFESYONEL MUTFAK UYGULAMALARI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin profesyonel mutfak ortamlarında çalışma becerilerini geliştirmelerini ve temel pişirme tekniklerini uygulamalı olarak pekiştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında profesyonel mutfak yapısı, istasyonların organizasyonu, bıçak kullanımı, mise en place, porsiyonlama, hijyen kuralları, mutfak terminolojisi, servis hazırlıkları, menü planlama, ürün kombinasyonu, tabaklama ve sunum teknikleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, farklı mutfak istasyonlarında görev alarak zaman yönetimi, iş organizasyonu ve ekip çalışması becerilerini geliştirmektedir.

**GMS 4034- BİTKİ TEMELLİ MUTFAK UYGULAMALARI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, bitki temelli mutfağın genel yapısını, tarihsel gelişimini, vejetaryen ve vegan kültürü, beslenme özelliklerini ve bu mutfaklarda kullanılan temel malzemeleri ele almaktadır. Ders kapsamında pesketaryen, frutaryen, vejetaryen ve vegan beslenme türleri; veganlığın yaşam felsefesi, aktivizm boyutu, avantajları ve dezavantajları tartışılmaktadır. Ayrıca bitki temelli beslenmenin sürdürülebilir çevre ve sağlık üzerindeki etkileri değerlendirilmekte; öğrenciler, bitki temelli beslenmeyi tercih eden bireylerin ihtiyaçlarına uygun menü hazırlama ve sunma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4035- SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK BAHÇECİLİĞİ (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, sürdürülebilir mutfak bahçeciliğinin temel kavramlarını ve uygulama becerilerini öğrencilere kazandırmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında bitkilerin isimlendirilmesi, sınıflandırılması, yaşam döngüsü, bitki büyümesi ve gelişimi, toprak hazırlığı, ekim, sulama, bitki çoğaltma, zararlılar ve hastalıklarla mücadele gibi konular ele alınmaktadır. Öğrenciler, küçük ölçekli mutfak bahçelerinde salata yeşillikleri ve otlar yetiştirerek sürdürülebilir üretim, taze ürün kullanımı ve çevre dostu mutfak uygulamaları hakkında deneyim kazanmaktadır.

**GMS 4036- İLERİ PASTACILIK UYGULAMALARI (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin pastacılık alanındaki temel bilgi ve becerilerini ileri düzey uygulamalarla geliştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında profesyonel pastacılıkta kullanılan tarifler, hamur işleri, kremler, pasta tabanları, dekorasyon teknikleri, sunum uygulamaları ve yaratıcı ürün geliştirme süreçleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, estetik, teknik ve yenilikçi yaklaşımlarla pastacılık ürünleri hazırlama, profesyonel mutfak standartlarına uygun üretim yapma ve sunum becerilerini geliştirmektedir.

**GMS 4037- YEMEK VİDEOGRAFİSİ (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomi ve mutfak sanatları alanında görsel hikâye anlatımı için gerekli videografi ve sinematografi becerilerini kazandırmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında kamera kullanımı, ışıklandırma teknikleri, çekim planlama, görsel kompozisyon, yemek videosu üretimi ve kurgu süreçleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, mutfak uygulamalarını ve gastronomik kavramları görsel açıdan etkili, iştah uyandırıcı ve estetik biçimde aktarabilecek yaratıcı video içerikleri planlama, üretme ve düzenleme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4038- TEMEL ÇİKOLATACILIK TEKNİKLERİ (1 Teorik 3 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, çikolata hazırlama, işleme ve dekorasyon tekniklerini öğrencilere tanıtmayı amaçlamaktadır. Ders kapsamında çikolatanın ve tatlıların tarihsel gelişimi, kökenleri, coğrafi özellikleri ve dünyadaki farklı çikolata algıları ele alınmaktadır. Öğrenciler, çikolataya dayalı ürünleri araştırmakta, pastane ortamında üretmekte ve tadım yoluyla değerlendirmektedir.

## ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER GRUP-2

**GMS 4010- RESTORAN GİRİŞİMCİLİĞİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin bir restoran girişimi için gerekli planlama, tasarım ve maliyetlendirme süreçlerini uygulamalı olarak öğrenmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında öğrenciler bir restoran fikri geliştirir, konum ve rakip analizi yapar, restoran yerleşimi ve tasarımını oluşturur, menü ve marka kimliği tasarlar, açılış ve işletme maliyetlerini hesaplar. Dönem sonunda öğrenciler, dijital araçlardan yararlanarak kapsamlı bir restoran iş planı ve sunum dosyası hazırlamaktadır.

**GMS 4111- GIDA VE MEDYA (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gıda ve medya ilişkisinin kuramsal ve uygulamalı yönlerini birlikte ele almaktadır. Ders kapsamında medya çalışmaları kuramları, temsil, söylem, influencer etkisi ve gıda kültürünün dijital platformlarda nasıl sunulduğu incelenmektedir. Öğrenciler, akademik makale analizleriyle eleştirel medya okuryazarlığı geliştirirken; uygulamalı bölümde bir restoran için web sitesi, Instagram hesabı ve tanıtım videosu hazırlayarak dijital marka oluşturma ve görsel içerik üretimi becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4112- GASTRONOMİDE KALİTE VE MEVZUAT (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomi sektöründe kalite yönetimi ile gıda mevzuatı arasındaki ilişkiyi ele almaktadır. Ders kapsamında kalite kavramı, mutfak operasyonlarında kalite kontrol, gıda kalitesi ve güvenliği, gıda mevzuatının temel yapısı, yasal belgelerde kullanılan terimler, gıda hukuku, Türkiye’de gastronomi sektörüne yönelik yasal düzenlemeler ve iş yeri ruhsat süreçleri incelenmektedir. Öğrenciler, gastronomi işletmelerinde yasal gereklilikleri, kalite standartlarını ve gıda güvenliği ilkelerini yorumlama ve uygulama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4115- GIDA SEKTÖRÜNDE YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, gıda sektöründe yeni ürün geliştirme süreçlerini ele almaktadır. Ders kapsamında “yeni gıda ürünü” kavramı, bir ürünün piyasada başarılı veya başarısız olmasını etkileyen faktörler, sektörel yeni ürün geliştirme süreçleri ve tüketicilerin ürün geliştirme sürecindeki rolü incelenmektedir. Öğrenciler, gıda sektöründe yenilikçi ürün geliştirme süreçlerini değerlendirme ve tüketici beklentilerini dikkate alarak ürün fikri oluşturma becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4116- GIDA POLİTİKALARI (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gıda endüstrisini etkileyen politik, sosyal, ticari, kurumsal ve yasal süreçleri ele almaktadır. Ders kapsamında gıda üretimi ve nüfus artışı, yüksek gıda fiyatları, açlık politikaları, yeşil devrim tartışmaları, obezite, gıda yardımları, tarım sübvansiyonları, organik ve yerel gıda, gıda güvenliği, GDO, dünya gıda sistemi ve ulusal/uluslararası gıda yasaları incelenmektedir. Öğrenciler, gıda politikalarını tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4118- BANKET VE ZİYAFET YÖNETİMİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, banket ve etkinlik operasyonlarının planlanması, yönetimi ve pazarlanmasına yönelik temel bilgileri ele almaktadır. Ders kapsamında banket ve ziyafet organizasyonlarının yapısı, uygun tesis ve pazarların belirlenmesi, üretim ve servis planlaması, yer seçimi, inspection süreçleri, kapasite yönetimi, fiyatlandırma stratejileri, etkinlik planlama ve müzakere süreçleri incelenmektedir. Öğrenciler, banket ve etkinlik sektöründe yönetsel karar alma ve operasyonel planlama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4120- YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, yiyecek ve içecek servisinin tüm aşamalarını teorik olarak ele almaktadır. Ders kapsamında yiyecek-içecek sektörü, servis personelinin görevleri, profesyonel servis anlayışı, servis türleri, temel servis yöntemleri, servis araç ve gereçleri, protokol bilgisi, hijyen ve servis operasyonlarında koordinasyon konuları incelenmektedir. Öğrenciler, kurallara uygun servis süreçlerinin teorik altyapısını öğrenerek yiyecek-içecek hizmetlerinde profesyonellik ve operasyonel düzen becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4122- GASTRONOMİ SEMİNERLERİ (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, gastronomiyi bilim, sanat, teknoloji, kültür ve işletme yönetimi başlıkları üzerinden çok yönlü biçimde ele almaktadır. Ders kapsamında gastronomi şehirleri, mutfak kültürünün sanatla ilişkisi, teknolojik gelişmelerin gastronomideki etkisi, mutfak ekipmanlarındaki dönüşüm, iş modelleri ve gastronominin geleceğine ilişkin temel konular incelenmektedir. Öğrenciler, gastronomi alanına estetik, kültürel ve yenilikçi bir bakış açısıyla yaklaşma ve sektörel gelişmeleri disiplinlerarası biçimde değerlendirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4128- PROFESYONEL TABAK DİZAYNI (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, mutfak sanatı ile sanat ve tasarım arasındaki ilişkiyi ele alarak öğrencilerin yaratıcı tabak tasarımı becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında temel gıda ürünleri, mutfak araç gereçleri, tasarım ilkeleri, estetik düzenleme, tabak kompozisyonu, sunum teknikleri ve gıda güvenliği standartları incelenmektedir. Öğrenciler, mutfakta yaratıcılıklarını kullanarak görsel açıdan etkili, dengeli ve profesyonel tabak sunumları tasarlama becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4029- ÖZEL DİYET İHTİYAÇLARI İÇİN GIDA TASARIMI (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, özel beslenme gereksinimlerine yönelik gıda ürünleri tasarlama süreçlerini ele almaktadır. Ders kapsamında besin öğelerinin işlevleri, farklı diyetlerin ürün tasarımı üzerindeki etkileri, duyu analiz teknikleri, sürdürülebilir ürün geliştirme ve tüketici beklentilerine uygun stratejiler incelenmektedir. Öğrenciler, farklı beslenme kısıtlarına sahip bireyler için yenilikçi, uygulanabilir ve sürdürülebilir gıda ürünleri geliştirme becerisi kazanmaktadır.

**GMS 4030- ÖNOLOJİ UYGULAMALARI (2 Teorik 1 Uygulama / 3 Kredi):** Bu ders, bağcılık ve şarap yapımı konularında öğrencilerin temel ve uygulamalı bilgi kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında üzüm çeşitleri, Türkiye ve dünyadaki başlıca şarap bölgeleri, şarap üretim süreçleri, Eski ve Yeni Dünya şarapları, şarap tadım teknikleri, şarap servis kuralları, yemek-şarap eşleştirmeleri ve şarabın tarihsel, kültürel ve ekonomik önemi ele alınmaktadır. Öğrenciler, farklı şarapları değerlendirme, ayırt etme ve profesyonel ortamlarda uygun servis tekniklerini uygulama becerisi kazanmaktadır.

## ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER GRUP-3

**GMS COOP4001- ORTAK EĞİTİM I (40 Uygulama / 20 Kredi):** Bu ders, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin akademik bilgilerini uluslararası yiyecek-içecek sektöründe uzun dönemli ve tam zamanlı iş deneyimiyle bütünleştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında öğrenciler restoran, otel mutfağı, catering veya uluslararası yiyecek-içecek birimlerinde aktif görev olarak sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastacılık, servis operasyonları, hijyen, gıda güvenliği, menü planlama, tedarik zinciri yönetimi ve maliyet kontrolü gibi alanlarda uygulamalı deneyim kazanmaktadır. Ayrıca çok kültürlü ekiplerde çalışma, kriz yönetimi, kurumsal iletişim ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarına katkı sunma becerileri geliştirilmektedir.

**GMS COOP4002- ORTAK EĞİTİM II (40 Uygulama / 20 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin uluslararası yiyecek-içecek işletmelerinde edindikleri mesleki deneyimi daha ileri düzeye taşımalarını ve profesyonel mutfak operasyonlarında sorumluluk üstlenmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında öğrenciler mutfak üretimi, servis

akışı, depo yönetimi, gıda güvenliği, hijyen, menü geliştirme, maliyet optimizasyonu, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve operasyonel verimlilik gibi konularda uygulamalı görevler üstlenmektedir. Program sonunda öğrenciler, kazandıkları uluslararası mutfak deneyimlerini akademik standartlara uygun bir rapor ve sunum aracılığıyla değerlendirmektedir.

## ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER GRUP-4

**TRM 4152- GÖLGE YÖNETİCİLİK (2 Teorik / 2 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin sektörde deneyimli bir yöneticinin yanında çalışarak yönetsel becerileri doğrudan gözlemlenmelerini ve deneyimlemelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında öğrenciler haftada en az üç gün sektör içinde aktif olarak yer almakta, yönetsel karar alma süreçlerini, operasyonel takip mekanizmalarını, iletişim ve koordinasyon süreçlerini gözlemlemekte ve haftalık raporlar aracılığıyla deneyimlerini değerlendirmektedir. Ders, öğrencilerin yöneticilik düzeyinde mesleki farkındalık ve uygulamalı deneyim kazanmalarını sağlamaktadır.

## ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER GRUP-5

**CHI 201- ÇİNCE I (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencileri modern standart Çince, diğer adıyla Mandarin Çincesi ile tanıştırmayı amaçlayan giriş düzeyinde bir derstir. Ders kapsamında Pinyin romanizasyonu, temel telaffuz kuralları, başlangıç düzeyinde okuma-yazma becerileri, temel kelime bilgisi ve basit iletişim kalıpları ele alınmaktadır. Öğrenciler, Çince konuşma, dinleme, okuma ve yazma alanlarında temel yeterlilik kazanarak basit iletişim ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeyde dil becerisi geliştirmektedir.

**GRM 201- ALMANCA I (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Dil Ölçütleri doğrultusunda A1.1 seviyesinde temel Almanca dil becerileri kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında ülkeler, milletler, meslekler, aile, duygular, yiyecek ve içecekler, renkler, giyim ve günlük rutinler gibi başlangıç düzeyindeki iletişim konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, Almanca temel kelime bilgisi ve dil bilgisi yapılarıyla basit cümleler kurma, kendini tanıtmaya ve günlük yaşamda temel düzeyde iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**RUS 201- RUSÇA I (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi kapsamında A1 düzeyinde temel Rusça dil becerileri kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında Rus alfabesi, telaffuz, temel kelime bilgisi, başlangıç düzeyi dil bilgisi yapıları, basit okuma, yazma, dinleme ve konuşma çalışmaları ele alınmaktadır. Öğrenciler, temel günlük ifadeleri anlama, kendilerini basit cümlelerle ifade etme ve başlangıç düzeyinde Rusça iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**SPA 201- İSPANYOLCA I (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Birliği Dil Ölçütleri doğrultusunda başlangıç düzeyinde İspanyolca dil becerileri kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında temel kelime bilgisi, temel dil bilgisi yapıları, ülkeler, uyruklar, meslekler, aile, ev, mobilyalar ve sayılar gibi günlük iletişimde kullanılan konular ele alınmaktadır. Öğrenciler, başlangıç düzeyinde İspanyolca okuyabilme, yazabilme, dinleyebilme ve basit konuşmalar yapabilme becerisi kazanmaktadır.

**CHI 202- ÇİNCE II (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, Çince I dersinin devamı niteliğinde olup öğrencilerin temel Çince iletişim becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında günlük yaşamla ilgili yeme-içme, alışveriş, fiyat sorma, ulaşım, konaklama yeri ve adres ifadeleri gibi konular ele alınmaktadır. Öğrenciler, daha karmaşık cümle yapılarını anlama ve kullanma, temel konuşmalara katılma ve Çin kültürü ile kendi kültürlerini karşılaştırma becerisi kazanmaktadır.

**GRM 202- ALMANCA II (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, Almanca I dersinin devamı olarak öğrencilerin A1.2 seviyesinde Almanca iletişim becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında meslekler, yolculuk, sağlık ve hastalık, şehir yaşamı, alışveriş, giyim ve kutlamalar gibi günlük yaşam konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, temel Almanca dil bilgisi yapılarını kullanarak günlük iletişim durumlarında kendilerini ifade etme, soru sorma ve basit metinleri anlama becerisi kazanmaktadır.

**RUS 202- RUSÇA II (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, Rusça I dersinde edinilen temel dil becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında A1 düzeyinin devamı niteliğinde temel dil bilgisi kalıpları, günlük yaşamda kullanılan kelime ve ifadeler, okuma, yazma, dinleme ve konuşma uygulamaları ele alınmaktadır. Öğrenciler, basit

iletişim durumlarında Rusça cümle kurma, temel metinleri anlama ve günlük konuşmalara katılma becerilerini geliştirmektedir.

**SPA 202- İSPANYOLCA II (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, İspanyolca I dersinin devamı niteliğinde olup öğrencilerin A1.2 düzeyinde İspanyolca iletişim becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında başlangıç seviyesinde iletişim kurmaya yönelik kelime bilgisi, temel dil bilgisi yapıları, kısa metinleri anlama, soru sorma, sorulara cevap verme, dinleme parçalarındaki temel düşünceyi belirleme ve basit yazılı ifadeler oluşturma konuları ele alınmaktadır. Öğrenciler, günlük yaşamda temel düzeyde İspanyolca iletişim kurma ve okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerini bütüncül biçimde kullanma becerisi kazanmaktadır.

**CHI 301- ÇİNCE III (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, Mandarin Çincesinde A2 seviyesine geçişin ilk aşaması olarak öğrencilerin konuşma, dinleme, okuma ve yazma becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında CHI 201 ve CHI 202 derslerinde edinilen iletişim becerileri pekiştirilmekte; bileşik ve karmaşık cümle yapıları, günlük yaşam, doğa ve temel konularla ilgili sözlü ve yazılı anlatım çalışmaları yapılmaktadır. Öğrenciler, Çince konuşmaları başlatma ve sürdürme, kısa metinleri okuma-yazma ve daha etkili iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**GRM 301- ALMANCA III (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Dil Ölçütleri doğrultusunda A2.1 seviyesinde Almanca dil becerilerini geliştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında varış, ev, yeme-içme, çalışma hayatı, spor ve fitness, eğitim ve kariyer, partiler ve hediyeler gibi konular ele alınmaktadır. Öğrenciler, Almanca kelime bilgisi, dil bilgisi ve iletişim becerilerini geliştirerek günlük ve mesleki bağlamlarda daha etkili iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**RUS 301- RUSÇA III (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin A1 düzeyindeki Rusça bilgilerini pekiştirerek iletişim becerilerini daha ileri düzeye taşımalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında temel Rusça dil bilgisi yapılarının kullanımı, günlük yaşamla ilişkili kelime ve ifadeler, okuma-anlama, yazılı anlatım, konuşma ve dinleme çalışmaları ele alınmaktadır. Öğrenciler, edindikleri dil bilgisi kalıplarını kullanarak daha düzenli cümleler kurma ve temel düzeyde Rusça iletişimi sürdürebilme becerisi kazanmaktadır.

**SPA 301- İSPANYOLCA III (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Birliği Dil Ölçütleri doğrultusunda başlangıç düzeyinde İspanyolca dil becerilerini geliştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında A1.2 seviyesine uygun kelime bilgisi ve dil bilgisi yapıları ele alınmakta; öğrencilerin kısa metinlerde ana fikri bulma, belirli bilgilere ulaşma, dinleme parçalarındaki temel düşünceyi anlama ve sorulara uygun cevaplar verebilme becerileri geliştirilmektedir. Ayrıca öğrenciler, yaşadıkları yer, sahip oldukları nesnelere ve tanıdıkları kişilerle ilgili basit sözlü ve yazılı ifadeler kurarak günlük yaşamda temel düzeyde İspanyolca iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**CHI 302- ÇİNCE IV (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, CHI 301 dersinin devamı niteliğinde olup öğrencilerin A2 düzeyindeki Çince dil becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında A2 düzeyindeki dil bilgisi yapıları gözden geçirilmekte ve genişletilmekte; cümle kalıpları, deyimsel ifadeler, okuma ve konuşma uygulamaları üzerinde durulmaktadır. Öğrenciler, daha ileri düzeyde kelime ve temel yapılar içeren Çince metinleri okuyabilme, sözlü anlatım becerilerini geliştirme ve günlük iletişim durumlarında daha etkili ifade kurma becerisi kazanmaktadır.

**GRM 302- ALMANCA IV (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin A2.2 seviyesinde Almanca iletişim becerilerini geliştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında hafta sonu etkinlikleri, kişisel eşyalar, iletişim, ulaşım, seyahat, para ve yaşam durumları gibi konular ele alınmaktadır. Öğrenciler, Almanca okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini geliştirerek günlük yaşam ve seyahat bağlamlarında daha bağımsız iletişim kurma becerisi kazanmaktadır.

**RUS 302- RUSÇA IV (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi doğrultusunda A2 düzeyine geçiş yapmalarını ve temel Rusça iletişim becerilerini geliştirmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında A2 düzeyinin ilk aşamasına yönelik kelime bilgisi, dil bilgisi yapıları, okuma, yazma, dinleme ve konuşma etkinlikleri ele alınmaktadır. Öğrenciler, günlük iletişim durumlarında daha kapsamlı ifadeler kullanma, temel metinleri yorumlama ve Rusça iletişim becerilerini geliştirme imkânı bulmaktadır.

**SPA 302- İSPANYOLCA IV (3 Teorik / 3 Kredi):** Bu ders, öğrencilerin Avrupa Birliği Dil Ölçütleri doğrultusunda A2.1 düzeyinde temel İspanyolca dil becerilerini kazanmalarını amaçlamaktadır. Ders kapsamında temel gereksinim düzeyinde iletişim kurmaya yardımcı olacak kelime bilgisi ve dil bilgisi yapıları ele alınmaktadır. Öğrenciler, günlük yaşamda karşılaşılabilecekleri temel konularda İspanyolca iletişim kurma, kısa metinleri anlama, basit ifadeler oluşturma ve okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini bütüncül biçimde geliştirme imkânı bulmaktadır.