



ANTALYA AKEV ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS İÇERİKLERİ

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
TRD101	Türk Dili I	Türkçe	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, Dilin ne olduğu ve öneminin kavranması; Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri ; Türkçede sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar; Türkçenin yapım ekleri ve çekim ekleri; Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması; Dilekçe ve özgeçmiş yazımı; İmlâ ve noktalama işaretlerinden oluşmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	-	2	-	2	2

İnkılap tarihinin temel kavramları, Osmanlı Devleti'nde yenileşme hareketleri ve gerileme nedenleri, Avrupa'daki gelişmeler, Birinci Meşrutiyet, İttihat ve Terakki Dönemi, İkinci Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Milli Mücadele: Hazırlık dönemi (Cemiyetler ve Kuvay-ı Milliye), Kongreler (Bölgesel Kongreler, Erzurum ve Sivas Kongreleri) ve TBMM'nin açılması, Milli Mücadelede Cepheler, Sevr Anlaşması ve Lozan Anlaşmasının karşılaştırılması ATA 101 no'lu dersin içeriğidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
KYP001	Bilişim Teknolojisi	Türkçe	-	-	2	1	3

Bu dersin amacı; öğrencilere, temel bilgi teknolojilerinin önemini kavratarak, problem çözme ve analiz etme becerilerini kazandırmak, araştırma ve öğrenme ihtiyaçlarına yönelik olarak alt yapı oluşturmak, eğitim ve meslek hayatlarında teknoloji ve bilimin önemini kavratarak öğrenme becerilerini geliştirmektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS101	Gastronominin Temel İlkeleri	Türkçe	-	3	-	3	5

Gastronomi kavramını multi-disipliner yapısını anlar; tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. Uluslararası profesyonel mutfak organizasyonunu, temel gastronomi kavramlarını, teorik anlamda pişirme teknikleri, kesme tekniklerinin adları ve genel malzeme hakkında bilgi edinir. Mutfak jargonunu ve uluslararası gastronomi literatürünü öğrenir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
KRP 102	Kariyer Planlama	Türkçe	-	1	-	1	2

Dersinin amacı, iş dünyasının hızla değişen ekonomik, sosyal, kültürel, etik ve yasal koşullarında gerçek hayat problemleri ile uyumlu çağdaş kariyer planlama yöntemlerini tanıtmak ve öğrencilerin kendi yaşamlarına uyarlama becerisi kazandırmaktır. Kariyer Planlama, çalışanların değerleri ve ihtiyaçları ile iş deneyimleri ve fırsatları arasında en uygun ilişkiyi kurmayı amaçlayan bir sorun çözme ve karar alma sürecidir. Çalışanların daha mutlu ve işlerinde daha verimli olmalarını sağlar. Geleceğini tahmin edebilen, kendisini neyin beklediğini bilen, amacını ona göre belirleyen, yüksek motivasyona sahip, kendini işine adanmış çalışanlar yaratır. Bireysel uygulama yapılacak bir derstir. Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir yaklaşım sağlar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS103	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Türkçe	-	3	-	3	6

Bu dersin amacı hijyen ve sanitasyon ile ilgili kavramlar, gıda kaynaklı tehlikeler, gıda-mikroorganizma ilişkisi, mutfak alanında ve yiyecek akışı sürecinde hijyenin sağlanması gibi temel konuları öğrencilere aktararak, gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenmelerin nedenleri ve bunları önleme yollarını öğrenmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında, yiyecek ve içecek işletmelerinde işçi sağlığı ve iş güvenliğinin sağlanması ile ilgili konular da ele alınmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS105	Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu dersin içeriğini, beslenme ile ilgili tanım ve kavramlar, beslenme ile ilişkili bilimler, besin grupları, süt ve süt ürünleri, et grubu besinler, tahıllar, kurubaklagiller, yağlı tohumlar, sebzeler, meyveler, besinlerin hazırlama ve pişirme yöntemleri, vitamin ve minerallerin kimyasal özellikleri, kaynakları, sindirimi, emilimi, besinlerin enerji içeriği, enerji ihtiyacının belirlenmesi, dengesiz ve aşırı beslenmeye bağlı sorunlar, beslenme ve sağlık etkileşimi oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS107	Genel Turizm	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu ders kapsamında öğrencilere turizm ile ilgili genel kavramları öğretilen, turizmin çevre ile olan ilişkisini anlatılacak, turizmin geleceğe yönelik eğilimlerini analiz edebilmeleri ve turizmin geleceği hakkında öngörülerde bulunabilmeleri sağlanacaktır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ING101	İngilizce I	İngilizce	-	2	-	2	2

İlk dönem sonunda öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı A1 seviyesine göre belirlenen temel günlük ifadeleri anlayıp kullanabilmeleri, sözlü ve yazılı olarak kişisel bilgi alışverişinde bulunabilmeleri,

basit bir şekilde iletişim kurabilmeleri, fikirlerini temel ifadelerle bağlayıp açıklayabilmeleri, temel dil bilgisi ve cümle yapılarına hakim bir şekilde okuyup yazabilmeleri hedeflenmektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_TRD102	Türk Dili II	Türkçe	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, Türkçede isim ve fiil çekimleri, kelime çeşitleri (isimler-sıfatlar-zarflar-zamirler-fiiller-edatlar), cümlelerin unsurları, cümle analizi, edebiyat ve düşünce dünyası ile ilgili eserlerin okunup incelenmesidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe	-	2	-	2	2

Siyasi İnkılaplar, Anayasal Hareketler, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar, Eğitim ve Sosyal Alanlarda Yapılan İnkılaplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk İlkeleri, Atatürk İlkeleri ve Bütünleyici İlkeler ve Atatürk Sonrası Dönemde Türkiye ATA 102 no'lu dersin içeriğidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS102	Temel Gıda Bilgisi	Türkçe	-	3	-	3	5

Öğrencilerin yiyecek ve içecekleri hazırlarken kullanacağı et, kanatlı eti, yumurta, su ürünleri, bitkisel yağlar, meyve-sebze ürünleri, tahıl ve tahıl ürünleri gibi temel gıda maddelerinin yanı sıra şeker, çay, kahve, kakao ve çikolata gibi özel gıdaların özellikleri ve üretim teknolojileri konusunda bilgi sahibi olmaları, bu sayede mutfak becerilerine katkı sağlamak amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS104	Temel Mutfak Teknikleri I	Türkçe	-	2	3	4	6

Uluslararası profesyonel ana mutfak yapısı içinde başlangıç mutfağı görev ve sorumluluklarını kavrayarak temel stock'lar kesme tekniklerini, ulusal ve uluslar arası çorbaları, ana yemek garnitürlerini, nişastalı ürünleri, taze makarna hamuru ve uygulama şekillerini öğrenir. Örnek çalışmalarla temel ve modern uygulamalarla tecrübe ederek sunum becerilerini geliştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS106	Menü Planlama	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu dersin içeriğini, menü planlama ilke ve yöntemleri, menü tasarımı, standart yemek tariflerinin oluşturulmasını, farklı yaş gruplarının özelliklerine göre ve riskli gruplara yönelik menü planlama, menü denetimi ve yönetimi, menü maliyetinin planlanması, davet ve organizasyon menüsünü hazırlama ve iş akış planının oluşturulmasını kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
-----------	----------	------	----------	--------	--------	-------	------

GAS 108	İşletme Bilimine Giriş	Türkçe	-	3	-	3	5
---------	------------------------	--------	---	---	---	---	---

Bu dersin amacı bir işletmenin nasıl çalıştığını, hangi birimlerden oluştuğunu anlayabilmek için temel kavramları, araçları, çeşitleri, sınıflandırılması ve işletmelerin çevresi ile olan ilişkilerini öğrenmektir. Bir sistem olarak işletmeyi ele alıp fonksiyonları ile birlikte incelenerek öğrencilerin işletmecilik konusunda farkındalık düzeyi arttırılacaktır. Ayrıca öğrencilere ahlaki ve sosyal sorumlulukla ilgili kavramlar tanıtılacaktır ve bir işletmenin nasıl kurulacağına ilişkin fizibilite çalışmaları öğretilecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS110	Gastronomi için Matematik	Türkçe	-	2	-	2	2

Bu ders kapsamında öğrencilere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında başarılı bir kariyer için gerekli olan matematik bilgisi sağlanmaktadır. Yiyecek servisini yönetmek için malzemelerin ve porsiyonların doğru hesaplamaları gereklidir.. Bu ders, yeterli miktarda yiyeceği planlamak, satın almak, hazırlamak ve sunmak ve tarifleri tasarlamak için gereken temel hesaplamalar ile pratiklik kazandırır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ING 102	İngilizce II	İngilizce	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, İlk dönem sonunda öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı A2 seviyesine göre belirlenen geçmiş zaman ve gelecek zamanda cümle kurabilme; sıfatlar, zarflar, edatlar ve şart cümlelerini kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_KRP 102	Kariyer Planlama	Türkçe	-	1	-	1	2

Dersinin amacı, iş dünyasının hızla değişen ekonomik, sosyal, kültürel, etik ve yasal koşullarında gerçek hayat problemleri ile uyumlu çağdaş kariyer planlama yöntemlerini tanıtmak ve öğrencilerin kendi yaşamlarına uyarlama becerisi kazandırmaktır. Kariyer Planlama, çalışanların değerleri ve ihtiyaçları ile iş deneyimleri ve fırsatları arasında en uygun ilişkiyi kurmayı amaçlayan bir sorun çözme ve karar alma sürecidir. Çalışanların daha mutlu ve işlerinde daha verimli olmalarını sağlar. Geleceğini tahmin edebilen, kendisini neyin beklediğini bilen, amacını ona göre belirleyen, yüksek motivasyona sahip, kendini işine adayan çalışanlar yaratır. Bireysel uygulama yapılacak bir derstir. Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir yaklaşım sağlar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS201	Temel Sanat Eğitimi	Türkçe	-	2	-	2	3

Dersin amacı öğrencilerin; yaratıcı yönlerini geliştirmeyi ve temel çizimler yapma yeterliliği kazandırmayı, form, desen, kompozisyon, tema, düzen, renk, doku gibi temel sanat kavramlarını öğrenmesidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS203	Temel Mutfak Teknikleri II	Türkçe	-	2	3	4	6

Uluslararası profesyonel ana mutfak yapısı içinde soğuk mutfak departmanına ait örnek uygulamalarla temel uygulamaları kavrayarak soğuk mutfak sorumluluklarını içeren teorik ve pratik örneklerle soğuk büfe çalışmaları yapar. Aldığı eğitimle şarküteri, terin, soğuk ordövr hazırlamanın beraberinde sunum ve dekorasyon becerilerini geliştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS205	Ekmek Uygulamaları	Türkçe	-	2	3	4	5

Temel ekmek hamurunu, mayalı ve mayasız hamur uygulamalarını öğrenir. Mayalanma süreçlerini, ekmek uygulamalarındaki fırın çeşitlerini ve kullanmayı, temel karışımları ve yurtdışı tekniklerinin uygulamalarını yapar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS207	Davranış Bilimleri	Türkçe	-	3	0	3	4

Davranış Bilimleri dersinin amacı insan davranışının psikolojik ve sosyolojik yönleri, küçük gruplarda bireylerarası etkileşimler ve bu özelliklerin iş yaşamına etkileri gibi konuların öğretilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda güdüler ve duygular, kişilik, tutumlar, gruplar, çatışma, kültür-yönetim ilişkisi gibi konulara yer verilecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS211	Temel İletişim Bilgisi	Türkçe	-	3	0	3	4

Küreselleşen dünyada iletişim, toplumları biçimlendiren temel dinamiklerden biridir. İletişimin tanımı, türleri ve etkili iletişimin sağlanması için gerekli temel bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır. İletişim türleri içerisinde yer alan kişisel iletişimin, sözel, yazılı ve sözsüz boyutları ile kurumsal ve kitle iletişimine ait bilgiler bu ders içerisinde işlenecek diğer başlıklar olarak öne çıkmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ING 201	İngilizce III	İngilizce	-	3	-	3	3

Bu ders kapsamında öğrencilere A2 ve B1 seviyesinde isim ve zaman cümleleri, pasif cümle yapıları, perfect zaman kalıbı, formal mektup yazma gibi beceriler kazandırmayı amaçlamaktadır. Zorunda olma ve geçmişteki alışkanlıklardan bahsedebilme, davete cevap verme gibi günlük ingilizce ihtiyacından daha kapsamlı bir içeriğe sahiptir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS202	Temel Mutfak Teknikleri III	Türkçe	-	2	3	4	6

Profesyonel mutfaklardaki istasyon uygulamalarını ve Sıcak mutfağı oluşturan teknik unsurları, temel ana yemek soslarını hazırlamayı, kırmızı et, kümes hayvanları etlerini ve deniz mahsullerini temizlemeyi ve mutfak uygulamalarına uygun olarak işlemeyi öğrenir. Uluslar arası mutfak jargonunu kullanarak reçete okumayı, yazmayı ve uygulamalarını yapmayı becerir. Rosto, ızgara, yahni ve buğulama tekniklerini pratik uygulamalarla pekiştirerek modern sunum pratiklerini geliştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS204	Gastronomide Renk ve Tasarım	Türkçe	-	2	0	2	4

Bu dersin içeriği, farklı kullanım amaçlarına uygun olarak mekanlarda malzeme ve renk seçimi, rengin psikolojik etkisi: mekanın ferahlığı ve baskısı ile renk ilişkisi; restoran için mekan seçimi; restoran temasına göre tasarım; mutfak tasarımı ilkeleri; üretim ve servis alanları mekan dağılımı; masa üstü malzemelerinin ve masa örtülerinin seçimini kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS206	İçeceklerle Giriş	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu ders ile İçeceklerin tarihsel ve kültürel etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, yiyeceklerle birlikte servis edilmesi uygun olan içeceklerin seçimi hakkında öğrencilerin temel bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS208	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama İlkeleri	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu dersin içeriği, hizmet sektöründe pazarlama stratejileri geliştirmeyi, müşteri profili esas alınarak hizmetin çeşitlendirilmesini, pazarlama fonksiyonlarını, pazarlama karması, Pazar bölümlendirme ve sosyal medya pazarlamasını kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS210	Türk Tatlıları	Türkçe	-	1	3	3	5

Osmanlı Halk ve Saray Mutfakları'ndan günümüze gelen temel şekerlik kültürünü inceler, lokum, akide, reçel, marmelat, pelte, helva, sütlü ve şerbetli tatlılar konularında teorik bilgi edinerek uygulamalı örneklerle pekiştirir. Türk pastacılık kültürünün uluslar arası pastacılık temel teknikleri ve malzemelerinden etkilenme sürecini takip ederek ortaya çıkan güncellenmiş sunumları ve uygulamalarını öğrenir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ING202	İngilizce IV	İngilizce	-	3	-	3	3

Bu ders ile öğrencilere A2 ve B1 seviyesinde iletişim kurma, okuma, yazma, tavsiye ve öneri verme; geleceğe yönelik plan ve niyetlerden bahsetme, rezervasyon alma, randevu oluşturma, mesajlara cevap verme, şikayet etme veya özür dileme gibi becerileri kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS 200	Staj 1 (45 iş günü)	Türkçe	-	-	-	-	5

Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, tatil köyü, restoranların mutfak bölümlerinde akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS301	Temel Pastacılık	Türkçe	-	2	3	4	5

Pastacılık tarihi, pastacılıkta kullanılan temel ekipman ve malzemeleri ayrıca pasta kalıplama, ölçüleri uyarlama konularında bilgi edinir. Pasta ve temel hamurlarını, pandispanya ve diğer pastacılık hamurlarını, kremalı sosları, meyve soslarını ve jöle yapımı tekniklerini öğrenir. Sıcak ve soğuk tatlıların, temel dolgu karışımlarının pratik uygulamalarını kavrar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS303	Türk Mutfağı I	Türkçe	-	2	3	2	4

Türk mutfağını oluşturan temel unsurları teorik ve uygulamalı olarak öğrenir. Türk mutfağını oluşturan temel yemekler ve pişirme tekniklerini kavrar. Türk yemek kültürünü, pişirmede ve sunumda kullanılan temel ekipman bilgisi edinir. Günümüze ait Türk yöresel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak bölgelere göre tanıyarak malzeme bilgisini pekiştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_YDLING301	Mesleki İngilizce I	İngilizce	-	3	-	3	4

Bu dersin içeriği ile öğrencilere İngilizce not alma becerileri, İngilizce yazışma, İngilizce CV oluşturma, İngilizce Sunum Becerileri, İngilizce İş görüşmesi, alan ile ilgili İngilizce terminoloji kullanımı, okuma, yazma ve konuşma becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS305	Servis Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	-	3	0	3	5

Bu ders kapsamında genel servis terminolojisi ve kavramlar çerçevesinde yiyecek içecek servisinin organizasyonu, ilkeleri, servise hazırlık çalışmaları, servis yöntemleri hakkında bilgiler verilir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS311	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Türkçe	-	3	-	3	5

Dersin içeriği, Tarih öncesi çağlarda yiyecek ve tarım; Eski Yunan ve Roma Mutfakları; Türk Mutfak Tarihi; Anadolu Mutfak Gelenekleri; Osmanlı Mutfağı hakkındaki bilgileri kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS302	Türk Mutfağı II	Türkçe	-	2	3	4	5

Türkiye mutfaklarındaki etnik farklılaşmayı, bölgesel ve yerel malzemelerin kalitesini ve bu malzemelerin Türk Mutfağındaki kullanım alanlarını malzeme özelliğine göre doğru pişirme tekniğini öğrenir ve doğru olarak uygular. Bu temel bilgiler ışığında unutulmaya yüz tutmuş reçeteleri günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS304	İleri Pastacılık	Türkçe	-	2	3	4	5

Pastacılığın temel uygulamalarını pekiştirerek ileri pastacılık tekniklerinin öğretilmesi ve uygulamaları yapılır. Uluslar arası kombinasyon tekniklerle hazırlanmış dekoratif tatlılar, şeker hamuru uygulamaları,

kremalı ve donuk tatlı teknikleri öğrenilir. Özel gün pastaları ve Avrupa pastacılık akımlarının yorumlanarak kavranması sağlanır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
YDLING302	Mesleki İngilizce II	İngilizce	-	3	-	3	3

Bu dersin içeriği, yiyecek içecek işletmelerinde çalışacak olan öğrencilerin işin gereklerini yerine getirmeleri için gerekli olan teknik İngilizce bilgisini kapsamaktadır. Bu dersin içeriği, yiyecek içecek işletmelerinde uluslararası gastronomi kariyeri yapmaları için gerekli olan teknik bilginin evrensel standartlarını kapsamaktadır. Öğrencilerin uluslararası mutfaklarda çalışması için yeterli olacak teknik İngilizce bilgisinin verilmesi amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS 300	Staj 2 (45 iş günü)	Türkçe	-	-	-	-	5

Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, tatil köyü, restoranların mutfak bölümlerinde akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS301	Temel Pastacılık	Türkçe	-	2	3	4	5

Bu ders kapsamında örgütsel davranışın bilimsel temelleri, tarihsel gelişimi ve yeni yaklaşımlar, örgüt içinde birey ve kimlik, duygular, değerler, tutumlar ve iş tatmini, örgütsel öğrenme, örgütsel vatandaşlık davranışı, örgüt kültürü, örgüt dinamikleri, örgütlerde etik davranışlar, örgütlerde liderlik konularında bilgiler verilecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS418	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	Türkçe	-	1	2	2	3

Bu ders kapsamında öğrencilere, Yiyecek içecek işletmelerinde bilgisayar teknolojisinin önemi, işlevleri ve kullanım alanları, satın alma, teslim alma, depolama, üretim ve satış aşamalarında kullanılan yazılımlar ve örnek uygulamaları, maliyet kontrolü ile ilgili yazılımlar ve uygulamaları öğretilmesi amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS306	Şarap Bilimi	Türkçe	-	3	-	3	4

Öğrencilere bir şarap münüsünün nasıl hazırlanacağı, Dünya genelinde ve Türkiye’de şarap üretilen yerler, Türk ve Dünya şaraplarının genel özellikleri hakkında bilgi verilecektir. Şarap tadım teknikleri; şarap üretimi, üzüm çeşitleri, şarap ve yemek eşleştirmesi ve şarabın kalite değerlendirmesi ile ilgili bilgiler edineceklerdir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
-----------	----------	------	----------	--------	--------	-------	------

_GAS310	Yiyecek İçecek Yönetimi	Türkçe	-	3	-	3	5
---------	-------------------------	--------	---	---	---	---	---

Bu ders kapsamında öğrenciler, yiyecek-içecek endüstrisinin gelişiminde rol oynayan etkenleri kavrayabilecek ve yiyecek-içecek işletmelerinin yönetiminin farklılığını öğrenecektir. Ayrıca yiyecek-içecek döngüsünün nasıl oluştuğunu ve satış-pazarlama faaliyetlerinin hangi yöntemlerle yapıldığını öğrenecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS308	Duyusal Analiz	Türkçe	-	3	-	3	4

Yiyecek ve içeceklerin duysal özellikleri (tat, yapı, aroma, görünüm) ve bu özellikleri ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, panel yöntemleri, panelist seçimleri, yiyecek ve içeceklerin duysal özelliklerinin geliştirilmesine yönelik araştırmalar vb. konular bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS313	Fermente Gıdalar	Türkçe	-	2	1	3	4

Fermentasyonun tanımı, başlıca fermentasyon yöntemleri, fermente gıda ürünleri: bira, şarap, damıtılmış içkiler, yoğurt, peynir, turşu, sirke, zeytin, ekmek yapımı ve geleneksel fermente gıdalar ana başlıklar olarak dersin içeriğinde yer alan konuları oluşturmaktadır. Öğrencilerin fermente ürünlerin teknolojisini ve karakteristiklerini kavramasının yanısıra gastronomi ve mutfak sanatları alanında bu ürünleri sağlıklı bir şekilde değerlendirme ve kullanma becerilerini geliştirmek amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS 319	Vejetaryen Ve Diyet Mutfağı	Türkçe	-	1	3	3	4

Vejetaryenizm kavramı, vejetaryenlik türleri ve veganlık yaklaşımları teorik olarak ele alınır. Vejetaryen yeme alışkanlıkları, kültürel, inançsal ve sosyolojik anlamlarda ele alınarak konu üzerinde farkındalık sağlanır. Vejetaryenlik’de ikame ürünler, pişirme teknikleri uygulamalı reçetelerle pekiştirilir. Ayrıca “Beslenme ve Diyet Alışkanlıkları” temel kavramları aktarılır. Çocukluk, ergenlik, yaşlılık, hastalık, sporcular gibi özel grupların günlük besin ihtiyaçlarındaki temel kriterlere bağlı olarak bilinçli, sağlıklı ve yeterli beslenme kavramları incelenir, pratik menü uygulamalarıyla desteklenir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS317	Girişimcilik	Türkçe	-	3	-	3	4

Girişimcilik kavramının tanımı, girişimcilik olgusu ve önem kazanmasının nedenleri, girişimcilik olgusunda yenilik ve yaratıcılık, yeni iş olanaklarının araştırılması ve yeni iş fikrinin yaratılması, rekabetçi üstünlük yaratmada iç girişimciliğin temel dinamikleri, iş ahlakı ve sosyal sorumluluk, Türkiye’de girişimcilerin yaşadığı sorunlar, konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
-----------	----------	------	----------	--------	--------	-------	------

GAS314	İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe		3		3	4
--------	---------------------------	--------	--	---	--	---	---

İnsan Kaynakları Yönetiminin tanımı, kapsamı, organizasyon yapısı içindeki yeri ve önemi, personel yönetimi, insan kaynakları yönetiminin temelini oluşturan işlevler; iş analizleri ve iş dizaynı, insan kaynakları planlaması, insan kaynakları temin süreci, performans değerlendirme sistemi, ücret kavramı; ücret sistemleri, iş değerlendirme, iş güvenliği ve işgören sağlığı, yöneticinin özellikleri; çalışma ilkeleri, kurum kültürü ve insan kaynaklarındaki yeni oluşumlar işlenmektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ILT316	Marka Yaratma	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu derste, öğrencilerin marka stratejileri oluşturup marka yaratım süreçlerini kullanmaları için gerekli kuramsal bilgilerin aktarılması ve uygulamaya yönelik çalışmalar yapılması planlanmıştır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS401	Fransız Mutfağı	Türkçe	-	2	3	4	5

Genel olarak profesyonel anlamda Fransız Mutfağı'ndaki ekipman ve malzemelerin kullanımını, Fransız Mutfak sanatının tekniklerini ve ana üretim süreçlerini tanıtılır. Beraberinde klasik ve bölgesel Fransız Mutfak özelliklerini mutfak hiyerarşisi geleneğiyle aktarmayı amaçlar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS403	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	Türkçe	-	3	-	3	4

Bu ders ile, Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü ve maliyet hesaplamalarına dayalı etkinlik-verimlilik analizlerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır. Yiyecek içecek maliyet kontrol kavramını kavrayabilmek; Ekonomik hedeflere ulaşmada maliyetleri kontrol altında tutabilmek ve maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımlar dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS307	Gastronomi Trendleri	Türkçe	-	3	-	3	4

Gastronomi alanındaki son trendler ve yapılabilecek yenilikler hakkında bilgi verir. Gastronomideki yeni eğilimlere öğrencileri hazırlar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS407	Miksoloji	Türkçe	-	2	2	3	4

Dersin içeriği, Bar için gerekli bardaklar süslemeler ve garnitürler, Bar ekipmanları, Bar organizasyonu ve çalışma tekniklerini, tüm alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi, depolanması, hazırlanması ve sunumu hakkındaki teknik bilgileri kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS409	Ekşi Mayalı Rustik Ekmekler	Türkçe	-	1	3	3	4

Geleneksel ekşi maya kültürleri incelenir, deneysel olarak ekşi maya türleri üzerinden ekmek uygulamaları yapılır.Rustik ekmek kavramı ve buna bağlı olarak uluslar arası geleneksel hamur ve ekmek türleri detaylı olarak incelenir. Zenginleştirilmiş ekmekler ve rustik ekmeklerde fırın özellikleri, fırın kullanma ve pişirme pratikleri uygulamalı olarak öğretilir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS411	Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe	-	3	-	3	4

Bu ders kapsamında öğrencilere fonksiyonel gıda bileşenleri ve özellikleri, üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları, fonksiyonel gıda üretimi, fonksiyonel gıdaların yararları, fonksiyonel gıdaların geleceği gibi konularda bilgi verilerek, onlara gıda endüstrisinde fonksiyonel gıdaların önemi anlatılmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
UNI401	Sosyal Psikoloji	Türkçe	-	3	-	3	4

Sosyal psikolojinin genel başlıklarını, terim ve kavramlarını, bilimsel açıklamalara ve kuramlara dayanarak tanıtır ve kuramsal olarak öğretir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
GAS 413	Gastro Kültür ve Medya	Türkçe		2	-	2	4

Tüketim etkinliği ve imajlarla çevrili bir yaşam evreni postmodern kültürün temel özelliklerindedir. Bu alan içerisinde insanın yaşamsal etkinliği olan yeme içme eylemi de bu yapıya uyum sağlayarak bir gösteri nesnesi haline gelmiştir. Küresel kapitalist pazar içerisinde yemeğin hazırlanmasından pazarlanmasına ve tüketimine kadar olan süreç günümüzün egemen ilişkiler sürecinin bir parçasıdır. Özellikle kentsel alanda kozmopolitan olarak tanımlanan dünya vatandaşlığı içerisinde küresel bir beğeni ve haz kültürü medya alanında yaratılan imgeler ve yaşam tarzlarıyla dolaşıma sokulmaktadır. Toplumların geçirdiği dönüşüm içerisinde gastronomi ve medya alanının kesişiminde kültürün aldığı yeni şeklin kuramsal perspektifte tartışılması bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS404	Gıda Mevzuatı	Türkçe	-	3	-	3	4

Bu ders kapsamında öğrencilere, Türk Gıda Mevzuatı' nın yanı sıra EFSA (European Food Safety Authority), FDA (Food and Drug Administration), FAO (Food and Agriculture Organization of the United States) önerileri, uluslararası gıda kanunları ve sistemleri, genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kuruluş ve işleyiş süreçleri hakkında bilgiler verilir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS406	Bitirme Projesi	Türkçe	-	2	-	2	4

Öğrencilerin 4 yıl boyunca derslerinde gördüğü konular üzerine araştırma yapması, literatür taraması yoluyla bilgi ve doküman olarak elde edilen teorik bilgilerin uygulama ile desteklenerek düzenlenmesi ve başkalarına katkıda bulunmak üzere tez haline getirilmesini kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS412	Osmanlı Mutfağı	Türkçe	-	2	4	4	6

Osmanlı Saray ve Halk Mutfakları dönemsel olarak değerlendirilir. Osmanlı Mutfağı Saray Menüleri üzerinde teorik olarak çalışılır. Matbah-ı Amire ve Helvahane bölümleri dikkate alınarak ağırlıklı olarak özel ziyafet menü reçetelerinin incelemeleri yapılır. Dönemsel olarak öne çıkan yemek pişirme teknikleri ve malzemelerle ilgili temel bilgiler ışığında Osmanlı Mutfak özelliklerini değiştiren son dönem Avrupa etkilerini ele alarak uygulamalar yapılır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ISL401	Araştırma Yöntemleri	Türkçe	-	3	0	3	5

Bilimsel Araştırma süreci: Araştırma alanı seçimi, Araştırma probleminin tanımlanması, Literatür incelemesi, Araştırma süreci: Teorik Çerçeve, Hipotez Oluşturma ve Araştırma Unsurları, Araştırma Raporu, Değişkenlerin Ölçümü: Ölçekler, Geçerlilik ve Güvenilirlik, Veri Derleme Yöntemleri, Veri Analizi ve Sunumlar başlıkları altında dersler işlenecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS410	Catering İşletmeciliği	Türkçe	-	3	0	3	4

Bu ders kapsamında öğrencilere catering işletmeciliği uygulamaları, farklı üretim ve dağıtım sistemi uygulamaları, satış ve pazarlama teknikleri, operasyonları kontrol edebilme süreçleri hakkında bilgiler verilecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS414	Çikolata	Türkçe	-	1	3	3	4

Kakaonun ve çikolatanın genel tarihi incelenir. Çikolatacılık kültürü ve gelişimi üzerinden günümüz rafine çikolatacılık çalışmalarına geçiş süreci aktarılarak çikolata türleri, çikolata temperleme ve üretim teknikleri üzerinden teorik ve pratik uygulamalı çalışmalar yapılır. İşlenmiş çikolata türleri detaylı olarak öğretilir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS416	Reçete Geliştirme ve Yaratıcı Sunum Teknikleri	Türkçe	-	1	3	3	4

Mesleki bilgi, beceri ve yaratıcılığı kullanarak var olan reçeteleri revize etme; yeni reçeteler ile özgün sunumları bir araya getirerek öğrencilerin sektörde fark yaratmaları amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_GAS420	Yemek Stilizasyonu ve Fotoğrafçılık	Türkçe	-	2	2	3	5

Temel fotoğrafçılık kavramını ve pozlama tekniklerini kavrar. Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda işleme akımlarını ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve gıdaları yeniden tasarlayarak pişirme görsel olarak olumsuz etkilerini azaltmayı, olduğundan daha çekici ve iştah uyandıran sunumlar hazırlamanın stilistik hilelerini öğrenir. Haftalık olarak değişen konu ve konseptler üzerine uygulamalı örnekler hazırlar ve bu dekoratif sunumları fotoğrafçılık temellerine bağlı kalarak kadraj'a oturtmayı ve fotoğraflamayı öğrenir.