

T.C.  
HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ  
GÜZEL SANATLAR VE MİMARLIK FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  
LİSANS PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

**1.YARIYIL**

---

**AİTT 201 ATATÜRK İLKE VE İNKILAPLARI TARİHİ I (2-0-0) 2 AKTS:2**

Osmanlı Devleti'nin yıkılışını hazırlayan iç ve dış sebepler; XIX. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde yenilik hareketleri; Osmanlı Devleti'nin son dönemindeki fikir akımları; XX. Yüzyılın başında Osmanlı Devleti'nin siyasi ve askeri durumu; I. Dünya Savaşı ve Ermeni meselesi; Anadolu'nun işgali ve tepkiler; Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve faaliyetleri; kongreler dönemi ve teşkilatlanma; son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin açılışı ve Misak-ı Milli'nin kabulü; Millî Mücadele'ye hazırlık ve bu hazırlığın maddi ve manevi temelleri; TBMM'nin açılışı ve faaliyetleri; Sevr Antlaşması; Güney ve Doğu cephelerindeki mücadeleler; düzenli ordunun kuruluşu, Yunan taarruzu ve Batı cephesindeki savaşlar, Mudanya Mütarekesi'nin imzalanması, Lozan Konferansı'nın toplanması ve Barış Antlaşması'nın imzalanması konularını kapsamaktadır.

**GMS107 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN (2-0-0)2 AKTS:4**

Gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelere yol açacak nedenleri ortadan kaldırmak, kişisel hijyenini sağlamak ve kalite güvence sistemlerini etkin bir şekilde nasıl uygulanabileceğini öğrenmektir.

**GMS109 FRANSIZCA I (2-0-0) 2 AKTS:2**

Hayat tecrübesi, Görgü kuralları, Selamlaşma, Kişisel Objeler, İnternette alışveriş, Ünlü tablolarda resmedilen kişilerin yerini belirleme.

**GMS101GASTRONOMİYE GİRİŞ (3-0-0)3 AKTS:3**

Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesme teknikleri ve teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları. Gıda üretim sistemleri ve catering sistemlerini tanıy ve farklılıklarını bilir.

**GMS105GENEL İŞLETME (3-0-0)3 AKTS:4**

Bu ders; İşletme nedir? Anabilim dalları, uzmanlık dalları ve istihdam alanları, işletme biliminin diğer bilim dalları ile ilişkisi, işletmecilikle ilgili temel kavramlar, işletmelerin ekonomik hayattaki yeri, ihtiyaç-ekonomi-işletme ilişkisi, mal ve hizmet üretimi, girişimcilik, işletmelerin amaçları, işletmeciliğin temel ilkeleri, işletmelerin çevre sınırları ve çevre ilişkisi, işletmelerin sınıflandırılması, işletmelerin kuruluş çalışmaları, büyüme, kapasite, yönetimin fonksiyonları, işletme fonksiyonları konularını kapsamaktadır.

**ING101 İNGİLİZCE I (2-0-0)2 AKTS:2**

Yabancı Dil I dersinde; temel düzeyde İngiliz diline ilişkin dilbilgisi bilgilerinin aktarılması, konuşma, yazma, okuma ve dinleme becerileri geliştirilmesi, günlük hayatlarında kullanabilecekleri yabancı dilin yanı sıra akademik ve mesleki metinlere yönelik kelime ve terimlerin kavranması, meslek alanında.

**GMS103 KÜLTÜR TARİHİ(3-0-0)3 AKTS:3**

Uygarlık kavramı, kültür kavramı, tarihsel devirler, uygarlıklar.

**IMC107 SANAT TARİHİ (2-0-0)2 AKTS:2**

Batı Dünyasında yaşanan düşünsel, bilimsel, sanatsal dönüşümlerin ve bu çerçevede Rönesans Sanatının irdelenmesi Rönesans Sanatının irdelenmesine Barok Sanatın irdelenmesi Sanayileşme sonrası Modern Sanatın gelişiminin irdelenmesi.

**GMS111 SERVİS TEKNİKLERİ (3-1-0)3 AKTS:3**

Bu derste öğrenciye, konuğu karşılama, uğurlama, yiyecek ve içeceklerin klasik ve modern usullerde servisini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**SSP100 SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ (2-0-0)2 AKTS: 2**

Bu derste öğrencilerin; hassas ve özel gereksinimi olan grupların içinde buldukları yaşam koşullarını tanıması, yaşadıkları sorunları belirlemesi ve yaşam koşullarının iyileştirilmesine yönelik projeler geliştirmesi ve projelerini uygulaması beklenmektedir. Hassas ve özel gereksinimi olan gruplar; Çocuklar, Yaşlılar, Kadınlar ve Engellilerdir. Bu kapsamda; sokakta yaşayan bireyler, çalışan çocuklar, suça yönelen çocuklar, kanserli çocuklar, madde bağımlılığı, kadına yönelik şiddet, çocuk istismarı, yaşlı istismarı, yaşlılıktaki yaşam gereksinimleri, engelliler ve gereksinimleri vb. gibi çok çeşitli konular oluşturulabilecek proje konuları arasında yer alabilir.

## **TÜR101 TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI I (2-0-0)2 AKTS:2**

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki temel farklar. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlaşıklık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinlerarası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme.

## **INT100 ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ (1-0-0)1 AKTS:1**

Üniversite hayatını tanıtmaya yönelik bir dizi etkinlikten oluşmaktadır. Öğrencilerin bu yeni ortamdan keyif almalarına yönelik kurgulanmıştır.

## **2. YARIYIL**

---

### **AİTT 102 ATATÜRK İLKE VE İNKILAPLARI TARİHİ II (2-0-0) 2 AKTS:2**

Osmanlı Devleti'nin yıkılışını hazırlayan iç ve dış sebepler; XIX. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde yenilik hareketleri; Osmanlı Devleti'nin son dönemindeki fikir akımları; XX. Yüzyılın başında Osmanlı Devleti'nin siyasi ve askeri durumu; I. Dünya Savaşı ve Ermeni meselesi; Anadolu'nun işgali ve tepkiler; Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve faaliyetleri; kongreler dönemi ve teşkilatlanma; son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin açılışı ve Misak-ı Milli'nin kabulü; Millî Mücadele'ye hazırlık ve bu hazırlığın maddi ve manevi temelleri; TBMM'nin açılışı ve faaliyetleri; Sevr Antlaşması; Güney ve Doğu cephelerindeki mücadeleler; düzenli ordunun kuruluşu, Yunan taarruzu ve Batı cephesindeki savaşlar, Mudanya Mütarekesi'nin imzalanması, Lozan Konferansı'nın toplanması ve Barış Antlaşması'nın imzalanması konularını kapsamaktadır.

### **GMS 102 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ (2-0-0)3 AKTS:4**

Bu ders, insan beslenmesinin temel bilimsel ilkeler sunar. Öğrenciler gıda kaynakları, önerilen günlük alım miktarı düzeyleri ve her makro ve mikro besin için potansiyel halk sağlığı sorunlarına aşına olacaktır. Gıda grupları besin değerleri ve işlevlerine göre gözden geçirilecektir.

#### **Ders Kitabı:**

Dersin öğretim elemanı tarafından önerilen kaynaklar

“Nutrition-Concepts&Controversies”, FrancesSienkiewiczSizer, EllieWhitney

“CulinaryNutrition-TheScienceandPractice of Healthy Cooking”, JacquelineB.Marcus

“Krause’sFoodandtheNutritionCareProcess”, L.KathleenMahan, SylviaEscott-Stump, JaniceL.Raymond

### **GMS114 BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI (2-0-0)2 AKTS:2**

Bilişim teknolojileri ve bilgi-işlemsel düşünme; problem çözme kavramları ve yaklaşımları; algoritma ve akış şemaları; bilgisayar sistemleri; yazılım ve donanımla ilgili temel kavramlar; işletim sistemlerinin temelleri, güncel işletim sistemleri; dosya yönetimi; yardımcı programlar (üçüncü parti yazılımlar); kelime işlem programları; hesaplama/tablo/grafik programları; sunu programları; masaüstü yayıncılık; veri tabanı yönetim sistemleri; web tasarımı; eğitimde internet kullanımı; iletişim ve işbirliği teknolojileri; güvenli internet kullanımı; bilişim etiği ve telif hakları; bilgisayar ve internetin çocuklar/gençler üzerindeki etkileri.

#### **Ders Kitabı:**

1-Dersin öğretim elemanı tarafından önerilen kaynaklar

2-Temel Bilgisayar Eğitimi Yazar: Tugay Arat, Nesip Ergül Eğitim Kitabevi Yayınevi, 3-Bilişim Teknolojileri ve Yazılım Olcay Büyükçapar KODLAB

4-Bilgisayara Giriş Gökçe Becit İşçitürk (Editör) PEGEM AKADEMİ

### **GMS110 FRANSIYZCA II (2-0-0)2 AKTS:2**

Hayat tecrübesi, Görgü kuralları, Selamlaşma, Kişisel Objeler, İnternette alışveriş, Ünlü tablolarda resmedilen kişilerin yerini belirleme.

### **GMS108 GENEL TURİZM BİLGİSİ (3-0-0)3 AKTS:3**

Ders teorik olarak işlenecektir. 14 hafta boyunca örgün olarak işlenen ders, öğretim elemanı tarafından hazırlanan içerikler ve mesleki tanımlar üzerinden anlatılacaktır.

### **ING102 İNGİLİZCE II (2-0-0)2 AKTS:2**

Yabancı Dil I dersinde; temel düzeyde İngiliz diline ilişkin dilbilgisi bilgilerinin aktarılması, konuşma, yazma, okuma ve dinleme becerileri geliştirilmesi, günlük hayatlarında kullanabilecekleri yabancı dilin yanı sıra, akademik ve mesleki metinlere yönelik kelime ve terimlerin kavranması, meslek alanında.

#### **GMS112 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (2-0-0)2 AKTS:4**

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında iş sağlığı ve güvenliğinin önemi, mutfaklarda dikkat edilmesi gerekenler, iş güvenliğinin öğretilmesi.

#### **MİM112 MARKA GELİŞTİRME (2-0-0)2 AKTS:2**

Marka, marka değeri, marka farkındalığı, marka imajı, marka kimliği, müşteri tabanlı marka değeri kavramları ve marka yönetimi stratejileri hakkında teori ve pratiğe dayanan bilgiler.

#### **GMS106 MUTFAK KÜLTÜRÜ (3-0-0)3 AKTS:4**

Bu ders; Mutfak Kültürü, Mutfak Tarihi, Mutfak Mimarisi, Mutfak Araçları, Pişirme Teknikleri, Sofra Düzenleri Ve Servisi, Yemek Öğünleri, Yemek Yeme Adabı, Geçiş Dönemleri, Davet Yemekleri Ve ikramları, Kutsal Günler, Neşeli Günler, Yemekler ve Uygulamalarını içermektedir.

#### **GMS104 TEMEL MUTFAK BİLGİSİ (2-0-0)2 AKTS:3**

Ticari bir mutfak ortamında araç gereçlerinin kullanımı, basit pişirme yöntemleri, mutfak terminolojisi, saklama ve muhafaza etme, hijyen, temizlik gibi kavramlara giriş. Aynı zamanda mutfak sanatların bazı içerikleri ve teorileri bir araya getirmek.

#### **TÜR102 TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI II(2-0-0) 2 AKTS:2**

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dil arasındaki temel farklar. Anlatım: yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım; paragraf; paragraf türleri (giriş-gelişme-sonuç paragrafları). Metnin tanımı ve metin türleri (bilgilendirici metinler, yazınsal metinler); metin olma koşulları (bağlılık, tutarlılık, amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinlerarası ilişkiler). Yazılı anlatım (yazılı kompozisyon: serbest yazma, planlı yazma); planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi; yazma planı hazırlama, kâğıt düzeni); bilgilendirici metinler (dilekçe, mektup, haber, karar, ilan/reklam, tutanak, rapor, resmi yazılar, bilimsel yazılar) üzerinde kuramsal bilgiler; örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları; bir metnin özetini ve planını çıkarma; yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme.

### **3. YARIYIL**

---

#### **GMS219 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ (2-0-0)2 AKTS:3**

Servis kavramı ve servisin önemi, servis personeli, servis araç-gereçleri, servise hazırlık, servisle ilgili kurallar, servis teknikleri, bar ve içki servisi

#### **GMS217 BAHARAT VE SOSLAR (2-000-0)2 AKTS:3**

Baharat ve sos tanımı, içerikleri, Türk ve Dünya mutfaklarında yaygın olarak kullanılan baharat ve soslar, çeşitleri ve özellikleri, baharatların kullanımı aşamasında dikkat edilmesi gereken hususlar, sıcak ve soğuk sosların hazırlanışı ve kullanım yerleri.

#### **GMS301 FRANSIZCA III (2-0-0)2 AKTS:3**

Öz geçmiş yazma, Resmi mektup yazma kuralları, Motivasyon mektubu yazma, Dilekçe yazma, Gastronomi reçeteleri okuma.

#### **GMS213 GENEL MUHASEBE (2-0-0)2 AKTS:3**

Muhasebenin tanımı ve fonksiyonları, Muhasebenin temel kavramları, Muhasebe kayıt yöntemleri, Hesap kavramı

Bilanço hesaplarının işleyiş kuralları, Gelir tablosu hesaplarının işleyiş kuralları, Muhasebe süreci, Tek düzen hesap planı, Nazım hesaplar, Yevmiye defteri, Açılış kaydı, Yevmiye defterine kayıt mantığı, Muhasebe fişleri, Büyük defter, Mizan, Envanter işlemleri, Muhasebe dışı envanter, Muhasebe içi envanter, Sürekli envanter yöntemi, Aralıklı envanter yöntemi, Değerleme işlemleri, Ay sonu KDV tahakkuk kaydı, Gelir tablosunun hazırlanması, Kesin mizanın hazırlanması, Amortisman, normal amortisman yöntemi, Amortisman azalan bakiyeler yöntemi, Bilanço, yevmiye defteri ve büyük defter ilişkisi, Düzenleyici hesaplar, Genel kabul görmüş muhasebe standartları, Basit usule tabi olmanın şartları, Basit usulden yararlanamayacak olanlar, Basit usulden gerçek usule geçiş, Basit usulde ticari kazancın tespiti ve KDV Hesaplama

#### **GMS209 GIDA KİMYASI (3-0-0)3 AKTS:5**

Gıda bileşenleri, su, makro besin öğeleri: karbonhidratlar, yağlar, proteinler, enzimler; mikro besin öğeleri: mineraller ve vitaminler; gıdalarda besin öğeleri dışında bulunan kimyasallar: aroma ve renk maddeleri, kontaminantlar.

### **GMS215 İÇECEKLERE GİRİŞ (2-0-0)2 AKTS:3**

İçecek kavramları, çeşitleri, içeriklerine göre içecekler, içeceklerin kullanım yerleri, menülere göre içecekler, damıtma ve mayalama teknikleri, içecek servisi ve kronolojisi.

### **GMS211 MENÜ PLANLAMA (2-0-0)3 AKTS:5**

Menü planlama, Menü planlamada dikkate alınması gereken faktörler, standart reçetelerin oluşturulması, Kahvaltı, Öğle yemeği ve akşam yemeği menü uygulamaları.

### **GMS201 MESLEKİ İNGİLİZCE I (2-0-0)2 AKTS:3**

Bu derste öğrencilerin seviyesine uygun gramer yapılarının öğretilmesinin yanı sıra, işletme sektöründe çalışırken buldukları işletmedeki iş arkadaşlarını nasıl karşılayacakları, nasıl yardımcı olacakları, uygun duruma göre ne söylemeleri gerektiği, değişik kültürler ve iş kolları hakkında bilgi sahibi olmaları, jest ve mimiklerini nasıl kullanacakları bilmeleri sağlanır. Öğrenciler aynı zamanda mesleki kelime ve ifadeleri öğrenirler.

### **GMS305 MUTFAK UYGULAMALARI III (4-0-0)3 AKTS:4**

Şarküteri, soğuk yemek uygulamaları ile hazırlanması detaylı ve hassas yemeklerin hazırlanması ve sunumu. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

#### **Ders Kitabı:**

Professional chef, 9. edition. (Publisher: Wiley, 2011) ISBN: 978-0-470-42135-2,

### **GMS207 SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇEVRE VE ATIK YÖNETİMİ (3-0-0) 3 AKTS:5**

Çevre kavramı, sürdürülebilir kalkınma, gastronomi ve sürdürülebilir çevre ilişkisi, atık sistemleri, sürdürülebilir tasarım, sürdürülebilir gastronomi ilke ve yöntemleri, yaşam döngüsü tasarım yaklaşımı, çevre koruma amaçlı kanun ve yönetmelikler, ekolojik gastronomi, yenilenebilir enerji sistemlerinin mutfakta kullanımı.

## **4.YARIYIL**

---

### **GMS212 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ (3-0-0)3 AKTS:4**

Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri.

### **GMS204 FRANSIZCA IV (2-0-0) 2 AKTS:3**

Şimdiki zaman ve gelecek zaman yapıları, Basit cümle kuruluşu, Olumlu olumsuz cümle yapıları, Ön hal edatları, Aktif – Pasif cümle yapıları.

### **GMS206 GIDA TEKNOLOJİSİ (4-0-0)3 AKTS:4**

Gıda maddelerinin kimyasal bileşimi, gıda maddelerinin muhafazası, gıda maddelerini işleme süreci.

### **GMS202 MESLEKİ İNGİLİZCE II (2-0-0)2 AKTS:3**

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tercih belirtme, kafa karışıklığı belirtme, öneri isteme, hata düzeltme, uyarıda bulunma, tavsiye isteme, derece belirtme, çözüm önerisinde bulunma, bir fikre katılma, niyet belirtme gibi dil fonksiyonları içerir.

### **GMS208 MUTFAK UYGULAMALARI II (4-0-0)3 AKTS:4**

Temel Mutfak Bilgileri, Mutfak Temizliği, Temel Mutfak Bıçakları, Doğrama Yöntemleri, Soslar ve Çorbalar, Fond Hazırlama, Temel Pişirme Teknikleri, Kuru Isıda Pişirme, Nemli Isıda Pişirme ve diğer yöntemler, Et ve Et Ürünleri; Kasap hayvanları, kümes hayvanları, deniz ürünleri ve sakatatlar, Marinasyon, Pişirme, Porsiyonlama ve Saklama, Kuru Baklagiller ve Tahıllar, Aperatifler ve Garnitürler.

### **GMS214 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ (2-0-0)2 AKTS:4**

Örgütsel Davranışın Bilimsel Temelleri; Örgütsel Davranışın Tarihsel Gelişimi; Araştırma Teknikleri; Örgüt İçinde Birey ve Kişilik; Tutumlar ve İş Tatmini; Bireysel Farklılıkların Temelleri Biyografik Karakteristikler Yetenekler ve Öğrenme; Örgüt Kültürü, Örgütlerde Grup ve Süreçleri; Örgütlerde Grupla Çalışma Teknikleri ve Katılımlı Yönetim; Örgütlerde Güdüleme Süreci ve Kuramları; Örgütlerde Liderlik ve Kuramları; Örgütlerde

Çatışma; Örgütlerde Stres ve Yönetimi; Örgütsel Çevre ve Teknoloji; Örgütsel Değişme, Geliştirme, Takım Çalışmaları; Örgütlerde Güç ve Politika; Örgütlerde Etik Davranışlar, Yönetimi ve Kontrolü.

#### **GMS206 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ (2-0-0)2 AKTS:4**

Sürdürülebilir planlama, karma işlevli alan kullanımı, sürdürülebilir ulaşım, eko-kentler, alternatif sürdürülebilir yaşam modelleri; Permakültür ve Slowfood.

#### **GMS220 SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM (2-0-0)2 AKTS:4**

Yaşam-destek sistemleri ve küresel çevre konusuna ilişkin problemler; çevrenin değişiminde insan faktörünün rolü; turizm ve çevre etkileşimleri; doğal çevre, yerel ekonomi, yerel halk ve turizm arasındaki ilişkilerin analizi. Çevresel planlama ve sürdürülebilir turizm yönetiminde yaklaşımlar.

#### **GMS210 UNLU MAMÜLLERE GİRİŞ (4-0-0)3 AKTS:4**

Derste çeşitli hamurlar, ekmekler, yapısında un bulunan tatlılar, yufka ve bu hamurlarla hazırlanan değişik tarifler üzerinde durulur. Dünyanın farklı ülkelerinde üretilen ekmekler, unlu mamüller detaylı reçeteleri ile uygulamalı olarak aktarılır.

#### **GMS216 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (2-0-0)2 AKTS:4**

Yiyecek içecek işletmesi tanımı, işletmenin temel kavramları ve stratejileri, satın alma, teslim alma, depolama, fiyatlandırma iş akışını kapsamaktadır

### **5.YARIYIL**

---

#### **GMS309 ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (3-0-0)3 AKTS:4**

Endüstriyel yemek üretimini tanımlar ve kavramlar, dünyada ve Türkiye’ de yemek üretiminin endüstrileşme süreci; endüstriyel yemek üretim sistemleri; yemek dağıtım sistemleri; endüstriyel yemek hizmet sistemleri, yerinde üretim ve dağıtım; endüstriyel yemek üretim sürecinin yönetimi.

#### **Ders Kitabı:**

Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Fermani Maviş. Detay Yayıncılık.

Hazır Yemek Sistemleri. Mustafa Tayar, Canan Hecer. Dora Yayıncılık.

#### **GMS315 ESTETİK VE MEKAN TASARIMI (2-0-0)2 AKTS:4**

Bu ders; Sürdürülebilirlik, mutfak nedir, yeme-içme işletmesi konsepti belirleme, menü planlaması, Mutfak tasarımında temel prensipler, ana mutfak fonksiyonları ve birbirleri ile olan ilişkileri, yatırım ve işletme fizibilitesi, Okul yemekhanesi mutfağı üzerinden mutfağı tanıma pratiği, mutfaktaki temel bilimsel kurallar, Planlamada karar alma süreci, fastfood mutfakları örneği, mutfakta depolama ve hazırlık alanlarının planlaması, Pişirme/servis sistemleri, pişirme alanlarının planlanması, temel pişirme ekipmanları, ekipman çizim sembolleri konularını içermektedir.

#### **Ders Kitabı:**

Design and Layout of Foodservice Facilities; Birchfield, John C; John Wiley&Sons;2008- An Introduction to the Foodservice Industry; NAFEM (North American Food Equipment Manufacturers) Basımı – Principles of Catering Design; Lawson, Fred; Architectural Press- Projeler Yapılar 9: Restoran ve Kafeler; YEM Yayın;2017.

#### **GMS307 GIDA İŞLEME VE MUHAFAZA TEKNİKLERİ (3-0-0)2 AKTS:4**

Gıda teknolojinin temel prensipleri, iş akışı, satın alma ve hammadde kabul, depolama, ön işleme teknikleri, işleme teknikleri, ambalajlama , sevkiyat, gıda bozulmaları, gıda muhafaza yöntemleri, gıda teknolojisindeki yeni gelişmeler.

#### **Ders Kitabı:**

Gıda Teknolojisi. Arsan Bilişli. Sidas Yayınları.

Gıda Teknolojisi. Sıdıka Bulduk. Detay Yayıncılık.

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Necati Akbulut, Cem Karagözlü. Sidas Yayınları.

#### **GMS313 İLERİ PASTACILIK VE ÇİKOLATA (4-0-0)2 AKTS:4**

İleri pastacılık teknikleri bu dersin içeriğini oluşturur.

#### **GMS301 MESLEKİ FRANSIZCA I (2-0-0)2 AKTS:3**

Rezervasyon yapma, iş arama, işe alma, şirket çeşitleri, şirket kurma, üretim, pazarlama ve tanıtım, dağıtım ve satış, şirket maliyesi, banka, sigorta ve taşımacılık, iletişim araçları; internet, telefon, bilgisayar, yazılı iletişim, nezaket formülleri, sözlü iletişim, sipariş verme, telgraf yazma.

### **GMS303 MESLEKİ İNGİLİZCE III (2-0-0)2 AKTS:3**

Mutfak hizmetlerini yerine getirirken İngilizceyi kullanarak iletişim kurmak ve mesleki olarak kendini geliştirmek için gerekli bilgi ve beceriye sahip olmak.

### **GMS305 MUTFAK UYGULAMALARI III (4-0-0)3 AKTS:4**

Temel mutfak eğitimi, mutfak organizasyonu, mutfak ekipmanları ve güvenli kullanımı; satın alma ve muhafaza; pişirme öncesi ön işlemler; bıçak kullanımı; temel stoklar, çorbalar ve temel kesme ve doğrama teknikleri; genel pişirme teknikleri (haşlama, kaynatma, yağda kızartma, ızgara, kavurma, fırında pişirme, sote, buğulama, tütsüleme vs.), Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları, temel servis ve sunum tekniği, başlangıç seviyesinde tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme teknikleri teorik olarak gösterilecektir.

#### **Ders Kitabı:**

Professional Chef, CIA John Wiley&Sons (2011)  
Öğretim üyesinin ders notları.

### **GMS319 STAJ I (0-0-0)5 AKTS:8**

Staj yapacak olan öğrenciden öncelikle beklenen, Üniversite'de derslerinde aldığı bilgiler doğrultusunda beceri ve tecrübesini artırıcı pratik yapma olanağını bulmasıdır. Bununla birlikte, stajı süresinde alanındaki uygulamaları yerinde görmek ve bir disiplinlerarası faaliyette bulunmak suretiyle yeni bilgi ve becerilerin kazanılması esastır. Stajının bir diğer amacı da, stajyerlere meslek hayatında yapabileceği işler ve çalışabileceği alanlar konusunda yol gösterici olmasıdır.

### **GMS311 TÜRK MUTFAĞI (3-0-0)2 AKTS:4**

Türk mutfağının genel yapısı. Türk Mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına ait tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyum. Yemeklerin sunumu ve organizasyonu.

#### **Ders Kitabı:**

Hahcı, N. (2009). Türk mutfağı, Türk Mutfak Kültürü, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

### **GMS317 YIYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ YÖNETİMİ (3-0-0)2 AKTS:4**

Yiyecek içecek işletmelerinin turizm işletmesi olarak faaliyet göstermesi ve önemi vurgulanmakta. İşletme olarak menünün işlevleri, maliyeti ve fiyatlama yöntemleri anlatılır.

#### **Ders Kitabı:**

AKTAŞ, A.(2011). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek Ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.  
DENİZER, D.(2012). Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları  
SÖKMEN, A.(2011). Yiyecek İçecek Servisi, Ankara: Detay Yayıncılık.  
YILMAZ, Y. (2012). Otel ve Yiyecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.

## **6.YARIYIL**

---

### **GMS316 DÜNYA MUTFAKLARI (3-0-0)2 AKTS:4**

Bu dersin içeriğinde Avrupa başta olmak üzere dünyanın farklı bölgelerine ait mutfakların öne çıkan özellikleri ve uygulamaları yer alır. Söz konusu bölgelere ait reçetelerin bilgisi teorik ve uygulamalı olarak verilir.

### **GMS314 GAZİANTEP VE GASTRONOMİ (3-0-0)2 AKTS:4**

Gaziantep yöresel mutfak lezzetlerinin öğrenilmesi.

### **GMS318 GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ (2-0-0)2 AKTS:4**

Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşıması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duysal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir. Duyusal değerlendirme panel odası, ürün ve panel kontrolleri, panelist seçimi, duysal değerlendirmede kullanılan skalalar, lezzet profili diyagramlarının oluşturulması.

#### **Ders Kitabı:**

Öğretim elemanın ders notları

Altuğ, T. Ova, G. Demirağ, K. Kurtcan, Ü. (1995). Gıda Kalite kontrolü, İzmir: E.Ü.Müh. Fak.

Altuğ, T. Ve Elmacı, Y. 2005. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. SİDAS.

### **GMS308 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (3-0-0)2 AKTS:4**

İnsan kaynakları yönetiminin stratejik rolü, seçme ve yerleştirme, personel değerlendirme ve eğitim geliştirme, performans analizi gibi konular dersin içeriğini oluşturur. Derste öğrencilere iş yaşamlarında yardımcı olmak adına sektördeki insan kaynakları yönetimi ile ilgili bilgiler aktarılacaktır.

### **GMS304 MESLEKİ FRANSIZCA II (2-0-0)2 AKTS:3**

Özgeçmiş yazma, Motivasyon mektubu yazma, Resmi mektup yazma kuralları, Resmi mektupta kullanılan kalıplar,Dilekçe yazma, Gezi metinlerini inceleme, Gezi güzergahı tanıtmaya, Otel rezervasyonu yapma, Turistik bir yeri tanıtmaya, Turistik bir afiş ya da broşürü inceleme, Yemek kültüründen sözetme, Restoranda sipariş verme, menüyü inceleme, Gezi programı düzenleme, Genel tekrar.

### **GMS302 MESLEKİ İNGİLİZCE IV (2-0-0)2 AKTS:3**

Bu dersin amacı öğrencilere İngilizce konuğu karşılaması, uğurlaması ve sipariş alması, mutfak hizmetlerinde konuk ihtiyaçları/sorunları ile ilgili olarak konuklarla İngilizce iletişim kurması ve mesleki gelişimine yönelik faaliyette bulunmasıdır.

### **GMS306 MUTFAK UYGULAMALARI IV (4-0-0)3 AKTS:4**

A la carte mutfak uygulamaları bu dersin içeriğini oluşturur.

#### **Ders Kitabı:**

Practical Professional Cookery, H.L. Cracknell, R. J. Kaufmann.

### **GMS310 SU ÜRÜNLERİ (3-0-0)2 AKTS:4**

Su ürünlerine ilişkin tanım ve kavramlar, Türk ve Dünya su ürünleri mutfağındaki uygulamalar, gastronomi uygulamalarının gıdanın tat, doku ve rengine etkileri, balık ve kabuklu deniz ürünleri için muhtelif sos reçeteleri, pişirme yöntemleri (sous-vide, fırınlama, poşe pişirme, ızgara, tütüleme v.b),pişirme yöntemlerinin su ürünlerinin besin bileşimi ve değerine etkisi, gıda aroma bileşenlerinin eldesi (ekstraksiyon, distilasyon, filtrasyon ve santrifüj yöntemleri),imitasyon havyar eldesi.

#### **Ders Kitabı:**

Baldwin,D.E.2012. Sousvidecooking:Areview. International Journal of GastronomyandFoodScience, 1:15-30. Navarro,V.et al.2012. Cooking andnutritionalscience:Gastronomygoesfurther. International Journal of GastronomyandFoodScience, 1:37-45. Beauge',B.2012. On the idea of novelty in cuisine. International Journal of GastronomyandFoodScience, 1:5-14. Roff,A. 2011. Seafood How to buy, prepare, andcookthebestsustainablefishandseafoodfromaroundthe World. Editor in Chief C.J. Jackson.DorlingKindersley (DK Publishing) Limited,USA,400 p. Lee, P.,Rogersn,M.A.2012. Effect of calciumsourceandexposure-time on basiccaviarspherificationusingsodiumalginate. International Journal of GastronomyandFoodScience, 1:96-100. Rogers,M.A.et al.2014. Edibleoleogels in moleculargastronomy. International Journal of GastronomyandFoodScience, 2: 22–31. Topal,Ş.,Pala,M.,Saygı,B.1996. SousVide Teknolojisinin Geleneksel Yemeklerimize Uygulanması. Gıda,21 (2): 131-144. Schieber,A.2008. IntroductiontoFoodAuthentication, pp 1-17. In Modern TechniquesforFoodAuthentication. Editedby Da-Wen Sun. ElsevierInc. USA,645p.

### **GMS312 ŞERBETLİ TATLILAR (3-0-0)2 AKTS:4**

Her türlü şerbetli tatlıların tanımı, çeşitleri, özellikleri, içeriği, kullanılan malzemeler, üretim tekniği gibi konular teorik ve uygulamalı olarak verilir.

#### **Ders Kitabı:**

Anonim. Tatlılar. Boyut grup.  
Nil Peri Gökçe. Tatlılar, pastalar, kurabiyeler. Sis yayıncılık.  
Feridun İğümü. Tatlılar Kitabı. Sümer Kitapevi.  
M.Bora Zor. Baklavanın hikayesi. Gazi Kültür A.ş Yayınları

## **7.YARIYIL**

---

### **GMS421 GASTRONOMİ YAZARLIĞI (2-0-0)2 AKTS:4**

Gastronomi öğrencilerinin yazma ilkelerini öğrenmesi, beğeni ve eleştiri yazıları yazmasına yönelik bilgilerle donatılması.

#### **Ders Kitabı:**

Yılmaz, H. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara.  
Özsarı, R. (2012). Kompozisyon ve Anlatım Biçimleri, Altınpost Yayınları, İstanbul.

Gülsoy, M. (2011). Büyübozumu- Yaratıcı Yazarlık. İstanbul: Can Yayınları.  
Öğretim elemanının ders notları

#### **GMS411 GASTRONOMİDE RENK VE TASARIM (2-0-0)2 AKTS:5**

Renk kuramları ve renk sistemleri; mekan-renk ilişkisi; mekan kimliği: 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 içerir.

##### **Ders Kitabı:**

Mutfakta Sanat-Dekor ve Örnek Sunuşlar. Fahir Telli. Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri  
İç Mimarlıkta: Biçim + Yapı. Sally Stone, GraemeBrooker. literatür Yayıncılık  
Gastronomide renk ve tasarım ders notları.

#### **GMS407 GIDA MEVZUATI (2-0-0)2 AKTS:5**

Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Tebliğleri, gıda işyerleri ile ilgili yönetmelikler, restoran ve mutfak işletmeciliği ile ilgili yönetmelikler, alet-ekipman ile ilgili yönetmelikler, hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili yönetmelikler, sularla ilgili yönetmelikler, atıkların uzaklaştırılması ile ilgili yönetmelikleri içerir.

##### **Ders Kitabı:**

Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2009.  
İlgili kanun, yönetmelik ve tebliğler  
Öğretim elemanının ders notları

#### **GMS403 MESLEKİ FRANSIZCA III (2-0-0)2 AKTS:4**

Fransız Dili'nin mesleki anlamda, mutfak uygulamaları çerçevesinde, interaktif bir şekilde öğretilmesi.

##### **Ders Kitabı:**

Berthet,A., et desAutres, 2012,Paris: HachetteLivres  
Becherelle la conjugaisonpour tous,2009, Paris:Hatier

#### **GMS402 MESLEKİ İNGİLİZCE V (2-0-0)2 AKTS:4**

Öğrencilerin yabancı dil düzeyine gastronomi alanında beceri geliştirmelerini sağlamak; yazmak, okumak, iletişim, çalışma becerileri

#### **GMS409 MOLEKÜLER GASTRONOMİ (2-0-0)2 AKTS:5**

Moleküler Gastronomi, Oluşum Süreci, Ekipmanlar, Emülsifikasyon, Jelatinasyon, Sifon Kullanımı, Spherification, Buz Oluşumu, Köpük Oluşumu, Saklama Yöntemleri, Moleküler Forma Getirme içerir.

##### **Ders Kitabı:**

Durlu-Özkaya,F., Aksoy, M., Özel, K., Sezgi, G. (2018).  
Moleküler Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara.  
Öğretim elemanının ders notları

#### **GMS409 SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ (2-0-0)2 AKTS:5**

Sürdürülebilir restoran ve otel, Soğuk zincir, yerel gıda sistemleri, sürdürülebilirliğin ilkeleri ders içeriğinde paylaşılır.

##### **Ders Kitabı:**

Sarışık, M. (2020). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi  
Öğretim elemanının ders notları

#### **GMS415VEJETERYAN VE DİYET MUTFAĞI (2-0-0)2 AKTS:5**

Bu derste, vejeteryen ve diyet mutfaklarının genel yapısı ve tarihinden bahsedilerek, vejeteryen ve diyet mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yapılır. Vejeteryen mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu içerir.

#### **GMS419 ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI (2-0-0) 2 AKTS:5**

Bu ders zeytin ile zeytinyağının tarihçesi, tarımı, ekonomisi, ticareti, sofralık zeytin ve zeytinyağlarının kullanımı ve tadımı, kültür ve sanatta zeytinin yeri konularını kapsamaktadır. Dersin ana odağı öğrencilere yararlı bilgiler sunmak ve kusurlu, kusursuz sofralık zeytin ve zeytinyağlarını ayırt edecek beceriyi kazandırmaktır.

### **GMS405 ZİYAFET ORGANİZASYONU (2-0-0)2 AKTS:5**

Ziyafet ve ikram hizmetleri tanım ve önemi, ziyafet organizasyonlarında rezervasyon, ziyafet organizasyonlarında planlama, ziyafet salonlarının hazırlanması, ziyafet organizasyonlarında servis çeşitleri, ziyafet organizasyonlarında satış ve maliyet analizi, hijyen-sanitasyon.

#### **Ders Kitabı:**

Nilgün Sevinç, Ziyafet ve İkram Yönetimi, Detay Yayıncılık

Yaşar Yılmaz, Otel ve Yiyecek-İçecek işletmelerinde

Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, Ankara, 2007, Detay Yayıncılık

İge Pınar Tavmergen ve Ebru Günlü Aksakal, Kongre ve Toplantı Yönetimi ,Ankara, 2004, Seçkin Yayıncılık.

## **8.YARIYIL**

---

### **GMS416 DESTİNASYON YÖNETİMİ (2-0-0)2 AKTS:5**

Destinasyon yönetimi ve kaynak planlaması, destinasyon ve sürdürülebilirlik

### **GMS412 GİRİŞİMCİLİK (2-0-0)2 AKTS:3**

Girişimcilğe yönelik uygulamalar, teşviklerden yararlanabilmek için hâkim olunması gereken temel bilgiler.

### **GMS404 MESLEKİ FRANSIZCA IV (2-0-0)2 AKTS:3**

Fransız dili'nin mesleki anlamda, mutfak uygulamaları çerçevesinde, interaktif bir şekilde öğretilmesi.

#### **Ders Kitabı:**

Berthet, A., et desAutres, 2012, Paris: HachetteLivres

Becherelle la conjugaison pour tous, 2009, Paris: Hatier

### **GMS402 MESLEKİ İNGİLİZCE VI (2-0-0)2 AKTS:3**

Öğrencilerin yabancı dil düzeyine gastronomi alanında beceri geliştirmelerini sağlamak; yazmak, okumak, iletişim, çalışma becerileri.

### **GMS420 MUTFAKTA STRES VE EKİP YÖNETİMİ (2-0-0)2 AKTS:4**

Ekip kaynak yönetimi ilkeleri ve tarihi, mutfakta karar verme, Mutfak ekip çalışması, takım çalışması ve liderlik, otomasyon ve insan üzerindeki etkileri, mutfakta stres yönetimi, mutfakta tehditler ve hata yönetimi, mutfak kazaları ve vakaları gibi konular dersin içeriğini oluşturmaktadır.

#### **Ders Kitabı:**

Dersin öğretim elemanı tarafından önerilen kaynaklar

Terzioğlu M. (2010), Ekip Kaynak Yönetimi, İstanbul: Cinius Yayınları

Wiener, E. L., Kanki, B. G., & Helmreich, R. L. (Eds.). (2010). Crew resource management. Academic Press.

### **GMS408 ÖNOLOJİ (2-0-0)2 AKTS:3**

Şaraplık üzüm yetiştiriciliğinden başlayarak şarap üretimine kadar tüm aşamaların incelendiği şarap bilimi dersidir. Bu ders kapsamında şarap kültürü ve bölgelere göre değişen özellikler, coğrafi özelliklerin etkileri incelenir. Şarap, dünyada üretilen Şaraplar ve ülkeleri. Geçmişten günümüze Şarap tarihi. Modern Şarabın evrimi. Bağcılık. Şarap ve iklim, bölge, uluslararası üzümler, bölgesel üzümler. Şarap nasıl yapılır, Şarabın saklanması, Şarap ve zaman. Şarap sunumu. Şarap tadımı. Önemli uluslararası ve ulusal şaraplar.

### **GMS418 ÖRGÜTSEL PSİKOLOJİ (2-0-0)2 AKTS:4**

Bu ders; Örgüt psikolojisi araştırma yöntemleri tarihi, İş analizi ölçme kriterleri, İşe Alımlar ve Değerlendirmeler, Performans iyileştirme ve geliştirme uygulamaları, Performans iyileştirme ve geliştirme uygulamaları, Motivasyon, İşe yönelik tutumlar, Stres ve İşe Yönelik Tutumlar, Liderlik, takımlar ve çalışma grupları, Liderlik, takımlar ve çalışma grupları, Örgütsel değişim ve gelişme, Örgütsel Kültür, Örgütsel Adalet, Genel tekrar; konularını içermektedir.

### **GMS414 YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI VE STİLİSTLİK (2-0-0)2 AKTS:3**

Servise hazır yiyeceklerin sunumu, dizaynı ve fotoğraflanması ile ilgili temel bilgileri verir.

#### **Ders Kitabı:**

Dersin öğretim elemanı tarafından önerilen kaynaklar

Caldirola, M. & Barzetti, S. (2001).

Fantastic Food Decorating. Sterling Publishing. Garrett, T. M. (2006).

Professional Cake Decorating. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. The Culinary Institute of America (2006).

### **GMS406 ZİYAFET ORGANİZASYONU II (2-0-0)2 AKTS:4**

Yiyecek içecek sekt6r6, ziyafet tanımı ve kapsamı, organizasyonu, y6netimi, koordinasyonu, diğer b6l6mlerle ilişkisi ve denetimi, Yiyecek içecek 6retim s6reci, Yiyecek içecek 6retim s6recinde denetleme aşamaları ve iř g6c6 maliyeti kontrol6, açık b6fe men6s6 hazırlama, ziyafet organizasyonu pazarlaması, b6fe ve kokteyl organizasyonu, hijyen ve sanitasyon, kına, çay saati ve parti men6leri hazırlama konuları işlenecektir.