

T. C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ / GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI

DERS İÇERİKLERİ

I.YIL (I.YARIYIL)

GAS101- İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ I (4 Teorik / 6 Kredi): Bu dersin amacı öğrencilere temel okuma ve yazma becerilerini kazandırmaktır. Öğrenciler, paragraf yapısı, cümle organizasyonu, geçiş ifadeleri ve temel yazı türleri üzerine çalışmalar yaparak akademik yazma becerilerini geliştirirler. Okuma materyalleri aracılığıyla kelime bilgisi ve okuma stratejileri kazandırılır.

GAS103- İNGİLİZCE KONUŞMA BECERİLERİ I (2 Pratik / 4 Kredi): Öğrencilerin temel seviyede iletişim kurma becerilerini geliştirmeye yönelik olan bu ders, günlük konuşmalar, rol oynama, kısa diyaloglar ve sözlü sunumlarla desteklenmektedir. Telaffuz, tonlama ve beden dili üzerine uygulamalı çalışmalar yapılır.

GAS105- İNGİLİZCE I (2 Teorik / 2 Kredi): Bu ders temel İngilizce dilbilgisi kurallarını ve yapılarını tanıtarak, öğrencilerin temel düzeyde İngilizce okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerini geliştirmeyi hedefler. Ders; selamlaşma, tanıtım, günlük aktiviteler, zamanlar ve yer-yön ifadeleri gibi temel iletişim konularını kapsar.

GAS107- TÜRKÇE I (2 Teorik / 2 Kredi): Türkçe İle İlgili Temel Bilgiler, Dili Sözlü ve Yazılı Anlatımda Doğru, Açık ve Etkili Kullanma Becerilerinin Kazandırılması ve Gerekli Uygulamaların Yapılması; Heceleme Kuralları; Sıfatlar ve Zamirler; Cümlelerin Yapısı; Cümlelerin Unsurları; Makale ve Rapor Yazma; Kompozisyon Yazma gibi konularda eğitim verilir.

GAS109- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I (2 Teorik / 2 Kredi): Osmanlı İmparatorluğu: Dağılma Nedenleri ve Devleti Kurtarma Çabaları; Tanzimat Fermanı ve Sonrasındaki Gelişmeler, I. Meşrutiyet; 1. Dünya Savaşı ve Mütareke Dönemi; Mondros Mütarekesi Sonrası Osmanlı Topraklarında Yapılan İşgaller ve İşgale Karşı Yürütülen Faaliyetler; Atatürk ve Milli Hareket (Samsun'a Çıkışı, Amasya Tamimi, Erzurum ve Sivas Kongreleri ve Misak-ı Milli Kararları); Türkiye Büyük Millet Meclisinin Açılışı ve İç Ayaklanmalar; Kurtuluş Savaşı, 1. ve 2. İnönü Savaşları; Sakarya Savaşı; Mudanya Mütarekesi; Lozan Konferansı ve Anlaşması gibi konularda eğitim verilir.

GAS111- TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ I (1 Teorik 1 Pratik / 3 Kredi): Bilgisayarın temel fonksiyonları, donanımı, programları verildikten sonra Windows işletim sisteminin güncel olan versiyonu öğrencilere tanıtılır ve kullanmaları sağlanır.

GAS113- İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (2 Teorik / 3 Kredi): İş Sağlığı ve Güvenliği Kavramı, Temelleri, İş Sağlığı ve Güvenliği Algısı, Yönetim Sistemleri İle İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürü, İş Sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış, İş Sağlığı ve Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi, İş Kazalarının ve Meslek Hastalıklarının Değerlendirilmesi, İş Güvenliği Hizmetleri, İş Güvenliği Uzmanının Yetki, Yükümlülük ve Görevleri, İş Yerlerinde İş Sağlığı Hizmetleri, İş Yeri Hekimlerinin Yetki, Yükümlülük ve Görevleri, İş Yerlerinde İş Sağlığı ve İş Güvenliği Organizasyonu, İş Sağlığı ve Güvenliği Kavram ve Terminolojisi gibi konularda eğitim verilir.

GAS115- BESLENME İLKELERİ (2 Teorik / 3 Kredi): Beslenme İle İlgili Temel Kavramlar, Besin Ögesi ve Sağlık, Karbonhidratlar, Proteinler, Enerji Metabolizması, Su, Mineraller, Vitaminler, Besin Grupları, Besinlerin Bozulma Nedenleri, Türkiye'de En Fazla Görülen Beslenme Hataları, İnsanların Yaş ve Fiziki Yapılarına Göre Beslenme, Kalori Hesaplama, Beslenme Görüşü gibi konularda eğitim verilir.

GAS117- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ (2 Teorik / 3 Kredi): Gastronomi, Gastronomi Terminolojisi, Gastronominin Türleri, Gastronomi Tarihi, Rafine Mutfak ve Diğer Mutfak Akımları, Gündelik Hayat ve Gıda, Mutfakta Profesyonellik, Yiyecek ve Beslenme Tarihi, Tarih Öncesi Çağlarda Beslenme, Tarih Çağlarında Beslenme, Mutfak Hiyerarşisi, Mutfak Planlaması, Uygarlıklar ve Gastronomi, Gastronomi ve Etkileşim İçinde Olduğu Diğer Bilim Dalları, Yiyecek İçecek Tarihi, Yemek ve Kültür, Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri, Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Akımlar gibi konularda eğitim verilir.

GAS119- ÜNİVERSİTE YAŞAM KÜLTÜRÜ (1Teorik / 2 Kredi): Genel Kavramlar, Şehir ve Üniversitenin Tanıtılması, Üniversite Yaşamına Uyum, Kişilerarası İletişim, Oda Arkadaşlarıyla Yaşamak, Sınav Kaygısıyla Başa Çıkma, Etkili Zaman Yönetimi, Etkili Sunum Teknikleri, Kendine Güven ve Saygı Duymak, Utangaçlık, Stresle Başa Çıkma, Zararlı Alışkanlıklarla Başa Çıkma, Mükemmeliyetçilik gibi konularda eğitim verilir.

I.YIL (II. YARIYIL)

GAS102- İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ II (4 Teorik / 6 Kredi): Bu ders, birinci dönem kazanımlarının üzerine inşa edilerek daha karmaşık metinlerin okunmasını ve analiz edilmesini sağlar. Öğrenciler, kısa deneme, karşılaştırma-ilişkilendirme yazıları gibi yazılı kompozisyon türleri üretmeyi öğrenir. Akademik metin çözümleme ve yazma becerileri geliştirilir.

GAS104- İNGİLİZCE KONUŞMA BECERİLERİ II (2 Pratik / 4 Kredi): Öğrencilerin daha akıcı ve etkili şekilde İngilizce konuşmalar yapmalarını sağlamaya yönelik olan bu derste, münazara, kısa sunumlar ve grup içi tartışmalar gibi interaktif yöntemler kullanılır. İletişim odaklı konuşma etkinlikleri yoluyla eleştirel düşünme becerileri teşvik edilir.

GAS106- İNGİLİZCE II (2 Teorik / 2 Kredi): İngilizce I dersinin devamı niteliğinde olan bu derste, zaman yapıları, modallar, bağlaçlar ve sıfat cümlecikleri gibi orta düzey dilbilgisel

yapılar işlenir. Öğrencilerin günlük ve mesleki konularda etkili iletişim kurmaları desteklenir.

GAS108- TÜRKÇE II (2 Teorik / 2 Kredi): Dil; Dil ve Kültür İlişkisi; Dünya Dilleri Arasında Türkçe'nin Yeri; Türkçe'nin Gelişimi; Türkçe'de Seslerin Özellikleri gibi konularda eğitim verilir.

GAS110- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II (2 Teorik / 2 Kredi): Cumhuriyetin İlanı ve Sonraki Gelişmeler; Atatürk İlkeleri; Atatürk ve Reformlar; 1940'dan Sonra Türkiye'nin Dış Politikası gibi konularda eğitim verilir.

GAS112- TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ II (1 Teorik 1 Pratik / 3 Kredi): Office uygulamaları tanıtılır ve kullanımı sağlanır. MS Office (Word, Excel, Powerpoint). İnternet ve ağ kullanımına yönelik uygulamalar yapılır.

GAS114- AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNE GİRİŞ (2 Teorik / 3 Kredi): Ağırlama Endüstrisi İle İlgili Tanımlar; Ağırlama Endüstrisinin Alanı; Ağırlama Endüstrisinin Turizm Endüstrisi İle Yapısal ve Fonksiyonel İlişkileri; Ağırlama Ürünü ve Boyutları; Konaklama Endüstrisi ve Temel İşlemleri; Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Temel İşlemleri; Ağırlama İşlemleri Yönetimi; Ağırlama Endüstrisinde Yönetim Sözleşmeleri ve İmtiyaz Anlaşmaları gibi konularda eğitim verilir.

GAS116- GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN (2 Teorik / 3 Kredi): Gıda Hijyeni Ve Gıda Güvenliği – Tanımlar, Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği Kavramı, Gıda Maddelerindeki Tehlikeler, Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyonlar, Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler, Gıda Kaynaklı Mikotoksijenik Funguslar, Gıda Kaynaklı Virüsler Ve Prionlar (BSE), Gıda ve Su Kaynaklı Parazitler, Gıdalarda Sağlığa Zararlı Biyolojik Kökenli Etken ve Maddeler (Zehirli Bitkiler, Zehirli Mantarlar, Zehirli Deniz Ürünleri), Gıdalarda Kalıntı ve Kontaminantlar, Gıda Bozulmaları, Gıda Muhafazası, Gıda Alerjileri ve İntoleransı, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO), Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (İşyeri ve Personel Hijyeni, Temizlik ve Dezenfeksiyon, Pest Kontrol), Gıda İşletmelerinde İyi Üretim Uygulamaları (GMP), Gıda İşletmelerinde İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), Gıda İşletmelerinde Hijyenik Tasarım Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizleri (HACCP), Gıda İşletmelerinde Denetim ve ISO 22000 GGYS, Gıdalarla İlgili Yasal Düzenlemeler, Atık Yönetimi gibi konularda eğitim verilir.

GAS118- TEMEL MUTFAK BİLGİSİ (2 Teorik / 3 Kredi): Temel Mutfak Bilgileri, Doğrama ve Pişirme Yöntemleri, Besin İşleme ve Saklama Yöntemleri, Soslar, Çorbalar, Et ve Et Ürünleri, Sebzeler, Meyveler, Aperatifleri, Garnitürler, Kuru Baklagiller ve Tahıllar, Ekmek ve Unlu Mamuller gibi konularda eğitim verilir.

GAS120– KARIYER PLANLAMA (1 Teorik / 2 Kredi): Kariyer Tanımı, Kariyer Planlaması ve Yönetimi; Kariyer Planlama ve Kariyer Gelişimi Modelleri; Kariyer Safhaları; Kişisel Tercihlerini Bilmek; Dünyadaki Kariyer Eğilimleri; Kariyer Kuramları; Özgeçmiş, Kapak Yazısı ve Teşekkür Mektubu Hazırlama Yöntemleri; İş Dünyasının Yeni Mezunlardan Beklentileri; Etkileyici Bir İş Görüşmesi Nasıl Yapılır?; Mülakat Teknikleri İle İlgili Bilgiler;

Özgeçmişin Nasıl Doldurulacağını Öğrenmek; İnternet Aracılığıyla İş Başvurusunda Bulunmayı ve Şirketlerin Web Sayfalarındaki İş Başvuru Formlarının Nasıl Doldurulacağını Öğrenmek; İş Dünyasından Profesyonel Bir Ziyaretçinin Derse Katılımının Sağlanması ve İş Görüşmelerinin Aktarılması, İşe Yerleşme ve Örgütsel Kariyer Planlamasının Birey ve Organizasyon Açısından Kariyer Yönetimi, İnsan Kaynakları Yönetiminde Kariyer Planlamasının Yeri, Kariyer Planlama Sorunları, Özel Durumlar: İleri Yaştaki Çalışanlar, Ev ve İş-Yaşam Dengesinin Kurulması gibi konularda eğitim verilir.

II. YIL (III. YARIYIL)

GAS201- İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ III (2 Teorik / 2 Kredi): Bu ders, öğrencilerin gastronomi ve turizm bağlamında okuma ve yazma becerilerini geliştirmelerini amaçlar. Ders kapsamında öğrenciler, mesleki terimlerin yer aldığı özgün metinlerle çalışarak kavram haritaları oluşturur, kısa raporlar ve açıklayıcı yazılar yazar. Tarif metinleri, sektörel yazışmalar ve kısa blog yazıları gibi mesleki yazı türlerine giriş yapılır. Ayrıca, metin çözümleme ve yazılı üretim süreçlerinde yapısal doğruluk ve terminoloji kullanımı ön planda tutulur.

GAS203- İNGİLİZCE KONUŞMA BECERİLERİ III (2 Pratik / 2 Kredi): Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomi ve turizm alanlarında kullanabilecekleri sözlü iletişim becerilerini geliştirmektir. Ders içeriği; müşteri karşılamadan sipariş almaya, menü açıklamalarından basit şikâyet çözümüne kadar uzanan uygulamalı diyalog çalışmaları ile yapılandırılmıştır. Ayrıca, öğrencilerin grup içi etkileşimler, senaryo canlandırmaları ve kısa sunumlar yoluyla özgüven kazanmaları ve alanlarında etkili bir şekilde iletişim kurmaları hedeflenmektedir.

GAS205- TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ (2 Teorik / 4 Kredi): Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü İle Diğer Mutfakların Etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler, Türk Mutfağından Yemek Örnekleri gibi konularda eğitim verilir.

GAS207- TURİZMDE İŞ ETİĞİ (2 Teorik / 4 Kredi): İş Ahlakının Tanımı ve İlgili kavramlar; İşletmelerin Sosyal Sorumlulukları; Etik Teorileri ve Yaklaşımlarına Giriş, İşletmecilik ve Yönetimde Etiksel Konular; Geleneksel Etik Kuramların Modern İşletmecilik Kararlarına Uygulanması; Karar Vermede Normatif ve Psikolojik Yaklaşımlar; Etiksel Karar Verme Süreci; Yöneticilerin Etiksel İkilemleri; Etik Davranış Yönetimi; Örgüt Kültürü Olarak Etik; Etiksel Örgüt Kültürü Oluşturma; Ağırlama Endüstrisinde Etiksel Davranış Yönetimi; Turizmde ve Turist Rehberliğinde Etik Kodları; Turizm Yönetim Etiğinde Seçme Konular ve Örnek Olay İncelemeleri gibi konularda eğitim verilir.

GAS209- MUTFAK UYGULAMALARI I (2 Pratik 2 Pratik / 8 Kredi): Besin Grupları, Sanitasyon, Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde HACCP, Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Patates Garnitürleri, Sebze Garnitürleri, Fond ve Temel Çorbalar, Salata ve Salata Sosları, Komposto ve Hoşafklar (Türk Mutfağı), Su Ürünlerine Giriş

– Hazırlık Teknikleri, Pişirme Yöntemleri Uygulaması (Kızartma, Haşlama vb.) gibi konularda eğitim verilir.

GAS211- BİREYLERARASI İLETİŞİM (2 Teorik / 4 Kredi): İletişimin Tanımı, Önemi ve Turist Rehberliğinde İletişimin Yeri, İletişim Süreci ve Öğeleri, İletişim Biçimleri, Sözel İletişim, İletişimde Etkin Konuşma, İletişimde Etkin Dinleme ve Empati, Yazılı iletişim, Sözsüz İletişim ve Beden Dili, İletişimde Davranış Biçimleri, Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim, Çevrimiçi İletişim (Sanal İletişim), Kültür ve İletişim, Turizmde Kültürlerarası İletişim, İletişimde Kalite ve İletişim Hataları gibi konularda eğitim verilir.

GAS213-SEÇİMLİK DERS I (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS213.1-GENEL İŞLETME (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS213.2-GENEL PAZARLAMA(2 Teorik / 3 Kredi):

GAS213.3-GENEL EKONOMİ(2 Teorik / 3 Kredi):

GAS213.4-GENEL TURİZM (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS215-SEÇİMLİK DERS II (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS215.1-DÜNYA TURİZM COĞRAFYASI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS215.2-GASTRONOMİDE COĞRAFİ İŞARETLER (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS215.3- GASTRONOMİ TURİZMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS215.4-GASTRONOMİ VE COĞRAFYA (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS215.5- GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI (2 Teorik / 3 Kredi):

II. YIL (IV. YARIYIL)

GAS202- İNGİLİZCE OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ IV (2 Teorik / 2 Kredi): Bu ders, öğrencilerin ileri düzeyde okuma ve yazma becerileri kazanarak gastronomi ve turizm alanlarına yönelik metinleri eleştirel biçimde değerlendirebilmelerini ve profesyonel yazılı ürünler oluşturabilmelerini amaçlar. Ders kapsamında sektörel raporlar, vaka analizleri, değerlendirme yazıları, tarif yorumları ve mesleki e-posta metinleri gibi yazı türleri üzerinde durulur. Dersin son haftalarında mesleki İngilizceye geçişi destekleyecek şekilde alan temelli yazılı içerik üretimi uygulamalarına yer verilir.

GAS204- İNGİLİZCE KONUŞMA BECERİLERİ IV (2 Pratik / 2 Kredi): Bu ders, öğrencilerin ileri düzeyde sözlü iletişim becerilerini geliştirerek gastronomi ve turizm sektörlerinde profesyonel düzeyde etkileşim kurabilmelerini sağlamayı hedefler. Öğrenciler; menü sunumu, konuk karşılama, şikâyet yönetimi, yemek tarifi açıklamaları ve sektörel diyaloglar gibi senaryo temelli etkinliklerle çalışırlar. Bireysel sunumlar ve grup tartışmalarıyla desteklenen ders, öğrencileri mesleki İngilizce derslerine hazırlayacak biçimde yapılandırılmıştır.

GAS206- ULUSLARARASI MUTFAK KÜLTÜRLERİ (2 Teorik / 3 Kredi): Kuzey Avrupa’da Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri, Batı Avrupa Ülkelerinin Mutfak Kültürleri, Doğu/Orta Avrupa’da Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri, Güney Avrupa’da Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri, Asya ve Pasifik’te Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri, Kuzey Amerika ve Karayipler’in Mutfak Kültürleri, Orta Amerika ve Güney Amerika Ülkelerinin Mutfak Kültürleri, Afrika Kıtasında Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri, Okyanusya’da Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri, Sahra Altı Afrika’da Yer Alan Ülkelerin Mutfak Kültürleri gibi konularda eğitim verilir.

GAS208- YİYECEK- İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ (2 Pratik / 3 Kredi): Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Bilgisayarların Kullanımı, Donanım, Yazılım, Fatura Yönetimi, Satış Analizi, Menü Yönetimi, İçki Dağıtımı ve Kontrol Sistemleri, Yiyecek Kontrol Sistemleri, Fidelio Yazılımında Yiyecek ve İçecek Modülü, Yiyecek ve İçecek Maliyet Hesaplamaları, Stok Kontrolü, Satışlar, Satın Alma, Satıcılar gibi konularda eğitim verilir.

GAS210- MUTFAK UYGULAMALARI II (2 Pratik 2 Pratik / 8 Kredi): Etlerin Hazırlanması, Et Yemekleri I – Kızartma/Tencere Yemekleri, Et Yemekleri II – Izgara/Kavurma, Et Yemekleri III – Fırın Yemekleri/Dolmalar, Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri, Kuru Baklagillerle Yemek Hazırlama, Türk Mutfağında Pilavlar, Yöresel Türk Pilavları, Türk Mutfağına Özgü Makarnalar, Su Ürünleri II – Uygulamalı Türk Tarifleri, Flambeler (Et ve Balıkla Uygulamalar), Açık Büfe Planlaması ve Sunumu gibi konularda eğitim verilir.

GAS212- SERVİS TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI (2 Teorik 2 Pratik/ 4Kredi): Temel Kavramlar; Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması; Servis Personelinin Özellikleri; Servis Personelinin Tutum ve Davranışları; Servis Araçları; Servise Ön Hazırlık; Masa Düzeni; Kuver Türleri; Kahvaltı Servisi; Table D’Hote Servis, A la Carte Servis, Açık Büfe Servisi, Uluslararası Yiyecek ve İçecek Servis Türleri ve İlkeleri; Sos Hazırlama ve Servis Etme; Şarap Servisi; Ziyafet Servisi; Bar ve Kokteyller gibi konularda eğitim verilir.

GAS214- SAĞLIK TEDBİRLERİ VE İLKYARDIM (2 Teorik / 2 Kredi): İlk Yardıma Giriş, Solunum ve Dolaşım Sistemlerinin Önemi: Temel Yaşam Desteği, Kanamalarda ve Yaralanmalarda İlk Yardım, Kırık, Çıkık ve Burkulmalar ve Diğer Acil Durumlarda İlk Yardım, Isı Değişikliklerinde İlk Yardım, Zehirlenmelerde İlk Yardım, Boğulmalarda İlk Yardım ve Hasta/Yaralı Taşıma Teknikleri, Bulaşıcı Hastalıklarda Uylması Gereken Kurallar gibi konularda eğitim verilir.

GAS216-SEÇİMLİK DERS III (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS216.1-TURİZM PAZARLAMASI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS216.2- İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS216.3- TURİZM İŞLETMELERİ MUHASEBESİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS216.4-TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS216.5-TURİZM MEVZUATI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218-SEÇİMLİK DERS IV (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218.1-GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218.2-YAVAŞ YEMEK (SLOW FOOD) (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218.3-PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218.4- SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE ATIK YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218.5- ÖZEL BESLENME MUTFAKLARI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS218.6-BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ (2 Teorik / 3 Kredi):

III. YIL (V.YARIYIL)

GAS301-MESLEKİ İNGİLİZCE I (2 Teorik / 2 Kredi): Bu ders, öğrencilerin gastronomi ve turizm alanlarında ihtiyaç duyacakları temel mesleki İngilizce terminolojiyi tanımlarını ve bu dil yapısını sözlü ve yazılı olarak kullanabilmelerini sağlamayı amaçlar. Ders kapsamında restoran rezervasyonları, menü açıklamaları, yiyecek ve içecek tanıtımları, mutfak donanımları, pişirme yöntemleri gibi konular ele alınır. Öğrenciler, sektörel kelime listeleri, rol oynama çalışmaları, kısa sunumlar ve örnek iş yazışmalarıyla desteklenen uygulamalı etkinlikler aracılığıyla, hizmet sunumuna yönelik mesleki dil yeterliği kazanmaya başlar.

GAS303- YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ (2 Teorik / 2 Kredi): Yönetim Kavramı, Kapsamı ve Yönetim Fonksiyonları; Yiyecek İçecek Yönetimi Kapsamı ve Önemi; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bütçeleme; Menü Planlaması Ve Geliştirme; Yiyecek İçecekleri Fiyatlandırma; Yiyecek İçecek Bölümü Mutfak Planlaması; Yiyecek İçecek Kontrol Sistemi; Yiyecek Üretim Kontrolü ve Aşamaları; Gelir Kontrolü; İçecek Maliyet Kontrol Süreci; İçecek Üretim Kontrolü; Ağırlama İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu gibi konularda eğitim verilir.

GAS305-SOSYAL BİLİMLERDE ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ (2 Teorik / 2 Kredi): Bilim ve Bilimsel Düşünme; Araştırmanın Anlamı, Önemi ve Planlaması; Veri Çeşitleri ve Veri Toplama Yöntemleri; Anket Tekniği; Örneklem Türleri; Veri Türlerine Göre Kantitatif ve Kantitatif Analiz Teknikleri; Araştırma Raporu Yazma; Kaynak Gösterim Yöntemleri; Tez Yazımı; SPSS Veri Analiz Programına Veri Girişi gibi konularda eğitim verilir.

GAS307- GASTRONOMİDE GİRİŞİMCİLİK (2 Teorik / 3 Kredi): Yiyecek-içecek sektöründe özgün iş fikirleri üretme, restoran veya kafe gibi işletmeleri kurma, finans, pazarlama ve yenilikçi iş modelleri geliştirme süreçlerini kapsar. Girişimcilik ve İnovasyon, İş Fikri Geliştirme, İş Planı Hazırlama, Yasal ve Kuruluş Süreçleri, Yönetim ve Pazarlama, Finansman ve Teşvikler gibi temel ders konularını içerir.

GAS309-MUTFAK UYGULAMALARI III (2 Pratik 2 Pratik / 8 Kredi): Özleştirilerek Yapılan Hamurlar, Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar, Çırpılarak Yapılan Hamurlar, Pişirilerek Yapılan Hamurlar, Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar, Milföy Hamuru ile Hazırlıklar,

Krema, Sos ve Şuruplar, Hamur Tatlıları, Sütlu Tatlılar, Meyveli Tatlılar, Pastacılık Temelleri – Kekler ve Katmanlı Ürünler, Pasta Kaplama, Dolgu ve Dekorasyon Teknikleri, Uygulamalı Sunum Hazırlığı gibi konularda eğitim verilir.

GAS311-SEÇİMLİK DERS V (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS311.1- YİYECEK- İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS311.2- GASTRONOMİDE İNOVASYON VE ÜRÜN GELİŞTİRME (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS311.3- TURİZM EKONOMİSİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS311.4- TURİZMDE HALKLA İLİŞKİLER (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS311.5-GIDA MEVZUATI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS311.6- MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS313-SEÇİMLİK DERS VI (2 Teorik 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS313.1-SOĞUK MUTFAK (2 Teorik 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS313.2-HAMUR İŞLERİ VE EKMEK YAPIMI(2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS313.3-FÜZYON MUTFAK(2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS313.4-DENİZ ÜRÜNLERİ (2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS313.5-KAYSERİ MUTFAĞI (2 Pratik / 2 Teorik/ 6 Kredi):

GAS315-İKİNCİ YABANCI DİL I (4 Teorik / 4 Kredi): Başlangıç Seviyesinde, Seçilen İkinci Yabancı Dilin Temel Gramer Konularının İşlenmesi, Öğrencilere Temel Düzeyde İletişim Kurmaya Yardımcı Olacak Kelime Hazinesi ve Mesleki Terminoloji Oluşturma, Başlangıç Seviyesinde Dinleme, Konuşma, Yazma ve Anlama Becerilerini Geliştirmek gibi konularda eğitim verilir.

GAS315.1-RUSÇA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.2-ALMANCA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.3-FRANSIZCA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.4-ARAPÇA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.5-JAPONCA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.6-KORECE I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.7-FARŞÇA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.8-İSPANYOLCA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.9-İTALYANCA I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.10-PORTEKİZCE I (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS315.11-ÇİNCE I (4 Teorik / 4 Kredi):

III. YIL (VI. YARIYIL)

GAS302-MESLEKİ İNGİLİZCE II (2 Teorik / 2 Kredi): Bu ders, öğrencilerin gastronomi ve konaklama hizmetlerine ilişkin mesleki iletişim süreçlerinde İngilizceyi daha akıcı ve doğru bir şekilde kullanabilmesini hedefler. Ders içeriğinde yiyecek-içecek işletmelerinde iş akışı, mutfakta sözlü yönlendirme, müşteri şikâyeti karşılama, hijyen ve güvenlik uyarıları, etkinlik organizasyonu gibi konulara yer verilir. Öğrenciler; mesleki senaryo temelli diyaloglar, kısa rapor yazımı, menü planı sunumu ve sözlü simülasyonlar aracılığıyla sektörel düzeyde iletişim kurma becerilerini geliştirir.

GAS304-SEMİNER ÇALIŞMASI (1 Teorik 1 Pratik/ 2 Kredi): Öğrenci bu derste özel ilgi duyduğu, merak ettiği ve kendini eksik hissettiği Gastronomi alanı konularından birinde seminer hazırlar ve sunar.

GAS306-GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER (2 Teorik / 2 Kredi): Gastronomi Tarihi, Yiyecek İçecek İşletmelerinin Gelişimi, Hızlı Yemek Akımı, Moleküler Gastronomi, Yeni Mutfak Akımı, Yavaş Yemek Akımı, Nöro- Gastronomi, Yeni Anadolu Mutfağı, Duyusal Analiz, Tematik Restoranlar, Yeşil Restoranlar, Tarım ve Gastronomi İlişkisi, Coğrafi İşaretleme Sistemi-I, Coğrafi İşaretleme Sistemi-II gibi konularda eğitim verilir.

GAS308-İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE SUNUM TEKNİKLERİ (1 Teorik 1 Pratik / 3 Kredi): İçecek Teknolojisi, Özellikleri ve Gelişimi, İçecek Çeşitleri ve Özellikleri, Gazsız İçecek, Özellikleri ve Bileşenleri, Alkolsüz İçecek, Özellikleri ve Bileşenleri, Gazlı-Gazsız İçecek Üretimi ve Üretimde Kullanılan Ekipmanlar, Alkollü İçecek Üretimi ve Üretimde Kullanılan Ekipmanlar, Mayalanma Yoluyla Üretilen İçecekler, Damıtma Yoluyla Üretilen İçecekler, Geleneksel İçecekler (Sahlep, Boza, Kefir vb. Üretimi) gibi konularda eğitim verilir.

GAS310-MUTFAK UYGULAMALARI IV (2 Pratik 2 Pratik / 8 Kredi): Dünya Mutfağına Giriş, Fransız Mutfağı ve Temel Soslar I, Soslar II – Beşamel, Veloute, Espagnole, Soslar III – Hollandez, Domates Sos, Derinleştirme, İtalyan Makarnaları – Taze ve Kuru, Meksika Mutfağı – Baharat ve Sos Kullanımı, Uzak Doğu Mutfağı – Sebze/Et Dengesi, Orta Doğu Mutfağı – Bakliyat Ağırlıklı, Yunan Mutfağı – Mezeler ve Zeytinyağlılar, Amerikan Mutfağı – Grill ve Fast Food Uygulamalar, Fondue – Peynir ve Çikolata Uygulamaları, Uygulamalı Menü Çalışmaları (Füzyon) gibi konularda eğitim verilir.

GAS312-SEÇİMLİK DERS VII (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS312.1-KÜLTÜREL MİRAS (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS312.2-ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS312.3-KONGRE VE FUAR YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS312.4- GASTRONOMİ VE TEKNOLOJİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS312.5- NÖROGASTRONOMİ VE DUYUSAL ANALİZ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS312.6- LEZZET PSİKOLOJİSİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS314-SEÇİMLİK DERS VIII (2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS314.1-YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI (2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS314.2-ET VE ET ÜRÜNLERİ (2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS314.3-PASTACILIK, ÇİKOLATA VE SÜSLEME SANATI (2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS314.4-MOLEKÜLER GASTRONOMİ (2 Teorik / 2 Pratik/ 6 Kredi):

GAS316-İKİNCİ YABANCI DİL II (4 Teorik / 4 Kredi): Orta seviyede, seçilen ikinci yabancı dilin temel gramer konularının tanımlanması, orta seviyede dinleme, konuşma, anlama ve yazma becerilerine yönelik diyalog ve metin çalışmaları, mesleki terminoloji oluşturmaya yönelik kelime ve mesleki kalıpların işlenmesi gibi konularda eğitim verilir.

GAS316.1-RUSÇA II(4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.2-ALMANCA II(4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.3-FRANSIZCA II(4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.4-ARAPÇA II(4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.5-JAPONCA II(4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.6-KORECE II(4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.7-FARSÇA II (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.8-İSPANYOLCA II (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.9-İTALYANCA II (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.10-PORTEKİZCE II (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS316.11-ÇİNCE II (4 Teorik / 4 Kredi):

IV. YIL (VII. YARIYIL)

GAS401-MESLEKİ İNGİLİZCE III (2 Teorik / 2 Kredi): Bu ders, öğrencilerin gastronomi ve turizm sektörlerinde ileri düzeyde İngilizce iletişim kurma becerilerini geliştirerek mesleki yeterliklerini artırmayı amaçlar. Ders kapsamında uluslararası mutfak terimleri, yemek sunum teknikleri, gastronomi trendleri, sürdürülebilirlik, gıda alerjileri, özel beslenme türleri ve misafir ilişkileri gibi temalar ele alınır. Öğrenciler, sözlü sunumlar, mesleki tartışmalar, yazılı raporlar, vaka analizleri ve yabancı kaynak incelemeleri aracılığıyla sektörel İngilizce okuryazarlığını geliştirir. Ders sonunda öğrencilerden, yabancı konuklarla profesyonel iletişim kurabilecek, sektöre yönelik İngilizce belgeleri anlayabilecek ve alanıyla ilgili sözlü-yazılı sunumlar gerçekleştirebilecek düzeye ulaşmaları beklenir.

GAS403-MUTFAK UYGULAMALARI V (2 Pratik 2 Pratik / 8 Kredi): Menü Planlama İlkeleri, Hedef Gruplara Göre Menü Oluşturma, Sağlıklı ve Sürdürülebilir Menü Tasarımı, Sezonluk ve Yerel Ürünlerle Menü Geliştirme, Garnitür Seçimi ve Menüde Uyum, Et – Garnitür – Sos Eşleşmeleri, Tabak Sunumu ve Modern Teknikler, Yaratıcı Menü Uygulaması I, Yaratıcı Menü Uygulaması II, Açık Büfe Sunumu Uygulaması, Şef İmza Tabağı Geliştirme I, Şef İmza Tabağı Geliştirme II gibi konularda eğitim verilir.

GAS405-MENÜ PLANLAMA VE YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi): Menü Kavramı, Tarihi ve Önemi, Menü Türleri, Menü Planlaması, Menü Tasarımı, Menü Fiyatlama, Menü Mühendisliği, Menü Yönetimi Sistemleri, Menü Yönetiminde Güncel Konular gibi konularda eğitim verilir.

GAS407-YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA (2 Teorik / 2 Kredi): Pazarlama ve turizm pazarlamasının temel kavramları, Yiyecek-içecek firmaları ve pazarlama analizleri, Yiyecek-içecek işletmeleri ve pazar payları, Hedef pazarda yiyecek-içecek işletmeleri, Seçim ve yerleştirme, Yiyecek-içecek işletmelerinin ürünleri ve özellikleri, Fiyatlandırma, Fiyatlandırma stratejileri, Yiyecek-içecek işletmelerinin dağılımı, Yiyecek-içecek işletmelerinin promosyonları, Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karmaşı, Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama planlaması ve uluslararası yiyecek-içecek pazarlaması, Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama politikası, Fiyatlandırma stratejileri gibi konularda eğitim verilir.

GAS409-STAJ (5 Kredi): Öğrenciler birinci sınıftan itibaren 20 iş günü olmak şartıyla Fakülte Staj Yönergesi çerçevesinde stajlarını tamamlamak zorundadırlar. Stajlarını tamamlayanlar bu dersten başarılı sayılırlar. Staj dersi not ortalamasına katılmaz.

GAS411-SEÇİMLİK DERS IX (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS411.1-BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS411.2-GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS411.3- YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KONSEPT VE DİZAYN (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS411.4- YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KRİZ YÖNETİMİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413-SEÇİMLİK DERS X (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413.1- YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413.2-SOKAK LEZZETLERİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413.3-OSMANLI MUTFAĞI ((2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413.4-BARİSTALIK (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413.5-BARMENLİK VE MİKSOLOJİ (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS413.6-İÇECEK SERVİSİ VE UYGULAMALARI (2 Teorik / 3 Kredi):

GAS415-İKİNCİ YABANCI DİL III (4 Teorik / 4 Kredi): Orta seviyede, seçilen ikinci yabancı dilin temel gramer konularının tanımlanması, orta seviyede dinleme, konuşma, anlama ve yazma becerilerine yönelik diyalog ve metin çalışmaları, mesleki terminoloji oluşturmaya yönelik kelime ve mesleki kalıpların işlenmesi gibi konularda eğitim verilir.

GAS415.1-RUSÇA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.2-ALMANCA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.3-FRANSIZCA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.4-ARAPÇA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.5-JAPONCA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.6-KORECE III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.7-FARSÇA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.8-İSPANYOLCA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.9-İTALYANCA III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.10-PORTEKİZCE III (4 Teorik / 4 Kredi):

GAS415.11-ÇİNCE III (4 Teorik / 4 Kredi):

IV.YIL (VIII.YARIYIL)

GAS402-İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM UYGULAMALARI (40 Pratik /30 Kredi):