

TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
(Türkçe Bölüm)

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
AIT101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	(2,0,0)	2	2	Zorunlu

Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını ve Türk İnkılabını hazırlayan sebepler. Osmanlı İmparatorluğu'nun parçalanması, Trablusgarb Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı. Mondros Ateşkes Antlaşması. İşgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı. Milli Mücadele Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması. Sevr Antlaşması. Lozan Barış Antlaşması. Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik. Halkçılık, Devletçilik. Laiklik, İnkılâpçılık.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	(2,0,0)	2	2	Zorunlu

Saltanatın Kaldırılması; Cumhuriyetin İlan Edilmesi; Birinci TBMM'de Seçim Kararının Alınması; Halk Fırkasının Kurulması; Ankara'nın Başkent Olması, Cumhuriyetin İlanı ve Tepkiler; Halifeliğin Kaldırılması (Halifelik Sorununun Ortaya Çıkışı ve Halifeliğin Kaldırılmasını Hazırlayan Olaylar), Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası ve Şeyh Said İsyanı; Takrir-i Sükûn Kanunu; Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın Kapatılması; İzmir Suikastı Girişimi), Serbest Cumhuriyet Fırkası ve Menemen Olayı; Atatürk-İnönü Ayrılığı, Devrimler ve Hedeflerine Genel Bir Bakış; Hukuk Alanında Yapılan Devrimler; 1924 Teşkilat-ı Esasiye Kanunu; Türk Medeni Kanunu'nun Kabul Edilmesi; Diğer Temel Kanunların Kabul Edilmesi; Kadın Hakları, Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan Devrimler; Tevhid-i Tedrisat Kanunu; Yeni Türk Alfabesinin Kabul Edilmesi; Yeni Tarih ve Dil Anlayışı; Darülfünun'dan İstanbul Üniversitesi'ne; Güzel Sanatlar, Ekonomik Alandaki Gelişmeler; Son Dönem Osmanlı Ekonomisi; Türkiye İktisat Kongresi ve Sonuçları; Cumhuriyetin İlk Yıllarında Ekonomik Faaliyetler; Devletçilik Uygulamasına Geçiş, Toplumsal Yaşamda Yapılan Devrimler (Giyim ve Kuşamda Çağdaşlaşma: Şapka Giyilmesi Hakkındaki Kanun; Tekke, Zaviye ve Türbelerin Kapatılması, Uluslararası Saat, Takvim, Rakam, Ölçü ve Hafta Tatili'nin Kabul Edilmesi; Soyadı Kanunu'nun Kabulü; Sağlık Alanındaki Gelişmeler), Atatürk Döneminde Türkiye'nin Dış Politikası; 1919-1923 Yılları; 1923-1930 Yılları, İkinci Dünya Savaşı'na Gidiş ve Türk Dış Politikası

1931–1939, Atatürk İlkeleri; Atatürk İlkelerine Genel Bakış; Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılâpçılık, İsmet İnönü Dönemi (1938-1950); İkinci Dünya Savaşı Yıllarında İç Politika; Demokrat Parti'nin Kuruluşu, Demokrat Parti Dönemi (1950-1960); 27 Mayıs Askeri Müdahalesi ve Milli Birlik Komitesi.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS110	Yiyecek Üretimi I	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Mutfak Organizasyon yapıları, kesme teknikleri (jülyen/ batonet/ mirepoix/ şifonad/ brunoise/ jardin/ masedon/ vichy), baharatlar, pişirme teknikleri suda pişirme yöntemleri(boiling-simmering/ blanching/ poaching/ brasing/ stewing/ steaming), pişirme teknikleri kuru ısıda pişirme yöntemleri(grilling/ roasting/ sauteing/ yağda pişirme), pişirme teknikleri diğer yöntemler (bain marie/ mikrodalga yöntemle pişirme/ kızıl ötesi ışın pişirme), temel stoklar : kahverengi stok (basic brown stock), beyaz stok (white stock), balık (fish stock) ve tavuk stok (chicken stock) konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS111	Turizm Endüstrisine Giriş	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

Turizme giriş tanımı, turizm çeşitleri, turizmin tarihçesi, turizm çevresel etkileri, turizmin sosyal etkileri, misafirperverlik kavramı, sürdürülebilir turizm kavramı, alternatif turizm ve çeşitliliği, gastronomi turizmi, şarap turizmi vb. turizm çeşitliliklerini kavramsal açıdan inceleme.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS115	İşletmeye Giriş	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

İşletme bilimi ve işletmeyi tanımlama, işletmenin tanımı, tarihçesi, amaçları, sosyal sorumluluk ve etik, işletme türleri, işletmenin kuruluş aşaması, yönetim ve yönetici, işletmelerde girişimcilik ve yönetici, işletmede örgüt ve örgütlenme, işletmelerde koordinasyon ve kontrol, vizyon, misyon, swot analizi, işletme organizasyonlarında planlama konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS131	Analiz I	(3,0,0)	4	5	Zorunlu

Fonksiyonlar, limitler ve süreklilik. Türevler, Farklılaşma kuralları. Yüksek dereceden türevler. Zincir kuralı. İlgili oranlar. Rolle ve ortalama değer teoremi. Kritik noktalar. Asimptotlar. Eğri çizimi. İntegraller. Temel Teorem. Entegrasyon teknikleri. Belirli integraller. Geometri ve bilime uygulama. Belirsiz formlar. L'Hospital Kuralı.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS140	Yiyecek Üretimi II	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Mutfak Organizasyon yapıları, Kesme teknikleri ve pratik uygulama, Pişirme Teknikleri Suda Pişirme Yöntemleri pratik uygulama Pişirme Teknikleri Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri ve Pratik uygulama, Pişirme Teknikleri Diğer Yöntemler(Bain marie/ Mikrodalga yöntemle pişirme/ Kızıl ötesi ışın pişirme), Temel Stoklar : Kahverengi stok (Basic Brown Stock), Beyaz Stok (White Stock), Balık (Fish Stock) ve Tavuk Stok (Chicken Stock) konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS141	Beslenmenin Temel İlkeleri	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

Beslenmeye Genel Bakış, Sağlıklı Bir Diyet Planlama, Karbonhidratlar: Şekerler, Nişastalar ve Lifler, Protein: Amino Asitler, Yağlar: Doymuş Yağlar ve Doymamış Yağlar, Lipitler: Trigliseritler, Fosfolipitler ve Steroller, Suda Çözünen Vitaminler: B Vitaminleri ve C Vitamini, Yağda Çözünen Vitaminler A, E, K ve D vitamini, Su ve Ana Mineraller, Beslenme Şekilleri: Akdeniz Beslenme, Vejeteryan/ Vegan Beslenme, Organik Beslenme, Alkali Beslenme, Çiğ Beslenme (Raw Food Diet).

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS142	Gıda ve Hijyen	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen, İşleme öncesi faaliyetlerde gıda hijyeni, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri. Gıda işleme basamaklarında gıda hijyeni, Depolama, ambalajlama ve etiketleme ile ilgili sanitasyon kuralları, Personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, periyodik sağlık kontrolleri,

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					Besinlerin bozulma nedenleri, Mikroorganizma-insan ilişkisi, Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar, HACCP'in tanımı ve önemi.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS145	Gastronomiye Giriş	(2,1,0)	3	5	Zorunlu
					Gastronominin Anlamı, Tarihçesi, Gelişimi, Çerçevesi, Mutfak Kültürü ve Diğer Bilimler, Gastronominin Sınıfları, Gastronomi Klasik Tarihi, Gastronomik Terimler, Mutfak ekibi, Besin Pişirme Teknik ve Yöntemleri, İçeceklerin Tanımı, Çeşitleri, Kültürel Özel günler ve Yiyecekler, Türkiye 7 Bölge ve Kıbrıs Özellikleri, Dünya Mutfağı Özellikleri, Michelin Stars konularını içermektedir..

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS240	Yiyecek Üretimi III	(1,2,0)	3	5	Zorunlu
					Mutfak Organizasyon yapıları, Kesme Teknikleri (Jülyen/ Batonet/ Mirepoix/ Şifonad/ Brunoise/ Jardin/ Masedon/ Vichy), Baharatlar, Pişirme Teknikleri Suda Pişirme Yöntemleri(Boiling-Simmering/ Blanching/ Poaching/ Brasing/ Stewing/ Steaming), Pişirme Teknikleri Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri(Grilling/ Roasting/ Sauteing/ Yağda pişirme), Pişirme Teknikleri Diğer Yöntemler(Bain marie/ Mikrodalga yöntemle pişirme/ Kızıl ötesi ışınl pişirme), Temel Stoklar : Kahverengi stok (Basic Brown Stock), Beyaz Stok (White Stock), Balık (Fish Stock) ve Tavuk Stok (Chicken Stock) konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS241	Menü Planlama ve Geliştirme	(3,0,0)	3	5	Zorunlu
					Menü-Yemek Hizmet Yönetiminin Temelleri, Menülerin Tarihi, Menü Türlerini Keşfetme, Menülerin Tasarımı ve Düzeni, Menü Fiyatlandırma Uygulamaları, Menü Geliştirme Analizi, İçecek Menüleri, Ziyafet ve Toplantı Menüleri, Menü Mühendisliği, Ünlü Şef Menüleri konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS242	Yiyecek Üretimi IV	(1,2,0)	3	6	Zorunlu

Mutfak Organizasyon yapıları, Kesme teknikleri ve pratik uygulama, Pişirme Teknikleri Suda Pişirme Yöntemleri pratik uygulama Pişirme Teknikleri Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri ve pratik uygulama, Pişirme Teknikleri Diğer Yöntemler(Bain marie/ Mikrodalga yöntemle pişirme/ Kızıl ötesi ışınl pişirme), Temel Stoklar : Kahverengi stok (Basic Brown Stock), Beyaz Stok (White Stock), Balık (Fish Stock) ve Tavuk Stok (Chicken Stock) bilgi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS244	Dünya MutfağıII	(1,2,0)	3	6	Zorunlu

Yemek ve kültür, Mutfağın tarihsel gelişimi, Mutfağın tarihsel gelişimi, Türk Mutfağının genel özellikleri, Güney Amerika kıtası mutfaklar, Asya kıtası ülkeleri mutfakları, Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları, Kuzey Amerika kıtası mutfakları, Afrika kıtası mutfakları, İçecekler ve kültür bilgi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS245	Yerel Mutfak I	(1,2,0)	3	7	Zorunlu

Türk Mutfaklarının Tarihi , Ege Mutfağı ve Uygulamaları, Güneydoğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, İç Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Karadeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Doğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Marmara Bölgesi ve Rumeli Mutfağı ve Uygulamaları, Kıbrıs Mutfağı ve Uygulamaları.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS246	Yerel Mutfak II	(1,2,0)	3	6	Zorunlu

Türk Mutfaklarının Tarihi, Ege Mutfağı ve Uygulamaları, Güneydoğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, İç Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Karadeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Doğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Marmara Bölgesi ve Rumeli Mutfağı ve Uygulamaları, Kıbrıs Mutfağı ve Uygulamaları.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS247	Dünya Mutfağı I	(1,2,0)	3	7	Zorunlu

Yemek ve kültür, Mutfağın tarihsel gelişimi, Mutfağın tarihsel gelişimi, Türk Mutfağının genel özellikleri, Güney Amerika kıtası mutfaklar, Asya kıtası ülkeleri mutfakları, Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları, Kuzey Amerika kıtası mutfakları, Afrika kıtası mutfakları, İçecekler ve kültür bilgi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS252	Hizmet Endustrisi İçin Pazarlama	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

Pazarlama kavramı ve yönelim, segmentasyon ve konumlandırma, alıcı davranış analizi ve ürün bileşimi, fiyatlandırma, promosyon, dağıtım tercihleri. Pazarlamada tanıtım karması araçları olarak kişisel satış, reklam, satış artırma ve halkla ilişkilerin uluslararası düzeyde yaygın olarak kullanılan vaka analizleri ile tartışılması. Pazarlamanın temel prensiplerinin hizmet ağırlıklı olarak işlenmesi. Pazarlama kurumlarının örgütsel yapıları, pazarlama yönetimini kapsayan konular, tüketici pazarları ve örgütsel pazarlama özellikleri, işletmelerin içinde buldukları çevre, ve değişen şartlar karşısında uygulamaları gereken stratejiler.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS253	İçeceklere Giriş	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

Su (Kimyasal yapısı ve özellikleri, çeşitleri, meşrubat üretiminde kullanılacak suyun gereksinimleri), Gazlı içecekler (enerji içecekleri ve diğerleri), Meyve içecekleri (Meyve suyu, nektar ve meyveli içecek), Süt (Süt çeşitleri, süt bazlı içecekler, bitkisel süt), Çay, Kahve, Kakao ve kakao bazlı içecekler, Fermente alkollü içecekler (Bira), Fermente alkollü içecekler (Şarap), Destile alkollü içecekler (Brandy, Whisky, Rum, Vodka,Gin) bilgi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS264	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					Yiyecek İçecek Sektörü, Yiyecek İçecek Bölümünde Planlama, Yiyecek İçecek Bölümünde Örgütlenme, Yiyecek İçecek Bölümünde Üretim Süreci, Yiyecek İçecek Bölümünde Maliyet Kontrolü, Yiyecek İçecek Menü Planlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma, Teslim Alma, Depolama ve Depodan Ürün Çıkarma, Gelir Kontrolü.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS310	Örgütsel Davranış	(3,0,0)	3	5	Zorunlu
					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; Örgütsel Çevre ve Teknoloji; Örgütsel Değişme, Geliştirme, Takım Çalışmaları konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS315	Hamur işleri ve Pastacılık	(1,2,0)	3	6	Zorunlu
					Mutfak Ekipmanları, Un Çeşitleri, Hamur İşleri, Karıştırma Yöntemleri, Mayalama Yöntemleri, Makarna hamuru ve yapımı, Muffin Çeşitleri, Dökme Hamurlar, Entremet Yapımı (sufle, benye, krep vb) ve Çeşitleri, Kremalar, Şuruplar, Soslar bilgi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS317	Yiyecek Servisi Yönetimi	(3,0,0)	3	5	Zorunlu
					Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması, çeşitleri, amaçları, hedefleri. Otel işletmelerinde yiyecek içecek işletmelerinin tanımları, departmanların işleyişler ve ilişkileri. Yiyecek içecek işletmelerinde örgütsel yapı, mutfak, restoran ve barda hiyerarşik düzen. Çalışanların görev ve sorumlulukları. Yiyecek içecek servis kuralları (banquet, a'la carte, protokol servisi). Menü, menünün önemi, menüde yer alan bilgiler.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					Rezervasyon ve sipariş alma kuralları ve satış arttırma teknikleri. Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma tesellüm, dağıtım ve stoklama konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS318	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol	(3,0 ,0)	3	5	Zorunlu
					Yiyecek içecek endüstrisinde gıda satın alma ve işleme akışı, Yiyecek ve içecek maliyet yüzdelerini hesaplamaları, İşçilik maliyet hesaplamaları, Satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden yiyecek maliyetleri, Yiyecek içecek faaliyetlerinde gelir tablosunu oluşturma, Menü kalemlerinin satış fiyatlarını belirlenmesi, kar planlamaları, Gelir Kontrol Sistemlerinin Sağlanması ve Geliştirilmesi, Maliyet Kontrolünün Küresel Boyutları.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS319	Sağlık Turizmi	(2,0,0)	2	4	Seçmeli
					Sağlık Turizmi, medikal turizm ve ileri yaş turizmi kavramları. Sağlık Turizmi Pazarı ve tersine akış kavramı, Sağlık Turizmi Endüstrisi, tedavi Sürecinin Yönetimi. Sağlık Turizminde müşteri beklentileri, medikal turistlerin en çok tedavi oldukları alanlar, Sağlık Turizminde hasta sağlığı, kalite, güvenlik ve risk, Sağlık Turizminde Yasal ve Etik konuları, ekonomik, sosyal ve kurumsal açıdan Sağlık Turizmi. Türkiye’de Sağlık Turizmi: Genel Bir Çerçeve ve Tıp Turizmi. Türkiye’de Sağlık Turizmi: Termal Turizm, Engelli ve Yaşlı Turizmi. Avrupa’da ve Ortadoğu’da Sağlık Turizmi sektörü ve potansiyeli. Uzak Doğu ve Amerika’da Sağlık Turizmi sektörü ve potansiyeli konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS321	Ağırlama Endüstrisi İçin İnsan Kaynakları Yönetimi	(3,0 ,0)	3	6	Zorunlu

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					İnsan Kaynakları Yönetimi tanımı ve personel yönetimi ile karşılaştırılması. İnsan Kaynakları Yönetiminin önemi, konusu, kapsamı, ilkeleri, örgütlenmesi. İnsan Kaynakları Yönetiminin tarihsel gelişimi, insan kaynakları yönetimi işlevleri, kamu ve özel kesimde insan kaynakları yönetimi, iş analizi, iş etüdü ve iş tasarımı, insan kaynakları planlaması, insan kaynakları sağlama ve seçme, insan kaynakları hareketliliği, örgütsel sosyalizasyon ve kariyerler, insan kaynakları başarı (performans) değerlemesi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS328	Restoran Yönetimi	(3,0,0)	3	6	Zorunlu
					Restoran kavramı, tarihte ilk restoranlar ve restorancılığın gelişimi, restorancılık akımları, Türkiye’de restoranlar, restoranlarda hizmet süreçleri, menü planlama, menü analizi ve menü tasarımı, geleneksel restoranlar, hızlı yemek sunan restoranlar, genel ve hızlı yemek sunan restoranlardan örnekler, restoranlarda yeni uygulamalar, restoranlarda hijyen, sanitasyon ve gıda güvenlik sistemleri, restoranlarda davranış, çalışan davranışı, müşteri davranışı.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS340	Yiyecek ve İçecek Operasyonlar	(3,0,0)	3	6	Zorunlu
					Bu derste yiyecek ve içecek endüstrisinin organizasyon yapısı, yönetim süreci ve yiyecek içecek operasyonlarının planlaması. Yiyecek ve içecek yönetim fonksiyonları ayrıntılı incelenerek yiyecek içecek işletmelerinden örneklerler. Yiyecek ve içecek operasyonlarının organizasyon yapısını ve sınıflandırılması, Yiyecek ve içecek işletmelerinde iş ve pazarlama planı oluşturmanın temel unsurları, Menü planlama, menü fiyatlandırma ve uygulama becerileri, Yiyecek ve içecek yönetimde satın almanın önemi. Yiyecek ve içecek servisini uygun yiyecek ve içecek üretim yöntemiyle eşleştirme. Yiyecek ve içecek yönetimde gelir ve maliyet kontrolünün önemi, Yiyecek ve içecek yönetimde insan kaynakları yönetimi konularını sınıflandırabilme, Yiyecek içecek işletmelerinde kalite yönetimi.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS346	Araştırma Yöntemleri	(3,0,0)	3	6	Zorunlu

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					Yönteme dair temel kavramlar ve yaklaşımlar: (Kuram, varsayım, kavram, analiz birimleri), Sosyal bilimlerde farklı yaklaşımlar, Nitel ve nicel araştırma tasarımı: Benzerlikler, farklılıklar, Nitel ve Nicel Araştırma Tasarımı, Literatür taraması ve araştırma etiği, Örnek nicel araştırma tasarımı. Nicel araştırma uygulaması: soru formu oluşturma. Nicel araştırma uygulaması: veri toplama, Araştırma sonuçlarının işlenmesi – SPSS uygulamalı, Araştırma sonuçlarının analizi ve yorumlaması.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS350	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	(3,0,0)	3	5	Seçmeli
					Yemeğin Kültür Tarihçesi, İspanya Mutfağı ve Reçeteleri, İtalya Mutfağı Mutfağı ve Reçeteleri, Fas Mutfağı ve Reçeteleri, İsrail Mutfağı ve Reçeteleri, Suriye Mutfağı ve Reçeteleri, Meksika Mutfağı ve Reçeteleri, Yunanistan Mutfağı ve Reçeteleri, Japonya Mutfağı ve Reçeteleri, Fransa Mutfağı ve Reçeteleri

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS411	Temel Sanat ve Estetik	(3,0 ,0)	3	6	Seçmeli
					Sanat akımları ,Estetik, Antik dönem ronesans, Siyah-gri-beyaz renkleri, Koyu-orta-açık, 3'lü Valör,9'lu Valör 3 (küp üzerine farklı kaynaklardan ışık düşürmek yoluyla açık-koyu) çalışması. Perspektif. Bir yüzeyde büyük-küçük, sık-seyrek, uzak-yakın vb. küplerle, dinamik-statik, simetrik-asimetrik kompozisyonlar oluşturmak. Bir yüzeyde büyük-küçük, sık-seyrek, uzak-yakın vb. küplerle, dinamik-statik, simetrik-asimetrik kompozisyonlar oluşturmak. İki farklı malzeme ve dokuda objeyle etüdler.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS417	Finansın Temelleri	(3,0 ,0)	3	6	Zorunlu
					Finansal yönetime genel bakış; finansal tablolar ve varlıklardan yaratılan kaynaklar; finansal planlama ve finansal tabloların analizi; paranın zaman değeri; piyasalar; menkul kıymetlerin değerlemesi; faizler ve faizleri etkileyen faktörler; etkin piyasalar.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS420	Ağırlama Endüstrisi Tüketici Davranışları	(3,2 ,0)	3	5	Zorunlu

Tüketici Davranışı Kavramını Anlama, Alıcı, Sahip Olma, Tüketici Davranışları Trendleri, Algı, Öğrenme Ve Hafıza, Motivasyon Ve Değerler, Benli, Kişilik Ve Yaşam Biçimi, Tüketicinin Tutum Oluşturma Ve Tutum Değiştirme Süreçleri, Tutum Ve İkna, Karar Alma, Satın Alma Ve Tüketme, Organizasyonel Karar Alma konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS421	Yiyecek İçecek Endüstrisi Yeni Trendler	(3,0,0)	3	5	Seçmeli

Yiyecek içecek endüstrisinde gıda satın alma ve işleme akışı, Yiyecek ve içecek maliyet yüzdelerini hesaplamaları, İşçilik maliyet hesaplamaları, Satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden yiyecek maliyetleri, Yiyecek içecek faaliyetlerinde gelir tablosunu oluşturma, Menü kalemlerinin satış fiyatlarını belirlenmesi, kar planlamaları, Gelir Kontrol Sistemlerinin Sağlanması ve Geliştirilmesi, Maliyet Kontrolünün Küresel Boyutları konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS423	Gastronomi ve Medya	(3,0,0)	3	6	Seçmeli

Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi, Gastronomi ve Medya İlgili Temel Kavramlar, Komünikasyon, Kitle İletişim ve Çeşitleri, Sinema ve Gastronomi, Basılı Medya ve Gastronomi, Televizyon ve Gastronomi, İnternet ve Gastronomi, Sosyal Medya ve Gastronomi, Fotoğraf ve Gastronomi, Gastronomi ve Sosyoloji; konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS430	Sürdürülebilir Gastronomi	(3,0,0)	3	5	Seçmeli

Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Kavramları, Gıda Hakkının Temel Yönleri, Yeterli Beslenme Hakkı, Gıda güvenliğine ve ortak tarım politikasına yönelik tehditler. Gıda güvenliğinin bileşenleri. Sürdürülebilir kalkınma hedefi, Sürdürülebilir tarımın felsefesi ve uygulamaları. Gıda ve tarım için sürdürülebilirliğin 5 temel ilkesi. Gıda ve iklim değişikliği, İklim laboratuvarı- çevreci olmak, israfı en aza indirmek. İklim değişikliğiyle mücadeleye yardımcı olan diyet, COVID-19 salgını insanların gıda ortamlarını bozuyor: Gıda Sistemleri ve Beslenme yanıtlarına ilişkin bir kaynak listesi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS432	Endüstriyel Mutfak Planlaması	(3,0,0)	3	5	Seçmeli

Mutfak planlamayı etkileyen etmenler, mutfak planlarken karşılaşılan zorluklar, mutfak dizaynı hakkında bilgi, mutfak modernizasyon çalışmalarında etkin rol oynayabilecek beceriler. Mutfak planlamayı ve mutfakta kullanılan araç-gereçler hakkında bilgi konularını içermektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS434	Afet ve Beslenme	(3,0,0)	3	5	Seçmeli

Afet nedir?, Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesi ve güvenliğinin sağlanması, Beslenme durumunun ve sorunların tanımlanması, Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme programları (emzirme, tamamlayıcı besinlerle beslenme, gebelikte beslenme), Toplu beslenme sistemlerinin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi, değerlendirilmesi, Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeler

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS436	Toplu Beslenme Sistemleri	(3,0,0)	3	5	Seçmeli

Toplu Beslenmenin tanımı, önemi, toplu beslenme yapılan kuruluşların özellikleri, yeni üretim sistemleri. Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon Toplu Beslenme Sistemlerinde çalışanlarının

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					organizasyonu ve görev tanımları Menü yönetim ve Denetimi. Standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları .Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb). Çeşitli gruplara yönelik menü planlama çalışmaları (Çocuk, yaşlı, sporcu...vb). Maliyet Hesaplama. Menü yönetim ve denetimi. Toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşullar, mutfak ve yemekhane donanımı. Menü yönetim ve denetimi Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçler ve yeni teknolojik araçlar. Yiyecekleri Satın Alma Teknikleri. Yiyecekleri Depolama İlkeleri.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
GAS450	Pastacılık ve Ekmekçilik	(1,2,0)	3	5	Seçmeli
					Un çeşitleri, maya, hamur ve ekmek çeşitleri hakkında gerekli teorik ve teknik bilgiyi sağlamaktır. Derskapsamında un çeşitleri tanıtılıp, onlara göre ekmek yapımı teknikleri, ekmek yapımında kullanılan malzemeler, doğru ekipman ve hamur tekniklerinin öğrenilmesi, değişik yöre/ülke mutfaklarındaki ekmeklerin yapılması, uygun karıştırma, lamine hamur , kurabiyeler, kekler, turtalar ve tartların fırınlanması; sıkma torbası kullanarak basit dekorasyon teknikleri, tabak servis tekniklerini hem uygulamalı hem de teorik olarak anlatılır.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
İNG101	Turizm İngilizcesi I	(3,0,0)	3	5	Zorunlu
					Kendinizi tanıtmak, kişisel bilgi verme, nesnelere hakkında konuşma, aile hakkında konuşma, binaları ve mobilyaları tanımlama ve konuşma, programlar hakkında konuşma, rutinler hakkında konuşma, yetenek, yön sorma ve verme, yemek ve miktarları hakkında konuşmak.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ING102	Turizm İngilizcesi II	(3,0,0)	3	4	Zorunlu
					Bir tarifi açıklamak, yemek sipariş etmek ve istekte bulunmak, bir şeyleri/kişileri/yerleri karşılaştırmak, şimdiki zaman hakkında konuşmak, önerilerde bulunmak ve düzenlemeler yapmak, geçmiş hakkında

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
					konusmak, geçmişten bahsetmek, öğüt vermek, gelecek hakkında konuşmak, bir otelde yer ayırtmak üzerine konuşmak.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
TUR101	Türk Dili I	(2,0,0)	2	2	Zorunlu
					Bölümle ilgili okuma parçaları; dil bilgisi çalışmaları; kelime ve çeviri aktiviteleri; dinleme etkinlikleri; bölümle ilgili güncel konular hakkında münazaralar (Zamanların tekrarı, internet tarihi, sağlık ve tıp, edilgen çatılar, sosyal meseleler, çevre sorunları, kiplerin tekrarı, hukuk ve ceza, sıfat cümlelerinin tekrarı, Dil ve Edebiyat, isim cümlelerinin tekrarı.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
TUR102	Türk Dili II	(2,0,0)	2	2	Zorunlu
					İmla, noktalama ve kompozisyon (noktalama işaretleri, diğer işaretler) , imla, yazım kuralları (büyük harflerin imlası, sayıların yazılışı, kısaltmaların imlası, alıntı kelimelerin yazılışı) , kompozisyon (Kompozisyonun amacı, kompozisyon yazmada yöntem) , kompozisyonda plan, giriş, gelişme, sonuç, Anlatım özellikleri, anlatımda duruluk, anlatımda sadelik, anlatımda açıklık içtenlik, anlatım bozuklukları (Eş anlamlı kelimelerin cümle içinde kullanılışı) , deyimlerin yanlış kullanılışı, anlatım biçimleri (açıklama, hikaye, özlü anlatım, tasvir, hiciv, portre, kanıtlama, konuşma, manzum anlatım çeşitleri) , sözlü anlatım çeşitleri (günlük ve hazırlıksız konuşma, hazırlıklı konuşma, açıkloturum, münazara, panel) , yazılı anlatım türleri (Mektup, telgraf, tebrik, davetiye, edebi mektup) , iş mektupları, resmi mektup, dilekçe, rapor, tutanak, karar, ilan, reklam, sohbet, eleştiri, anı, gezi yazısı, röportaj, anket, otobiyografi, biyografi, roman, hikaye, masal, fabl, tiyatro, trajedi, dram, senaryo.) .