

**T.C.**  
**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**  
**DERS İÇERİKLERİ**

**1-SINIF GÜZ DÖNEMİ**

**AHT100-1 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-1**

Türk İnkılap Tarihine girilerek, aksiyon evresi, savaş dönemi ve hedefleri, siyasi ve hukuk alanında yapılan eğitim, kültürel ve toplumsal yaşayışın düzenlenmesi anlatılacak; Türk İnkılabının temel ilkeleri Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devletçilik, İnkılapçılık, bütüncü Türk İnkılabının evrensel değeri Atatürkçü düşünce sistemi içerir.

**GOSXXX-1 ORTAK SEÇMELİ DERS**

**GSTM101-11 SANAT TARİHİ-1(4-0-4)AKTS 4**

Kronolojik bir biçimde, tarih öncesi ve ilkel topluluklardan başlayarak insanoğlunun ilk kültür ürünlerinden Modern Sanatın bitimine (çağdaş sanatın başlangıcına) kadar geçen süreçte sanatta meydana gelen değişimleri neden-sonuç ilişkisine dayalı olarak incelemek ve aynı dönemlerde farklı coğrafyalarda ifade bulan sanatı karşılaştırmalı olarak ele almak bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

**GSTM103-1 GENEL MUTFAK BİLGİSİ(4-0-4)AKTS 4**

Mutfak yerleşimine dair kriterler, mutfak kısımları, mutfak ekipmanlarının tanımlanması, mutfak araç ve gereçleri, mutfak personeli ve hiyerarşisi, personel kıyafetleri, mutfakta gıda güvenliği, basit hazırlama ve pişirme teknikleri, besinlerin saklanması ve depolanması.

**GSTM105-1 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ(4-0-4)AKTS 4**

Gıda kaynakları, önerilen günlük alım miktarı düzeyleri ve her makro ve mikro besin için potansiyel halk sağlığı konuları işlenir. Gıda grupları besin değerleri ve işlevleri gibi konuları içerir.

**GSTM107-1 MUTFAKTA İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM(2-0-2)AKTS 2**

İnsan sağlığı ve hastalık kavramı; işçi sağlığı ve işçi sağlığını etkileyen etmenler; iş güvenliği kavramı; iş güvenliğine dair yasal bilgiler; mutfakta ergonomi kavramı; Antropometrik ölçütler; mutfak teçhizat, alet ve edevatlarının iş güvenliğini sağlayarak kullanılması ve temel ilk yardım uygulamaları.

**GSTM109-1 PAZARLAMAYA GİRİŞ(3-0-3)AKTS 3**

Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi ve modern pazarlama yönetimi; Pazarlama çevresi, stratejik planlama ve pazarlamanın rolü; Pazarlama bilgi sistemi ve pazarlama araştırması; Tüketici pazarları ve tüketici davranışı; Endüstriyel (örgütsel) pazarlar ve endüstriyel alıcı davranışları; Pazar bölümlendirme, hedef pazar seçimi ve talep tahminleri; Mamul; Fiyat; Tutundurma; Kişisel satış; Reklam; Halkla İlişkiler ve Tanıtma; Satış geliştirme; Doğrudan pazarlama; Dağıtım kanalları ve fiziksel dağıtım; Hizmet Pazarlaması konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.

**GSTM111-1 UYGARLIK TARİHİ(2-0-2)AKTS 2**

İlk-insanın yaşayışı, inançları ve yaratıları, ilk tarım kültürü, Neolitik dönem Büyük Krallıklar, Aztek, İnka ve Mayalar, Demir Çağı Uygurlikları, Anadolu Medeniyetleri Hititler, Mısır, Mezopotamya, Antik Ege Medeniyeti, Hellenistik Dönem, Roma İmparatorluk Çağı, Bizans ve Ortaçağ Avrupası, İslam Medeniyetinin altın çağı, Rönesans, 17. yüzyılda Avrupa, Fransız İhtilali, Sanayi Devrimi ve Sömürgecilik, Sosyalist yönetimler, İngiltere Parlamenter Sisteme geçiş, Amerika Birleşik Devletleri ve İnsan Hakları Bildirgesi, Günümüz ve Küresel sorunlar.

**GSTM113-1 TEMEL SANAT EĞİTİMİ(2-0-2)AKTS 0**

Çizgi, nokta, doku, form, biçim, üç boyut, renk elemanlarının kavranmasını kapsar. Objelerin model olarak kullanıldığı gözlemeleme metodu ile oluşturulan çizimlerden hareketle önce tek, daha sonra çok biçimlerle kurgulamalar yapıp çeşitli renklendirme teknikleri denemeleri ile kağıt üzerine çalışmalar uygulanır.

**MAT100-1 MATEMATİK-1(2-0-2)AKTS 0**

Temel matematik bilgilerini teori ve uygulamaları ile öğretmek alt yapı oluşturmak, mesleki alanlara uygulama becerisi, problemlere rasyonel bir şekilde yaklaşma ve çözebilme yeteneği kazandırmaktır. Matematiğin önemini ve amacını göstermektir. Matematik Analizin temel kavramları, Küme ve sayı kavramları, Fonksiyonlar ve özel fonksiyonlar, Reel sayı dizileri, yakınsaklık, alt ve üst limitler, Sürekli fonksiyonların özellikleri, Türev kavramı, Yüksek mertebeden türevler, Türevin geometrik ve fiziksel anlamı, Türevle ilgili teoremler, Belirsiz şekiller, eğri çizimleri

**TDP101-1 TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ-1(1-0-1)AKTS 0**

Toplumsal Duyarlılık Projelerinin ana amaçları üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek, toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projelerin hazırlanması ile sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer almanın teşvik edilmesi, topluma hizmet çalışmalarının fakülte ve yüksekokullarda uygulanmasına yönelik temel bilgi ve becerilerin kazandırılması olarak sayılabilir.

**TURK100-1 TÜRK DİLİ-1**

Dünya dil grupları, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türkçenin yayılma alanları, noktalama işaretleri, yazım kuralları, dilekçe, Türkçenin ses özellikleri, Türkçede ses olayları, yazılı anlatım, anı türü...

## **YDBI100-1 İNGİLİZCE-1**

Daha önce öğrenilen yabancı dil bilgisi ve seviyesinin genel tekrarı. Kendini, aile bireylerini tanıma ve tanıtırma, ev adresini söyleme, sınıfta kullanılması gerekli kelime ve cümleleri hatırlatma. Günlük hayatta kullanılan basit kelime ve cümleleri hatırlatma bu kelime ve cümlelerin telaffuzu. Okuma, yazma ve konuşma çalışmaları yapma. (1-100) kadar sayma. Gün, ay ve mevsim adların söyleme ve yazma. Saatleri bildirme.

## **1.SINIF BAHAR DÖNEMİ**

### **AİT200-1 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-2**

Yeni Türk Devleti'nin temeli olan inkılaplar tarihi ve kökeni, Cumhuriyet rejiminin oturtulma çalışmaları, Mustafa Kemal Atatürk'ün iç ve dış politikası, Türkiye'de tek parti yönetimi devri, çok partili siyasi hayata geçiş denemesi ve sonuçları, jeopolitik ve Türkiye'nin jeopolitik durumu, üniversite gençliğine yönelik psikolojik hareket tehdidi, Atatürkçülüğün tanımı ve önemi, Atatürkçü düşünce sisteminin oluşması ve temel özellikleri, Atatürk ve fikir hayatı, Atatürk ve iktisat, laiklik ve din.

### **MESLEKİ ETİK(2-0-2)AKTS 2**

Etik ve ahlak kavramları, etik sistemler, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, meslek etiği, mesleki yazışma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçları ve sosyal sorumluluk kavramlarının incelenmesi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### **GSTM102-1 SANAT TARİHİ-2(3-0-3) AKTS 3**

Kronolojik bir biçimde, tarihöncesi ve ilkel topluluklardan başlayarak insanoğlunun ilk kültür ürünlerinden Modern Sanatın bitimine (çağdaş sanatın başlangıcına) kadar geçen süreçte sanatta meydana gelen değişimleri neden-sonuç ilişkisine dayalı olarak incelemek ve aynı dönemlerde farklı coğrafyalarda ifade bulan sanatı karşılaştırmalı olarak ele almak bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### **GSTM104-1 ORGANİK SEBZE YETİŞTİRME(4-0-4) AKTS 5**

Bu derste Üniversite alanı içinde yer alacak küçük bir sebze bahçesi oluşturularak organik sebzelerin ve otların yetiştirilmesi uygulamalı olarak öğretilenektir. Amaç öğrencilerin mutfakta kullanılacak gıdaların tohumdan ve toprak kalitesinden başlayarak mutfağa gelene kadar tüm aşamalarında gıdada oluşabilecek olumlu-olumsuz tüm etkenleri uygulamalı olarak görmelerini sağlayarak organik ürünleri, genetik modifiye ürünleri öğrenmeleri sağlamaktır. I. Sınıf öğrencilerinin sorumluluğunda olacak bu bahçe yeni gelen sınıfa devredilecektir. Bu derste aynı zamanda organik ve genetik modifiye ürünlerin sağlığımıza etkileri anlatılacaktır.

### **GSTM106-1 GIDA HİJYENİ VE GÜVENLİĞİ**

Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve biyokimyasal faktörler. Gıda bozulmasını kontrol eden teknikler Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar, organoleptik değişiklikler. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu. HACCP kavramı.

### **GSTM108-1 YEMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ(5-2-5) AKTS 7**

Temel doğrama teknikleri; julienne, mire poix, vichy, brunoise, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonets sticks, bouqet garnie, suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri, etin bölümleri, deniz ürünleri, temel ekipmanlar, temel araç gereçler ve doğru kullanımı.

### **GSTM110-1 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ(2-0-2) AKTS 2**

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılmasını Türk mutfağını oluşturan temel yemek tekniklerini Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanmasını ve uygulanmasını içerir.

### **TDP 102-1 TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ-2**

Toplumsal Duyarlılık Projelerinin ana amaçları üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek, toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projelerin hazırlanması ile sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer almanın teşvik edilmesi, topluma hizmet çalışmalarının fakülte ve yüksekokullarda uygulanmasına yönelik temel bilgi ve becerilerin kazandırılması olarak sayılabilir.

### **TURK 200-1 TÜRK DİLİ-2**

Türkçede Vurgu(Sözcük Vurgusu), Türkçede Vurgu(Grup ve Cümle Vurgusu), Sözcükte Yapı(Kök, Ek Kavramları, Çekim Ekleri), Sözcükte Yapı (Gövde Kavramı, Yapım Ekleri), Cümle Bilgisi (Ögeler), Cümle Bilgisi(Cümle Çeşitleri, Doğru Cümle),Anlatım Biçim ve Teknikleri, Anlatım Bozuklukları (Anlama Dayalı Anlatım Bozuklukları), Anlatım Bozuklukları (Yapıya Dayalı Anlatım Bozuklukları), Eleştiri, Öz Eleştiri, Sohbet(Söyleşi), Deneme ve Diğer Yazı Türleri, Yazma Çalışması

### **YDBI 200-1 İNGİLİZCE-2**

Basit sorular yazma, basit sorulara cevap verebilme. Basit metinleri hatasız düzgün okuyabilme ve yazma. Kelime dağarcığını genişletici çalışmalar. İnsan, hayvan, meyva adları. Yakın akrabalık terimlerini öğretme. Cümle kuruluşları.

## 2.SINIF GÜZ DÖNEMİ

### GSTM201-1 GIDA KİMYASI(4-0-4) AKTS 3

Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besin kompozisyonu açısından bilimsel olarak incelenmesi. Gıda sistemleri: osmosis, su aktivitesi, hidrojen bağları gibi özelliklerin gıdalar üzerindeki etkilerinin anlaşılması. Köpük, jelatin oluşumları ve diğer karışımların gıda dayanıklılığı üzerindeki etkileri. Gıdaların duyuşal değerlendirmesi.

### GSTM203-1 MUTFAK UYGULAMA-1(2-4-2) AKTS 8

Uluslararası kabul görmüş temel sosların sınıflandırılması, Beşamel Sos Hazırlama, Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler, Domates ve Soğuk Tereyağı Sosları, Temel Kahverengi Soslar, Temel Beyaz Soslar (Velouté Sauce), Mayonez Sos(Mayonnaise Sauce), Hollandaise Sauce. Temel sosların türeyenleri, hazırlama teknikleri. Salata sosları, salataların hazırlanmasında izlenecek temel teknikler, uluslararası mutfaklarda kullanılan salata sosları, salata hazırlamada kullanılan ekipman ve araç-gereçler, meze çeşitleri, meze hazırlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar, kanepeler hazırlanması, basit kanepelerin hazırlanış ve sunuş şekilleri, makarna hazırlama teknikleri ve makarna sosları.

### GSTM205-1 TATLI VE HAMUR İŞLERİ(2-2-2) AKTS 5

Pasta, tatlı ve hamur işlerinin yapımının temel kuralları; pötişör, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı, Tatlı ve pasta konusunda detaylı uygulamalar ve pişirim şekilleri

### GSTM207-1 GENEL MUHASEBE(3-0-3) AKTS 4

İşletme ve muhasebe ile ilgili bilgiler: mali tablolar ve mali karakterdeki olayların mali tablolara etkileri; mali tablolar için bilgi toplama tekniği: muhasebe fişleri, hesap türleri; günlük işlemler: hesapların açılışı; mal alım satım işlemleri: aralıklı envanter yöntemi, devamlı envanter yöntemi ve hasılat işlemleri, menkul kıymet işlemleri; banka işlemleri: banka işlemleri ile ilgili belgeler, mevduat işlemleri, kredi işlemleri, nakit krediler, teminat ve kefalet kredileri; senet işlemleri: senet türleri, senet işlemlerinin muhasebeleştirilmesi, duran varlık işlemleri, envanter işlemleri, hatalar konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### GSTM209-1 İŞLETME YÖNETİMİ VE PAZARLAMA(3-0-3) AKTS 3

İşletmeciliğin kavramsal boyutları, tarihi gelişimi, üretim faktörleri, girişim, girişimci-yönetici kavramları, işletmenin sorumlulukları, işletmenin nitelikleri, baskı/çıkar grupları, işletmenin sınıflandırılması, işletmenin çevresi, büyüklüğü ve kapasite kullanımı, işletmelerin kuruluş çalışmaları, işletmelerin kuruluş çalışmaları, işletmenin fonksiyonları konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### GSTM211-1 MESLEKİ İNGİLİZCE-1(2-2-2) AKTS 4

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, mesleki terim, kavram ve terminoloji bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

## 2. SINIF BAHAR DÖNEMİ

### GSTM 299-1 YAZ STAJI(0-0-0) AKTS 2

Otuz iş günü staj komisyonunun uygun gördüğü işletmelerde çalışma, Yiyecek ve içecek sektöründe öğrencinin uzmanlaşmak istediği alanı seçip dönem içi derslerde öğrendiklerini tecrübe etme imkanı sağlar. İçerik staj yapılan yere göre değişmekle birlikte, dönem içi ilgili derslerin içeriğine sadık kalınır.

### GSTM 216-1 FRANSIZCAYA GİRİŞ 1(3-0-3) AKTS 0

Fransızca bilmeyenler için hazırlanan bu program, Fransızca'nın temel gramer yapılarını ve bu yapıların günlük konuşma diline aktarımını amaçlar.

### GSTM 214-1 MESLEKİ İNGİLİZCE-2(2-2-2) AKTS 4

Mesleki konularda sunum becerileri ve sözlü anlatımda belirli konular üzerine tartışmalar, münazaralar, ve sunumlar yapılır. Bilgisayar, görsel ve sözlü iletişim araçlarının kullanılması becerileri kazanılır.

### GSTM 212-1 SOĞUK YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI(1-2-1) AKTS 0

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, soğuk soslar vb.) etler, hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

### GSTM 210-1 GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ(2-0-2) AKTS 2

Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve dünya kültürleri. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği evrim. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından tüketici kalıpları gibi konuları içerir..

### GSTM 208-1 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ(2-0-2) AKTS 2

İnsan kaynakları yönetimine ilişkin genel bir bilgilendirme, insan kaynakları yönetiminin tarihsel gelişimi, insan kaynakları yönetiminin temel felsefesi ve işletme içindeki yeri, insan kaynakları profesyonellerinin değişen rol ve sorumlulukları, stratejik insan kaynakları yönetimi, insan kaynakları yönetiminin tanımı, kapsamı, amaçlar, ilkeleri, işlevleri, organizasyon yapısı içindeki yeri ve önemi, insan kaynakları yönetiminin stratejik boyutu, insan kaynaklarının çevresi, iş analizi ve iş tasarımı, insan kaynakları planlaması.

### GSTM 206-1 MUTFAK UYGULAMA 2(2-2-2) AKTS 5

Besinleri satın alma, hazırlama, pişirme ve saklama ilkeleri ve dikkat edilmesi gereken hususlar, Türk mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği ,dünya mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği, hamur malzemeleri, sebzeler ve sebze yemekleri, pirinç çeşitleri ve nişasta, menü çalışmalarını kapsamaktadır.

### **GSTM 204-1 YİYECEK İÇECEK İŞLETMLERİNDE MALİYET MUHASEBESİ(2-0-2) AKTS 4**

Yiyecek içecek mamul maliyetinin hesaplanması için maliyet hesaplama sistemi oluşturabilme. Maliyet unsurlarını kayıt edebilme ve raporlayabilme. Yiyecek içecek giderlerini çıktılara dağıtabilme ve bu konuda mantıksal değerlendirmeler yapabilme konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### **GSTM 202-1 GIDA TEKNOLOJİSİ(3-0-3) AKTS 0**

Gıda teknolojisinin tanımı; Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü, fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizasyon, radyasyon, gaz basıncı, vakum uygulama, filtrasyon), kimyasal gıda muhafaza yöntemleri (tuzlama, tütsüleme, şekerle muhafaza, asitle muhafaza, kimyasal koruyucu madde kullanımı) ve biyolojik gıda muhafaza teknikleri, tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ ve hazır gıdalarda kalite kontrol ilkeleri

### **3.SINIF GÜZ DÖNEMİ**

#### **GSTM321-1 RESTORAN YERLEŞİMİ VE DÜZENİ(2-0-2) AKTS 2**

Yiyecek-içecek sektörünün mevcut durumu ve genel özellikleri, restoran işletmelerinin tanımı, çeşitleri ve özellikleri, restoran işletmelerinin kuruluş yeri seçimi ve yer seçimi ilgili analizleri, pazar analizi ve buna göre menü geliştirme, bütçeleme, restoran temasına göre tasarım, üretim ve servis alanlarının mekana dağılımı, elektrik ve diğer enerji kaynaklarının yönetimi ve fizibilite raporu hazırlama bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

#### **GSTM322-1 ŞARAP BİLİMİ(2-0-2) AKTS 0**

Şarap bilimine giriş. Dünyanın önemli şarap bölgeleri, eski dünya şaraplarının yeni dünya uygulamaları. Üzüm çeşitleri, coğrafik ve iklim koşulları. Türk şarapları. Şarap tadım teknikleri ve farklı organoleptik özelliklerin tanımlanması. Teorik bilgilerin laboratuvar uygulamaları ile birleştirilmesi.

#### **GSTM311-1 FRANSIZCAYA GİRİŞ-2**

Fransızca bilmeyenler için hazırlanan bu program, Fransızca'nın temel gramer yapılarını ve bu yapıların günlük konuşma diline aktarımını amaçlar. Fransızca'ya Giriş-1 in devamıdır.

#### **GSTM309-1 TÜRK MUTFAĞI(1-2-1) AKTS 5**

Mutfak kavramı, mutfak-kültür ilişkisi, klasik Türk mutfak kültürünün oluşumu, Türklerde yeme içme alışkanlıkları, özel gün yemekleri, Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı mutfağı, modern Türk mutfağı, Türk mutfak kültürüne etki eden medeniyetler, Türk mutfağının oluşumunda katkısı olan etnik topluluklara ait yemekler.

#### **GSTM307-1 MENÜ PLANLAMA VE MALİYET ANALİZİ(3-0-3) AKTS 4**

Menü kavramı, menünün tarihsel süreçte geçirdiği evreler, özelliklerine göre menüler, farklı işletme tiplerine göre hazırlanan menüler, menü planlama aşamaları, menü dizayn ve tasarımı, menüde yönetim fonksiyonları, klasik ve modern menü, menüde fiyatlandırma, menüde tedarik yönetimi, menü analizi.

#### **GSTM305-1 İŞ HUKUKU(2-0-2) AKTS 2**

Bireysel iş hukukuna dair temel kavramlar; İşçi ve işveren sözleşmesi ve türleri; iş sözleşmesindeki tarafların yükümlülükleri ve hakları; iş sözleşmesi fesih usulü, mesleki etik ve iş hukuku ilişkisi; toplu iş uyuşmazlıkları ve toplu görüşmeye çağrı; işçi grev, lokavt hakkı ve önemi.

#### **GSTM303-1 TABAK DİZAYNI VE SÜSLEME SANATI(1-4-1) AKTS 5**

Uluslararası kabul gören minimal, nouvelle, füzyon ve moleküler gastronomi uygulamaları, tabak prezentasyonunda sanatsal yaklaşımlar, tabak dizaynında özgünlük, dünyada kabul gören gastronomi yaklaşımlarının sunum tekniklerine yansımaları, meyve-sebze dekorları, çikolata dekorları, et, tavuk, balık, sebze ve hamur yemeklerinde tabak prezentasyonu.

#### **GSTM301-1 MUTFAK UYGULAMA-3(1-4-1) AKTS 5**

Uluslararası kabul görmüş temel büyük-küçükbaş hayvan eti işleme metotları, et yemekleri, etin bölümleri, etin marinasyon yöntem, teknik ve çeşitleri, et stok uygulamaları, et pişirme teknikleri, tavuk etinin bölümleri, tavuk eti işleme yöntem ve teknikleri, tavuk yemekleri, tavuk stok uygulamaları, balık temizleme, ayıklama ve fileto çıkarma, balık stok uygulamaları, et, tavuk ve balık yemeklerinin soslarının hazırlanması ve bu yemeklere uygun garnitür seçimi çalışmaları.

### **3.SINIF BAHAR DÖNEMİ**

#### **INF 398-1 ETKİNLİKLERE KATILIM**

Üniversite genelinde etkinliklere katılımın sağlanması amaçlanır

#### **GSTM323-1 YİYECEK ALANINDA ÖZEL ETKİNLİKLER VE İLETİŞİM(2-0-2) AKTS 2**

İletişim kavramı, iletişimin önemi, iletişimin sınıflandırılması, etkili iletişim teknikleri, iletişimde yapılan hatalar, etkinlik ve organizasyon kavramı, sponsorluk sözleşmesi hazırlanması, sponsorluk görüşmelerinin yürütülmesi, yemek yarışmaları, yemek festivalleri.

#### **GSTM 324-1 GİRİŞİMCİLİK**

Girişimcilikte iş olanaklarının tanımlanması, fikir geliştirme ve Pazar oluşturma. İş planlaması, fiyatlandırma, kredi yönetimi, yasa ve yönetmelikler, iş ahlakı ve girişimcilerin toplumda ve iş dünyasındaki önemi.

#### **GSTM 325-1 RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ(2-0-2) AKTS 2**

İşletme yöneticisi-yönetici türleri, yöneticinin görevleri; örgüt yapısı-personel seçme ve yerleştirme, personelin nitelikleri ve oryantasyonu; finansal yönetim-finansın temel kavramları, başabaş ve karlılık analizi; menü planlama ve analizi; satın alma; servis teknikleri; kalite ve müşteri memnuniyeti; çevre yönetimi ve marka yaratma ve geliştirme kavramlarının incelenmesi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

#### **GSTM 399-1 YAZ STAJI-2(0-0-0) AKTS 2**

Otuz iş günü staj komisyonunun uygun gördüğü işletmelerde çalışma, Yiyecek ve içecek sektöründe öğrencinin uzmanlaşmak istediği alanı seçip dönem içi derslerde öğrendiklerini tecrübe etme imkanı sağlar. İçerik staj yapılan yere göre değişmekle birlikte, dönem içi ilgili derslerin içeriğine sadık kalınır.

#### **GSTM 310-1 MESLEKİ FRANSIZCA 1(3-0-3) AKTS 0**

Başlangıç düzeyini bitirenler için hazırlanan bu programda, günlük dilde kişinin kendisini rahatlıkla ifade edebilmesi için gerekli gramer yapılarıyla kelime bilgisi kazandırılır. Fransızca mönü dili ve gastronomiye ait Fransızca terim ve kavramlar ele alınacak konular arasındadır.

#### **GSTM 308-1 SERVİS SİSTEMLERİ(1-2-1) AKTS 3**

A la Carte ve banket çalışma sistemleri; servis sistemlerinde görev alan personel, görevleri, ve özellikleri; yemek salonlarının tasarlanması ve dekorasyonu; masa yerleşimi ve uygun masa hazırlama teknikleri; servis sistemlerinde kullanılan araç ve gereçler; servis sistemlerine göre mönü planlama; gıda sektöründe takım çalışmasının önemi; müşteri memnuniyeti yönü ile farklı yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi.

#### **GSTM 306-1 YÖRESEL MUTFAKLAR(1-2-1) AKTS 3**

Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Ege, Marmara, İç Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yer alan şehirlerde uygulanan pişirme teknikleri, bu yörelerde kullanılan baharatlar, otlar, peynir türleri ile yapılan yemekler, et, sebze ve hamur yemekleri, balık yemekleri, çorbalar, diğer bölgelerle arasındaki temel farklar ve yemeklerin uygulamaları.

#### **GSTM 304-1 MUTFAK UYGULAMA 4(3-2-3) AKTS 5**

Şarküteri ürünleri, şarküteri ürünlerinin hazırlanması, tütsüleme tekniği, sous vide teknolojisi ile yemek uygulamaları, günümüz modern mutfak uygulamaları, A la Carte işletme menülerinde yer alan ürün uygulamaları, hassas ve özel ilgi gerektiren yemekler.

#### **GSTM 302-1 AVRUPA MUTFAĞI(2-2-2) AKTS 4**

Geleneksel Avrupa mutfağı, modern Avrupa mutfağı, Doğu, Batı, Güney ve Kuzey Avrupa ülkelerinin mutfakları, füzyon mutfak, sentez mutfak, Avrupa mutfağının tarihi, av hayvanları ile yapılan yemekler, ülkelerin öne çıkan yemekleri.

### **4.SINIF GÜZ DÖNEMİ**

#### **GSTM427-1 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ**

Gıda sektöründe yeni ürün formülasyonunun başlangıcından son ürüne kadar olan aşamaları; ürünün tanımı, ürünün piyasadaki talebinin araştırılması, formülasyonda kullanılacak gıda maddelerinin bileşimleri ve yapıları göz önünde bulundurularak seçimi, yasalar ve gıda kodeksi çerçevesinde laboratuvarında gıda işleme teknikleri kullanılarak geliştirilmesi, duyuusal testi ve son ürünün sunumu. Son ürünün görünüşü, tat, koku ve dokunmayla algılanan özellikleri olan duyuusal niteliklerinin kabul edilebilirliği, eğitici duyuusal panellerle test edilip, istatistiksel yöntemlerle açıklanacaktır.

#### **GSTM423-1 YEMEK, KÜLTÜR VE TOPLUM(-2-2-2) AKTS 4**

Yemek kültürü ve yemek kültürünün tarihsel gelişimi; toplum ve yemek kültürleri arasındaki karmaşık ilişkiler; din, kültürel kimlikler arasındaki etkileşim; yemek kültüründeki farklılıkların nedenlerinin irdelenmesi; tat ve kültür ilişkisi; yiyecek tercihlerinde meydana gelebilecek değişikliklerin incelenmesi; teknolojik gelişmelerin yiyecek üretimine olan etkileri.

#### **GSTM421-1 VEJETARYEN MUTFAK(3-0-3) AKTS 3**

Vejeteryan Mutfaklarının genel yapısı ve tarihi. Vejeteryan Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Vejeteryan Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.

#### **GSTM401-1 ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ(4-0-4) AKTS 6**

Yiyecek içecek ve konaklama endüstrisinin tarihsel gelişimi, ziyafet kavramı, ziyafet organizasyonu, ziyafetin planlanması, koordinasyonu, yönetim ve denetim aşamaları, ziyafet maliyet hesaplamaları, servis personeli görev tanımları, mutfak departmanı görev tanımları, organizasyonel beceri geliştirme faaliyetleri.

#### **GSTM403-1 DÜNYA MUTFAĞI VE EĞİLİMLERİ(1-4-1) AKTS 6**

Avrupa ve Asya mutfağında yer alan yemekler, Güney ve Kuzey Amerika ülkelerinin mutfak kültürleri ve yemekleri, Uzakdoğu ülkeleri ve yemek çeşitleri, Arap ülkeleri ve yemekleri, Avustralya ve Yeni Zelanda yemekleri, Afrika ülkelerine ait yemekler.

#### **GSTM405-1 ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ(2-2-2) AKTS 3**

Akademik araştırmalarda bilimsel yöntem, araştırmaya giriş. Araştırma konusunun belirlenmesi, probleminin tanımlanması, araştırma tasarımı, anket tasarımı, örnekleme yöntemleri, veri toplama yöntemleri. Analiz yöntemleri, rapor ve kaynak gösterme.

#### **GSTM407-1 MESLEKİ FRANSIZCA-2(4-0-4) AKTS 0**

İlerletilmiş seviye için hazırlanan bu programda Fransızca mönü dili ve gastronomiye ait Fransızca terim ve kavramlar ele alınacak konular arasındadır. Ayrıca mutfak ve restorana ait bazı diyaloglar ve yemek reçeteleri oluşturulmaya başlanır.

#### **4.SINIF BAHAR DÖNEMİ**

##### **GSTM 402-1 ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI VE KANUNLARI(4-0-4) AKTS 4**

Türkiye'ye ve dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunlar ve düzenlemeler, GDO, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği, kodeks, HACCP, GMP, ISO 9001, ISO 22000, BRC vb. kalite sistemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.

##### **GSTM 404-1 BİTİRME PROJESİ(2-2-2) AKTS 0**

Proje Danışmanı ile birlikte yetkin bir proje hazırlanır.

##### **GSTM 406-1 MODERN MUTFAK(3-3-3) AKTS 0**

Marie-Antoine Careme ve George-Auguste Escoffier'den günümüze klasik mutfakın geçirdiği evreler, yakın geçmişte ortaya çıkan Nouvelle mutfak, Moleküler Gastronomi ve füzyon mutfak. Pratik olarak yürütülecek bu derste çeşitli ülkelerden alınacak farklı teknikler ve malzemelerle bu mutfaklardan örneklerin hazırlanması gerçekleştirilecektir.

##### **GSTM-407 MESLEKİ FRANSIZCA-2(4-0-4)AKTS 0**

....

##### **GSTM 408-1 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ(1-4-1) AKTS 0**

Pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması. Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi, süsleme ve pasta dekorasyonu, krem brule, sufle ve parfe gibi çeşitli tatlıların hazırlanması.

##### **GSTM 425-1 EKMEK VE PASTA YAPIMI(2-2-2) AKTS 0**

Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri. Pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması. Pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler. Kuvertür çikolataların seçimi, Süsleme ve pasta dekorasyonu.

##### **GSTM 424-1 GÜNÜMÜZ MUTFAK KÜLTÜRLERİ(3-0-3) AKTS 4**

Klasik ve yerel dünya mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk ve dünya mutfakını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk ve dünya yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

##### **GSTM 422-1 SANAT, KÜLTÜR VE MUTFAK(2-2-2) AKTS 4**

Tarihte yemek kültürü ve sanat ilişkisi; kültür ve mutfak etkisinin farklı sanat dalları üzerinde yansımaları; plastik sanatlar ve edebiyat alanında görsel malzemelerin incelenmesi ve yorumlanması; çalışılan örneklerin sosyal ve kültürel bakımdan dönemselsel olarak incelenmesi.

##### **GSTM-427 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ(2-2-2) AKTS 4**

Gıdaların duyu özellikleri ve nasıl algılandığı, gıda maddelerinin duyu olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması, duyu ölçümleri etkileyen faktörler, duyu analiz için örneklerin ve test odalarının hazırlanması ve kontrolü, duyu analiz için kullanılacak deneklerin seçimi ve eğitilmesi. Laboratuvarda duyu test yöntemleri uygulamaları ve uygulamada dikkat edilecek hususlar, deneme desenleri, duyu analiz sonuçlarının değerlendirilmesi konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.