

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 101-Beslenmenin Temel İlkeleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu ders kapsamında öğrenciler sağlıklı ve dengeli beslenme kurallarını, Metabolizma, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller hakkında bilgileneceklerdir.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur. - Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar, - Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır, - Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur, uygular ve yorumlar, - İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli içecekleri kullanır, - Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, - Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/ toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır - Menü geliştirir ve uygular, - Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değerlendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır, - Gastronomi ve gıda alanında ulusal ve uluslararası standartlar, yasal düzenlemeler konusunda bilgi edinir ve bunları takip edebilme becerisi kazanır,					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Beslenme, Prof. Dr. Mehmet Demirci, 2014. - Beslenme, Prof. Dr. Ayşe Baysal Hatiboğlu Yayınevi.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Beslenmeye giriş, beslenmenin durumu ve önemi		
2	Gıdaların bileşenleri ve görevleri, duygular ve besin seçimi		
3	Metabolizma		
4	İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, beslenme açısından enerji		
5	Karbonhidratlar		
6	Proteinler, Yağlar		
7	Vitaminler, Su		
8	Ara Sınav		
9	Mineraller, Alkoller		
10	Gıda Katkı Maddeleri		
11	Gıda Kontaminantları		
12	Fonksiyonel Gıdalar		
13	Gıda Maddelerinin Kalitesi		
14	İnsanların Durumuna göre uygun beslenme		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 103-Genel Mutfak Bilgisi				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		İşletme mutfaklarına yönelik genel bilgi ve becerilerin kazandırılması; basit gıda hazırlama ve depolama yöntemlerinin öğretilmesi.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yerleşim kriterlerine uygun mutfak tasarımını öğrenir ve uygulayabilir. - Mutfak personeli tanır ve hiyerarşisini bilir. - Mutfak ekipmanlarını, araç ve gereçlerini tanır ve amacına uygun kullanabilir. - Besinlerin saklanması için işlemleri bilir, besinleri uygun koşullarda saklayabilir. - Temel gıda hazırlama yöntemlerini bilir ve uygular. - Temel yemek maliyeti hesabı yapabilir ve hammadde satın alma işlemlerini uygulayabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Türkan, C., (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkan Yayınları.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		

	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Mutfak yerleşimi ve tasarımına dair kurallar		
2	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.		
3	Mutfak kısımları ve bu kısımlarda yapılan işler		
4	Mutfak çalışanları ve hiyerarşisi; mutfak personeli kıyafetleri		
5	Mutfak restoran ilişkisi ve önemi		
6	Mutfak ekipmanları; profesyonel mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler		
7	Mutfakta sanitasyon		
8	Ara Sınav		
9	Besinlerin saklanması, önemi; mutfakta soğuk depolar ve soğutucu ünitelerin yerleşimi		
10	Yemek pişirme teknikleri		
11	Basit yiyecek hazırlama teknikleri: marinard, fondler ve soslar, garnitürler, hamurlar, pasta ve tatlı temel unsurları		
12	Yemek maliyet kontrolü; yiyecek maliyetinin hesaplanması; yemek hazırlama teknik fişleri		
13	Mutfakta gıda satın alma işlemleri, yöntemleri, firma seçiminde dikkat edilecek hususlar		
14	Mönü planlama		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 105-Sanat Tarihi				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Dersin amacı, sanatın temel kavramları ve tarihsel gelişimini, akım ve idealleri ile birlikte eleştirel bir bakışla incelemek; öğrencilerin tasarım süreçlerine kuramsal altyapı sağlayacak ve geliştirecek beceriyi kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Batı sanat tarihinin dönemlerini, akımlarını, sanatçıları ve bir sanat eserinin konu, üslup, malzeme ve teknik özelliklerini tanır, - Bir sanat eseri gördüğünde bunu sanat tarihinden örneklerle ilişkilendirerek çözümler, - Sanat üretimine ve dağıtımına yön veren dış etkenleri (sosyal/kültürel/politik) tespit eder, farklı dönemler ve eserler arasında bağlantı kurabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Gombrich, Ernst H. (2004). Sanatın Öyküsü. İstanbul: Remzi Kitabevi - Hollingsworth, Mary. (2009). Dünya Sanat Tarihi. İstanbul: İnkılâp Kitabevi. - Hauser, Arnold. (2006). Sanatın Toplumsal Tarihi. Ankara: Deniz Kitabevi. - Turani, Adnan. (2000). Dünya Sanat Tarihi. İstanbul: Remzi Kitabevi. - Yılmaz, Mehmet. (2005). Modernizmden Postmodernizme Sanat. Ankara: Ütopya Yayınları - Sanat Atlası. İstanbul: Boyut Yayıncılık					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40

Değerlendirme Ölçütleri	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Sanatın anlamı; bir sanat olgusunda ifade bulan temel unsurlar olan sanatçı, eser, alıcı (izleyici) ve toplum açılarından sanatın farklı tanımları; sanatçının yaratım sürecindeki psikolojiyi, kaygıyı (veya bilinçli kaygısızlığı) anlama çabaları; bir eserin nasıl incelenmesi gerektiği ile ilgili pratikler. Prehistorik Sanat (İlkel Sanat)
2	İlkçağ uygarlıklarında sanat serüveninin başlangıcı; ilk yapıtlar, Mezopotamya krallıkları, Antik Mısır.
3	Antik Yunan ve Roma; Klasik Yunan, Helenistik Çağ ve Roma İmparatorluğunda sanat.
4	Doğu ve Batı arasındaki dinler ve keşifler; Erken Hıristiyanlık ve Bizans sanatı, Kuzey Avrupa sanatı.
5	Ortaçağ: İnanç zamanı; Romanesk sanat, Gotik Sanat, Erken İtalyan Sanatı.
6	15.ve 16. Yüzyıllar: Rönesans, Antikitenin yeniden canlanması, XV. yüzyıl Kuzey Avrupa'da sanat (Hollanda sanatının altın çağı)
7	17. ve 18. Yüzyıllar: Maniyerizm, Barok
8	Ara Sınav
9	Rokoko ve Neoklasisizm.
10	19. yy: Romantizm, Realizm, İngiliz Sanatı; Pre-Rafaelitler, Viktoryen Sanat.
11	Empresyonizm, Neo- ve Post-Empresyonizm
12	Sembolizm ve Art Nouveau
13	20 yy: Fovizm, I. ve II. Dünya Savaşları arasında sanat; Alman Ekspresyonizmi
14	Konuların Tekrarı

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 107- Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	2	0	2	2	3	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Catering sistemleri ve gıda üretim sistemlerinin tanımı ve farklılıklarının öğrenilmesi. Kişisel ve mutfak hijyeni, mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonu. Bıçak kullanım ve kesme tekniklerinin tanıtılması.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıda üretim sistemleri ve catering sistemlerini tanıy ve farklılıklarını bilir. - Kişisel ve mutfak hijyeninin önemini bilir ve uygular. Mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu bilir ve uygular. - Bıçak kullanımı ve kesme tekniklerini bilir ve uygular. - Ön hazırlık yapmayı, istasyon kurmayı bilir ve uygular. - Temel pişirme tekniklerini ve stokları bilir. - Ekip çalışması konusunda kendini geliştirir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Cracknell H.L and Kaufmann R.J. 1999. Practical Professional Cookery. 3rd ed. Cengage Learning. - Gisslen, W. 2007. The Professional Chef. 8th ed. John Wiley and Sons, USA. - Ozilgen, S. 2014. Cooking as a Chemical Reaction. CRC Press, USA. - Jay, J, Modern Food Microbiology, 1978, Van Nostrand Reinhold Company, USA					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40

Değerlendirme Ölçütleri	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Mutfak Eşyaları ve Gereçleri , Mutfak sözlüğü, Mise en place?		
2	Malzemelerinizi bilin, Emülsiyon mayonez yapımına giriş		
3	Tarif okuma, Mise en place? Bıçak çeşitleri, DEMO: Temel bıçak güvenliği ve bıçak becerilerine giriş		
4	Araştırma teknikleri, Temel kesme teknikleri: Doğrama		
5	Profesyonellik, Temel kesim teknikleri: Büyük, orta ve küçük küp, Brunoise, Fine brunoise		
6	Profesyonellik - Yiyecek ve Pazarlama, Temel Kesim Teknikleri: Rondelle: round cuts, varied diameter or thickness.		
7	Profesyonellik - Yemek ve kültür, Temel Kesim Teknikleri:: Paysanne		
8	Ara Sınav		
9	Profesyonellik - Medyada Yiyecek Temel Kesim Teknikleri:: Batonnet, Julienne, Fine Julienne		
10	Profesyonellik - Mutfak tasarımı Temel Kesim Teknikleri: Tournéing potatoes and other root vegetables.		
11	Profesyonellik - Menü tanımı Et Suları ve Soslar		
12	Profesyonellik-Mutfakta Bilim "Et Suları" türleri, soslar, çorbalar		
13	Profesyonellik-Mutfakta Bilim DEMO: Et çeşitleri ve et hazırlama		
14	Profesyonellik-Mutfakta Bilim Sebze ve sebze pişirme teknikleri, Yumurtalar ve yumurta ürünleri		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 109-Mutfak Kimyası				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Mutfakta gerçekleştirilen uygulamaların kimya ile bağlantısını anlamak ve öğrenilen bu bilimsel bilgiyi ilerde ürün geliştirmede kullanabilmek.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıda kimyası temel kavramlarının ve kimyasal reaksiyonların öğrenilmesi. - Tariflerin ve tariflerde kullanılan gıda maddelerinin kimyasal olarak incelenmesi ve kimyasal reaksiyonların öğrenilmesi. - Deneysel araştırma yöntemlerinin uygulamalı olarak öğrenilmesi.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Cooking as a chemical reaction, Sibel Özilgen, Culinary Science with experiments, CRC Press, 2015 - Kitchen Mysteries, Revealing the Science of Cooking, Herve This, Arts ve Traditions of the Table, 2010, Columbia University Press - Culinary Reactions, The Everyday Chemistry of Cooking, Simon Quellen Field, Chicago Review Press, 2012 https://www.seas.harvard.edu/cooking - Basic Concepts of Culinary Chemistry, Harriet G. Friedstein Rochester Institute of Technology, 50 W. Main Street, Rochester, NY 14614					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		

Değerlendirme Ölçütleri	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Temel Gıda Kimyası		
2	Gıdaların duyuşal özellikleri		
3	Deneyisel Yaklaşım, Deney Raporu Yazımı ve Poster Hazırlama		
4	Su-Kristalizasyon, Kaynama, Donma ve Basınç		
5	Su-Kristalizasyon, Kaynama, Donma ve Basınç		
6	Karbonhidratlar-Koloidler, jeller ve süspansiyonlar		
7	Karbonhidratlar-Koloidler, jeller ve süspansiyonlar		
8	Ara Sınav		
9	Proteinler-Köpürtücüler, Enzimler		
10	Proteinler-Köpürtücüler, Enzimler		
11	Yağlar- Emülsiyonlar		
12	Yağlar- Emülsiyonlar		
13	Fermantasyon		
14	Fermantasyon		

Dersin Kodu ve Adı: TRD 101-Türk Dili- I				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Türk Dili Dersi, öğrencilere Türk Dilinin özelliklerini, işleyiş kurallarını örnekleriyle göstermeyi; onlara duygularını, düşüncelerini, tasarladıklarını, izlenimlerini, gözlemlerini, yaşantılarını söz ve yazıyla doğru ve etkili olarak anlatma becerisi ve alışkanlığı kazandırmayı; onların yazılı ve sözlü metinler aracılığıyla kelime hazinelerini geliştirmeyi; okudukları metinleri ya da dinledikleri programları doğru olarak anlayabilme kurallarını öğretmeyi; kişiler ve kitleler arasındaki iletişimin temeli olan dil becerilerini geliştirmeyi hedeflemektir.					
Dersin İçeriği		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		1.Dil kavramı hakkında genel bilgi sahibi olacaktır. Dilin tanımını, doğuşunu; kültür, düşünce ve iletişimle ilişkisini öğrenir. Yazı dili ve konuşma dili arasındaki farklılıkları kavrar. - Doğru ve planlı yazı yazma becerisi kazanacaktır. Kağıt düzeni ve paragraf bilgisinin ayrıntılarını öğrenir. Yazı çalışmaları yaparak yazılı iletişimde yeterlilik kazanır. - Yazım kuralları ve noktalama işaretleri hakkında bilgi sahibi olacaktır. Metin içerisinde noktalama işaretlerini doğru kullanır. Yazım kurallarının ayrıntılarını öğrenerek yazılı iletişimde anlam karmaşasını giderir. - Dilekçenin kuralları hakkında genel bilgi sahibi olacaktır. Doğru dilekçe yazımını öğrenir. Resmi yazışmalardaki kuralları uygular.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Zeynep Korkmaz ve ark., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, 6. Baskı, Ankara: Yargı Yayınevi, 2003. - Yusuf Çotuksöken, Türk Dili, c. I-II, Papatya yay., 2003. - Akın Önen, Türkçeyi Türkçe Konuşmak (Diksiyon - Spikerlik - Etkili Konuşma), İnkılap Yayınevi, İstanbul, 2007. - Mustafa Durmuş, Türk Dili El Kitabı, Grafiker Yay., 2009 - Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Basım Yayım Tanıtım, İstanbul, - Güncel Türkçe Sözlük ve Yazım Kılavuzu, Tdk Yayınları,2007.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

--	--

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Dilin Tanımı ve İşlevi
2	Dillerin/ Dilin Doğuşu
3	Yazı Dili ve Konuşma Dili
4	Kağıt Düzeni ve Paragraf Bilgisi
5	Paragraf Planı
6	Yazı ve Yazı Planı
7	Yazı Uygulamaları
8	Ara Sınav
9	Yazı Uygulamaları
10	Yazı Uygulamaları
11	Noktalama İşaretleri
12	Noktalama İşaretleri
13	Dilekçe
14	Yazı Çalışmaları

Dersin Kodu ve Adı: YDI 101-İngilizce-I				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
GÜZ	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilerin, "European Language Portfolio Global Scale" B1 düzeyinde İngilizcede; temel dilbilgisine sahip olmaları, dinlediklerini anlamaları, karşılıklı konuşabilmeleri, okuduklarını anlamaları, kendilerini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gündelik yaşamla ilgili konularda standart verilerin ana noktalarını anlayabilecektir. Okul hayatı ile ilgili konuşmaları anlar. Boş vakitleri ile ilgili bir metni okuyup anlar. - Dilin konuşulduğu bir bölgeye gittiğinde olası zorluklarla baş edebilecektir. Dilin konuşulduğu bölgelerde karşılaştığı sorunları ifade eder. Dilin konuşulduğu bölgelerde karşılaştığı sorunlar anlatıldığında anlar. - Belirli konularda metne bağlı basit ifadeler oluşturabilecektir. Tanıdık konularda cümleler yazar. Kişisel ilgi alanı ile ilgili metin yazar. - Olayları ve deneyimleri ifade edebilecektir. Hayalleri ve umutları hakkında yorumlar yapar. Bir durumla ilgili fikrini destekleyen nedenler söyler.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Murphy, Raymond. Basic Grammar in Use with Answers: Self-study Reference and Practice for Students of English. Cambridge: Cambridge UP, 2002. - Soars, Liz, and John Soars. New Headway. Oxford: Oxford UP, 2009. - The Oxford English Dictionary					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
--	--	---	---

Değerlendirme Ölçütleri	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Verb to be, Possesive adjectives
2	Verb to be, Questions and negatives, Negatives and short answers Possesive's
3	Present Simple 1 Questions and negatives
4	Present Simple 2
5	There is/are, How many...?,
6	Prepositions of place
7	Some and any, this, that, these, those
8	Ara Sınav
9	can/can't, was/were, could, was born
10	Past Simple Regular verbs,
11	Irregular verbs, Time expressions
12	Past Simple 2,
13	Negatives and ago, Time expressions
14	Consolidation

Dersin Kodu ve Adı: DOY 111-Dijital Okur Yazarlık				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	2	0	2	2	3	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Dersin amacı öğrencilerin dijital teknolojileri, dijital ortam ve araçları tanımasını ve yetkin şekilde kullanabilecek düzeye gelmelerini sağlamaktır. Dijital teknolojileri kullanarak bilgiyi bulma, işleme, düzenleme, paylaşma, değerlendirme ve analiz etme dersin temel konularını oluşturmaktadır. Dersin sonunda öğrencilerin dijital ortam ve araçları kullanım hâkimiyetlerinin sağlanması ve bu alanlarla ilgili farkındalık, sorgulama düzeylerinin yükselmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yeni medya ortamı, yeni medya ortamındaki olay ve olguları değerlendiren kavramlar ve yaklaşımlar hakkında bilgi sahibi olacak. - Dijital teknolojileri, dijital ortam ve araçları tanıyacak ve yetkin şekilde kullanabilecek düzeye gelecek. - Eleştirel medya okuryazarlığının unsurları olan eleştirel okuma ve alternatif içerik üretimi süreçleri hakkında bilgi sahibi olacak. - Dijital teknolojileri kullanarak bilgiyi bulma, işleme, düzenleme, paylaşma, değerlendirme ve analiz etme becerileri kazanacak. - Dijital ortam ve araçları kullanım hâkimiyeti kazanacak ve bu alanlarla ilgili farkındalık, sorgulama düzeyleri gelişecek.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Understanding digital literacies, A practical introduction, Rodney H. Jones, Christoph A. Hafner, Routledge, 2012 - Digital literacy: A primer on media, identity and the evolution of technology, Susan Wiesinger, Ralph Beliveau					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz Yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
--	--	---------------------------------------	---

Değerlendirme Ölçütleri	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Ders konularına giriş
2	Dijital okuryazarlık kavramına giriş
3	İşletim sistemleri
4	Dijital araçlar
5	Dijital platformlar
6	Örnek uygulamalar
7	Mobil kültür
8	Ara Sınav
9	Yakınsama
10	Büyük veri
11	Açık veri
12	Dijital demokrasi
13	Kolektif zekâ
14	Dijital uçurum

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 102-Genel ve Mesleki Etik				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	2	0	2	2	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		• Bu derste, meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		• Etik ve ahlak kavramlarını inceler. • Mesleki etik ilkelerine uyar. • Etik sistemleri kavrar. • Etik ve ahlak kurallarına uyar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		• Megep Meslek Etiği Ders Modülü					
Dersin İşleniş Yöntemi		• Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)		
		X	60

Yarıyıl Sonu Sınavı	
Yarıyıl Ders Planı	
Hafta	Konuları
1	Giriş
2	Etik ve ahlak kavramlarını incelenmesi
3	Etik ve ahlak kavramlarını incelenmesi
4	Etik sistemlerini incelenmesi
5	Etik sistemlerini ve ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelenmesi
6	Meslek etiğini incelenmesi
7	Meslek etiğini incelenmesi
8	Ara Sınav
9	Proje Sunumları (öğrencilerin gruplar halinde etik ve mesleki etik hakkında derledikleri çalışmalar)
10	Proje Sunumları (öğrencilerin gruplar halinde etik ve mesleki etik hakkında derledikleri çalışmalar)
11	Proje Sunumları (öğrencilerin gruplar halinde etik ve mesleki etik hakkında derledikleri çalışmalar)
12	Proje Sunumları (öğrencilerin gruplar halinde etik ve mesleki etik hakkında derledikleri çalışmalar)
13	Proje Sunumları (öğrencilerin gruplar halinde etik ve mesleki etik hakkında derledikleri çalışmalar)
14	Sosyal sorumluluk kavramını incelenmesi

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 104-Gıda Hijyeni ve Sanitasyon				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Gıda üretiminin tarladan çatala kadar olan bütün aşamalarında fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin yiyeceğe bulaşmasını önlemek amacı ile çalışanlara, üretim tesislerine ve hammaddelere uygulanması gereken önlemlerin öğrencilere anlatılması dersin temel amacıdır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıdalara bulaşabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin neler olduğunu anlar, - Bu tehlikelerin gıdalara bulaşma yollarını ve nasıl engellenebileceklerini anlar, - Gıdalarda zehirlenmeye veya bozulmaya neden olan mikroorganizmalarla yeni ürün üretmeye yarayan mikroorganizmalar arasındaki farkların neler olduğunu ve mikroorganizmaların üreme şartlarını anlar, - Güvenli gıda üretebilmek için hammadde, üretim tesisleri ve üretimde çalışan personelde uygulanması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını anlar, - HACCP, ISO 22000 ve FMEA sistemlerinin temellerini bilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Sprenger, R.A, Hygiene for Management, 2004, 11th Edition, Highfield.co.Uk.limited, UK - McSwane, D, Rue, NR, Linton, R, Williams, AG, Food Safety Fundamentals, 2004, Pearson, USA - Jay, J, Modern Food Microbiology, 1978, Van Nostrand Reinhold Company, USA.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
--	--	---------------------------------------	---

Değerlendirme Ölçütleri	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Giriş - Mikrobiyoloji nedir? Gıda güvenliği nedir? Güvenli ve güvenli olmayan yiyecekler.
2	Gıdalardaki tehlikelerin sınıflandırılması- fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler.
3	Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların sınıflandırılması- yararlı, bozulma ve patojenik mikroorganizmalar.
4	Mikrobiyal büyüme için gerekenler.
5	Gıdalarda olası kimyasal ve fiziksel tehlikeler
6	Gıdalarda olası kimyasal ve fiziksel tehlikeler
7	Ulusal ve uluslararası gıda yasaları ve düzenlemelerinin temelleri
8	Ara Sınav
9	Kabul edilen / Büyüyen Güvenli Gıda Ürünleri
10	Üretim alanlarında gıda hijyeni ve güvenlik standartları
11	Personel için gıda güvenliği ve hijyen gereksinimleri
12	HACCP İlkeleri
13	ISO standartlarının ilkeleri
14	FMEA Prensipleri

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 203 - Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Mutfakta iş güvenliğine dair genel bilgilerin verilmesi ve mutfakta yaşanabilecek iş kazalarına temel müdahale biçimlerinin kazandırılması.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Hastalık ve meslek hastalıklarını bilir. Riskleri değerlendirebilir. - Sağlıklı beslenme konusunda genel bilgiye sahip olur. Sağlıklı ve dengeli gıdalar ile beslenerek sağlığını koruyabilir. - Mutfakta yaşanabilecek iş kazalarını öğrenir. Gerekli önlemleri alabilir. - İşçi sağlığına uygun mutfak kriterlerini bilir. Sağlığa uygun kriterlerde mutfak tercih edebilir. - İlkyardım malzemelerini tanır ve işlevlerini bilir, gerektiğinde kullanabilir. - Mutfak iş kazaları ile ilgili ilkyardım bilgisine sahip olur. Gerektiğinde uygulayabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Altınel, H., (2011). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği. Detay Yayıncılık, Ankara					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		

Değerlendirme Ölçütleri	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Ders kapsamının anlatılması; Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardıma giriş		
2	İnsan sağlığı ve hastalık kavramı		
3	İşçi sağlığı ve işçi sağlığını etkileyen etmenler; işçi sağlığı ve üretim ile ilişkisi		
4	İş güvenliği kavramı; iş güvenliğini bozabilecek potansiyel olaylar		
5	İşletme güvenliğini bozabilecek potansiyel olaylar		
6	İş güvenliğine dair yasal bilgiler		
7	Mutfakta ergonomi kavramı; ergonomi ile ilişkili bilim dalları ve mutfak personel sağlığı ile ilişkisi		
8	Ara Sınav		
9	Antropometrik ölçütler göz önünde bulundurularak bir mutfağın tasarlanması		
10	İş kazasında yaralanma kavramı		
11	İş kazalarında ilkyardım		
12	İş kazalarında ilkyardım		
13	İşçi sağlığı ve iş güvenliği hukuku		
14	Dönem ders tekrarı		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 108-Yemek Pişirme Teknikleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Öğrencilere; endüstriyel mutfaklarda yer temel ekipman ve araç-gereçlerin güvenli ve doğru şekilde kullanabilmelerini, dünyada kullanılan temel doğrama ve pişirme teknikleri ile bu tekniklerle yapılan yemekleri, büyük ve küçükbaş hayvanda yer alan etin bölümlerini ve bu etlerle yapılabilecek yemekleri, kümes hayvanlarının bölümleri ve bu bölümler ile yapılabilecek yemekleri, deniz ürünleri, balık filetosu ve bu ürünlerle yapılacak yemekleri öğretmeyi amaçlamaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanları tanıyacak, güvenli bir şekilde kullanabileceklerdir - Mutfakta kullanılan temel elektronik ekipmanları güvenli bir şekilde kullanabileceklerdir - Mutfakta kullanılan temel doğrama şekillerini (julienne, mire poix, vichy, brunoise, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonets sticks, bouquet garnie) uygulayabileceklerdir - Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemlerini (suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri) uygulayabileceklerdir - Deniz ürünlerini ayıklayabilecek, fileto çıkarabilecek ve bu ürünleri farklı pişirme teknikleri ile pişirebileceklerdir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		“Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri”, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık. ”Yemek Pişirme”, Teknikleri-Çeşitleri, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları, Leman Cılızoğlu Eryılmaz, Remzi Kitabevi. “Pişirme Yöntemleri”, Nevzat Eraslan, Detay Yayıncılık. - Türkan, C. (1995). Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği, Uçal Grafik,İstanbul. - Türkan, C. (2010). Mutfak Teknolojisi.(4. Baskı)Cemal Türkan Yayınları,Sistem Ofset,Ankara. - Türkan, C. (2010). Aşçılık,(3. Baskı)Cemal Türkan Yayınları,Sistem					

	Ofset, Ankara. • Türkan, C. (2009). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama.(4. Baskı)Cemal Türkan Yayınları,Sistem Ofset,Ankara. • Kültür ve Turizm Bakanlığı,(2012). Yiyecek Üretimi, Ankara. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I, MEB Yayınları, İstanbul. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II, MEB Yayınları, İstanbul. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III,MEB Yayınları, İstanbul.
Dersin İşleniş Yöntemi	• Yüz yüze

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Et ve etin bölümleri; büyükbaş ve küçükbaş hayvanın bölümleri
2	Kümes hayvanlarının bölümleri ve kullanım alanları, deniz ürünleri ve temel kullanım alanları
3	Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanların doğru ve güvenli kullanımı
4	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; jülieme, brunoise, jordiniere, macedonie
5	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; mire poix, dice-peysone, matignan
6	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; botanets sticks, vichy, bouget garnie-herb bouget, mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; suda pişirme yöntemleri, buharda pişirme yöntemi, kuru ısıda pişirme yöntemleri, yağda pişirme yöntemleri
7	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; ön haşlama (blanching), hafif ateşte haşlama(poaching), haşlama (boiling/simmering), kısık ateşte az suda pişirme (brasing), kendi suyu ile pişirme (stewing)

8	Ara Sınav
9	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; buharda pişirme yöntemi
10	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; ızgarada pişirme (grilling/broiling), fırında kızartma (roasting), fırında pişirme (baking)
11	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; sote (sauteing), wok içinde karıştırarak pişirme (stir frying), derin yağda kızartma (deep fat frying), az yağda kızartma (shallow fat frying)
12	Türk mutfak kültüründe kullanılan tüm pişirme yöntemleri; tandır(kuyu tandır, baca tandır), mangal, teneke, taş fırın.
13	Mutfakta kullanılan araç-gereçlerin genel olarak ele alınması, diğer doğrama şekillerinin incelenmesi, pişirme yöntemlerine genel bakış.
14	Örnek problemler

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 110-Mutfak Hesaplamaları				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu dersin amacı para hesabi ve kullanımında etkili yöntemler geliştirmek ve bunu grup çalışması ile güçlendirmektir. Öğrencilerin analitik düşünme becerilerini geliştirmek adına günlük hayatta karşılaşılabilecek durumlarla ilgili problemleri temel matematik yöntemlerini kullanarak çözmesi ve geliştirmesi ve öğrendikleri bu bilgileri kendi kariyerlerinde de kullanmaları bu dersin en önemli amacıdır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yüzde nütasyonunu artış-azalma, satış vergisi ve indirim gibi konularla değerlendirme. - Cebir kullanarak temel matematiksel ifadeleri değerlendirme, örneğin; eşitsizlikler, grafikler, fonksiyonlar, vs. - Lineer denklemler sistemlerini günlük hayatta karşımıza çıkabilecek problemlerle anlama ve değerlendirme. - Lineer denklemler sistemini matris metodu, determinant ve Cramer kanunu'nu kullanarak çözmek. - Temel iş problemlerini toplam gelir, toplam gider ve kar gibi konu başlıklarını kullanarak çözmek. - Temel lineer programlama özelliklerini kullanarak kari maksimize etmek.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Ozilgen S. 2014 Cooking as a chemical reactions, CRC Press, USA. - Culinary Calculations, Simplified Math for Culinary Professionals, 2nd edition, Terri Jones, John Wiley & Sons, Inc., 2008.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
--	--	---------------------------------------	---

Değerlendirme Ölçütleri	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Mutfak İşlemlerinde neden matematiğe ihtiyacımız var?
2	Mutfakta ölçüm türleri: Nicel ve Nitel ölçümler
3	Mutfak Hesaplamalarında Ölçü Birimleri
4	Birim dönüşüm uygulamaları
5	Mutfakta günlük hesaplamalar: Kesirler ve Yüzdeler
6	Mutfakta günlük hesaplamalar: Kesirler ve Yüzdeler
7	Mutfakta günlük hesaplamalar: Kar / Verim / Getiri Yüzdeleri
8	Ara Sınav
9	Mutfakta günlük hesaplamalar: Reçete Kar / Verimi / Getiri dönüşümü
10	Mutfakta günlük hesaplamalar: Reçete Kar / Verimi / Getiri dönüşümü
11	Mutfak işlemlerinde basit istatistikler: Ortalama, mod, medyan
12	Mutfak işlemlerinde basit istatistikler: Ortalama, mod, medyan
13	Menü fiyatlandırma uygulamaları
14	Menü fiyatlandırma uygulamaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 112-Gıda Bilimine Giriş				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besin kompozisyonu açısından bilimsel olarak incelenmesi.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıdaların temel fiziksel ve kimyasal özelliklerinin anlaşılması, - Gıdaların kimyasal özelliklerinde farklı işleme koşulları sırasında oluşan değişimlerin anlaşılması, - Farklı saklama koşullarının gıdanın kalitesi üzerindeki etkilerinin anlaşılması, - Gıda-gıda etkileşiminin anlaşılmasıdır.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- McGee H, On food and cooking : the science and lore of the kitchen, New York, Scribner, 2004 - Fellow P, Food processing technology : principles and practice, 3. ed., Cambridge, Woodhead, 2009 - Gaman P M, Sherrington K B, The science of food, 4. ed., Oxford, Butterworth-Heinemann, 1996 - Türk Gıda Kodeksi					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		

	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Giriş- Gastronomi ve mutfak sanatları ve gıda mühendisliği bölümünde gıda biliminin temellerini öğrenmenin amacı
2	Suyun kimyasal yapısı, gıdaların işlenmesi ve saklanmasıda gıdaların içerdiği serbest su miktarı ve su aktivitesinin önemi. Suyu miktarının ve çeşidinin gıdanın fiziksel ve duyuşsal özellikleri üzerindeki etkisi
3	Karbonhidratlar- basit şekerler
4	Karbonhidratlar- kompleks karbonhidratlar
5	Proteinler- proteinlerin temel yapıları, aminoasitlerin temel özellikleri
6	Proteinler- proteinlerin ısı, asit, enzim ve tuz etkisi ile denatürasyonunun anlaşılması
7	Emülsiyon, köpük ve jel oluşumu
8	Ara Sınav
9	Yağların temel kimyasal yapıları, doymuş ve doymamış yağlar
10	Gıda endüstrisinde kullanılan farklı yağlar ve kullanım alanları
11	Gıda katkı maddeleri
12	Temel gıda işleme ve saklama yöntemleri- pişirme, kurutma, dondurma gibi
13	Duyusal analiz test metotları
14	Duyusal analiz test metotları

Dersin Kodu ve Adı: TRD 102-Türk Dili-II				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Türk Dili Dersi, öğrencilere Türk Dilinin özelliklerini, işleyiş kurallarını örnekleriyle göstermeyi; onlara duygularını, düşüncelerini, tasarladıklarını, izlenimlerini, gözlemlerini, yaşantılarını söz ve yazıyla doğru ve etkili olarak anlatma becerisi ve alışkanlığı kazandırmayı; onların yazılı ve sözlü metinler aracılığıyla kelime hazinelerini geliştirmeyi; okudukları metinleri ya da dinledikleri programları doğru olarak anlayabilme kurallarını öğretmeyi; kişiler ve kitleler arasındaki iletişimin temeli olan dil becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yazı türleri hakkında ayrıntılı bilgi öğrenecektir. Doğru ve etkili özgeçmiş, özet ve rapor hazırlama kurallarını öğrenir. Analiz etme ve sunum yapma becerisi kazanır ve bunları doğru raporlamayı öğrenir. - Doğru ve planlı yazı yazma becerisi kazanacaktır. Sözcük türleri ve öbekleri hakkında genel bilgi kazanır. Doğru cümle kurma kurallarını öğrenir. - Doğru ve etkin iletişim kurma yollarını öğrenecektir. Sözlü anlatım becerisi kazanır. Diksiyon kurallarını öğrenir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Zeynep Korkmaz ve ark., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, 6. Baskı, Ankara: Yargı Yayınevi, 2003. - Yusuf Çotuksöken, Türk Dili, c. I-II, Papatya yay., 2003. - Akın Önen, Türkçeyi Türkçe Konuşmak (Diksiyon - Spikerlik - Etkili Konuşma), İnkılap Yayınevi, İstanbul, 2007. - Mustafa Durmuş, Türk Dili El Kitabı, Grafiker Yay., 2009 - Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Basım Yayım Tanıtım, İstanbul, - İbrahim Delice, Türkçe Sözdizimi, Kitabevi Yay., 2007 - Türkçe Sözlük, Tdk Yayınları, Ankara, 2011. - Güncel Türkçe Sözlük ve Yazım Kılavuzu, Tdk Yayınları, 2007.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Özgeçmiş
2	Özet ve Rapor
3	Sözcük Türleri
4	Sözcük Öbekleri
5	Birleşik Sözcükler ve Sözcük Öbeklerinin Yazımı
6	Cümle Bilgisi
7	Cümle Bilgisi
8	Ara Sınav
9	Sözlü Anlatım
10	Telaffuz- Tonlama
11	Sözlü Anlatım
12	Telaffuz- Tonlama
13	Sözlü Anlatım
14	Sözlü Anlatım Uygulamaları

Dersin Kodu ve Adı: YDI 102-İngilizce-II				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilerin, "European Language Portfolio Global Scale" B1 düzeyinde ingilizcede; temel dilbilgisine sahip olmaları, dinlediklerini anlamaları, karşılıklı konuşabilmeleri, okuduklarını anlamaları, kendilerini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Murphy, Raymond. Basic Grammar in Use with Answers: Self-study Reference and Practice for Students of English. Cambridge: Cambridge UP, 2002. - Soars, Liz, and John Soars. New Headway. Oxford: Oxford UP, 2009. - The Oxford English Dictionary					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Sprenger, R.A, Hygiene for Management, 2004, 11th Edition, Highfield.co.Uk.limited, UK - McSwane, D, Rue, NR, Linton, R, Williams, AG, Food Safety Fundamentals, 2004, Pearson, USA - Jay, J, Modern Food Microbiology, 1978, Van Nostrand Reinhold Company, USA					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	40
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		

	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Count and uncount nouns,
2	Do you like..?/Would you like ..?
3	a and some, much and many
4	Comparatives and superlatives
5	have got
6	Present Continuous
7	Whose is it?, Possessive pronouns
8	Ara Sınav
9	going to, Infinitive of purpose
10	Question forms,
11	Adverbs and adjectives
12	Present Perfect ever and never
13	Present Perfect and Past Simple
14	Consolidation