

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 201-Gıda 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		Temel gıda maddelerinin kimyasal özelliklerini öğretmek, su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, enzimler, vitamin ve minerallerin işlenmiş gıdalardaki bozulma reaksiyonları, bunların önlenmesi için yapılması gerekli olanlar ve bu tepkimelerin gastronomi alanında uygulamalarının örneklenmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Öğrenciler gıda bileşenlerinin yapıları hakkında bilgi sahibi olacaklardır. Karbonhidrat, protein ve yağların yapı ve özelliklerini tanırlar. Vitamin, mineral ve eser elementlerin yapı ve özelliklerini bilir. - Öğrenciler gıda bileşenlerinin katıldığı tepkimeleri öğrenecekler. Gıdaların üretimi sırasında gerçekleşebilecek biyokimyasal olayları kavrar. Gıda üretimi sırasında biyokimyasal reaksiyonlar nedeniyle ortaya çıkabilecek sorunların çözümünü öğrenir. - Enzimlerin yapı ve işleyişleri hakkında bilgi sahibi olacaklardır. Enzimatik reaksiyonları etkileyen faktörleri öğrenir. Enzimatik reaksiyonlar ile enzim-gıda ilişkisi ve enzim-gıda kalitesi arasındaki ilişkiyi kavrar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet Demirci, Gıda teknolojisi Derneği, Yayın No:40 2010. - Gıda Kimyası, Editör: Prof. Dr. İlbilge Saldamlı, Hacettepe Üniv. Yayınları					
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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Çözeltiler ve kolloid sistemler
2	Karbonhidratların yapısı, sınıflandırılması
3	Proteinlerin yapısı, sınıflandırılması
4	Yağların ve yapısı, sınıflandırılması
5	Minerallerin yapısı, sınıflandırılması
6	Su
7	Vitaminlerin yapısı, sınıflandırılması
8	Ara Sınav
9	Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması
10	Enzim aktivitesini etkileyen etmenler
11	Gıda öğelerinin besinlerde bulunuşları ve gıda sanayinde kullanım alanları
12	Gıdalarda bulunan pigmentler tat ve koku öğeleri, özellikleri ve işlevleri
13	Gıdalarda bulunan toksik maddeler
14	Gıdalarda bulunan toksik maddeler

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 106-Organik Tarım				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Tarımsal üretim tekniklerini iyi kullanabilme, Organik tarım kurallarına göre, tarımsal üretimi planlama ve devam ettirebilme becerisi. Tarımsal üretimde çevre ve insan sağlığını ön planda tutabilme, Doğal kaynakları tanıma, koruma ve sürdürülebilirliğini benimseyebilme, Sebzelerin tarladan sofraya kadar organik olarak ulaşması için hangi aşamalardan geçtiğini öğrenmek.					
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 - Organik tarım ile kimyasal tarım arasındaki farklılıkları açıklar - Sebze bahçesi tasarımı açıklanır - Sebze bahçesinde toprak hazırlığı ve aşamalarını açıklar - Sebze bahçesi tasarımı ve uygulaması yapılır.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Organik Tarım – Prof. Dr. Celal ER, Doç. Dr. Dilek BAŞALMA 2008 - The Midwest Fruit and Vegetable Book , James A. Fizzell. United States of America:Cool Spring Press , 2001 - Sebzecilik , Ziya Kütevin, Dr. Tamer Türkeş. İnkılap Kitabevi Yayın, 1994 - Herbs, Jekka Mcvicar. London:Dorling Kindersley Limited, 2004 - The Fruits & Vegetable Gardener. Richard Bird, London, 2007					
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	Organik (Ekolojik veya Biyolojik) Tarım nedir?
2	Dünyada ve Türkiye de Organik Tarımın Durumu, Türkiye ve Dünyada Organik Sebze Üretimi Değerleri
3	Organik Tarımın Temel İlkeleri, Amaçları ve Toprak Bilgisi
4	Sebzelerin Yetiştirme Mevsimlerine, Yenilen Kısımlarına ve Botanik Özelliklerine Göre Sınıflandırılması. Sebzelerin Familyalarına, Çiçek ve Döllenme Biyolojilerine Göre Sınıflandırılması
5	Organik Tarıma Başlamak İçin Gerekli İşlemler Sözleşmeli Üretim
6	Organik Tarıma Geçiş Süreci, Avantajları ve Sakıncaları
7	Organik sebze üretim teknikleri
8	Ara Sınav
9	Organik Domates, Biber patlıcan ve salatalık yetiştiriciliği
10	Organik Roka, soğan ve Maydanoz yetiştiriciliği
11	Organik bakla, fasulye yetiştiriciliği
12	Organik patates, havuç yetiştiriciliği
13	Organik Tarımda Mücadele Kontrol ve Sertifikasyon, Pazarlama
14	Organik Tarımın Geleceği

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 205-Tatlı ve Hamur İşleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
GÜZ	2	2	4	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu derste amaç, temel tatlı, pasta ve hamur işlerini hem teorik hem pratik olarak öğrenmek mesleki açıdan tatlı grubunda yer alan teknikleri öğretmektir.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Reçeteyi okur anlar ve uygular. - Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer ,ölçer, kullanır ,ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar - Temel sosları ve stokları içeriğine, rengine ve kıvamına göre sınıflandırır. - Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.					
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 (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Pasta ve ekmekçilik alanına giriş
2	Ekmekçilik (Ekmekçiliğin tarihi)
3	Temel kurabiye hamurları nitelikleri, yapımı ve püf noktaları
4	Akıcı ve yumurta bazlı hamurlar I
5	Kekin kimyası
6	Tatlı ekmekler
7	Ekmekler (Temel hamburger ekmeği ve pizza)
8	Ara Sınav
9	Akıcı ve yumurta bazlı hamurlar II
10	Sütlü tatlılar
11	Temel pastacı kremaları
12	Çikolata
13	Profiterol ve ekler
14	Mayalı hamurlar ve çörekler

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 207-Gıda İşleme Teknikleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Öğrencilerin mesleki uygulama derslerini daha iyi kavrayabilmeleri için gıdalara uygulanan temel işlemler hakkında yeterli bilgi birikimine sahip olmalarını sağlamak; gıda bozulmaları ve gıda muhafaza yöntemleri hakkında bilgilendirmektir.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıda işlemede hammadde ve yardımcı maddeler bilir. - Gıda işlemede ön işlemler anlar. - Gıda işleme yöntemleri bilir. - Gıdaların depolanması ve atık kontrolü bilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Gıda Teknolojisi. Arsan Bilişli. Sidas Yayınları - Gıda Teknolojisi. Sıdıka Bulduk. Detay Yayıncılık - Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Necati Akbulut, Cem Karagözlü. Sidas 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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Gıda teknolojinin temel prensipleri		
2	İş akışı, satın alma ve hammadde kabul, depolama		
3	Ön işleme teknikleri, işleme teknikleri		
4	Gıda bozulmaları		
5	Soğuk muhafaza		
6	Donmuş muhafaza		
7	Isıl işlemler		
8	Ara Sınav		
9	Paketleme (vakum, map, kontrollü); vakumda pişirme (sous vide), aktif paketleme, akıllı paketleme		
10	Kurutma, tuzlama, asitlendirme		
11	Ozonlama, dumanlama, katkı maddeleri		
12	Işınlama; mikrodalga, ohmik ısıtma		
13	Nanoteknoloji, enkapsülasyon teknolojisi		
14	Yeni işleme ve muhafaza teknikleri		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 209-Mutfak Uygulama-I				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	2	4	6	4	7	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		- Ulusal ve uluslararası mutfaklarda kullanılan salatalar hakkında bilgi sahibi olacak ve bu salataları hazırlayabilecektir, - Kanepe ve sandviçler hakkında bilgi sahibi olacak ve örnek uygulamalar yapabilecektir, - Uluslararası kabul görmüş temel sosları sınıflandırabilecek ve uygulayabilecektir, - Meze çeşitleri hakkında geniş bilgi sahibi olacak ve meze çeşitlerini hazırlayabilecektir, - Başlangıç, kanepe ve sandviç hazırlama aşamalarını öğrenecek ve uygulayacaktır, - Makarna hazırlama tekniklerini öğrenecek ve uluslararası kabul görmüş makarna çeşitlerini hazırlayabilecektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- 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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı	
Hafta	Konuları
1	Temel soslar; dünyada kabul gören 6 temel sos sınıflandırması
2	Beşamel sos ve beşamel sosun türeyenleri
3	Kahverengi soslar
4	Mayonez sos ve Hollandaise sos
5	Domates ve soğuk tereyağı ile hazırlanan soslar
6	Temel sosların et yemeklerine uygulanması, Temel sosların tavuk ve sebze yemeklerine uygulanması
7	Salata sosları, salataların hazırlanmasında izlenecek temel teknikler
8	Ara Sınav
9	Uluslararası mutfaklarda kullanılan salata sosları
10	Uluslararası mutfaklarda kullanılan salata sosları
11	Soğuk meze hazırlama teknikleri, Türkiye’de tüketimi yaygın olan soğuk mezeler
12	Soğuk meze hazırlama teknikleri, Türkiye’de tüketimi yaygın olan soğuk mezeler
13	Kanepe hazırlama ve sunuş şekilleri
14	Makarna hazırlama teknikleri ve makarna sosları

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 211-Mesleki 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	3	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu derste, gastronomi ve mutfak sanatları alanında, ingilizce temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İngilizce dil bilgisi yeterliliğine sahip olur. - Gastronomi ve mutfak sanatları alanında geçen özel terimleri kavrar. - Gastronomi ve mutfak sanatları mesleğine ilişkin bir kaynak ya da makaleyi okuyup anlayabilir. - Kendilerini mesleki konularda ifade edebilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Yiyecek- İçecek Alanında Mesleki Yabancı Dil-1 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		

		(Laboratuvar, Proje vb.)		
		Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı				
Hafta	Konuları			
1	İngilizcenin temel öğeleri			
2	İngilizcenin temel öğeleri			
3	Hijyen ve gıda güvenliği ilgili terimleri tanıma ve kavrama			
4	Hijyen ve gıda güvenliği ilgili terimleri tanıma ve kavrama			
5	Mutfakta kullanılan ekipman ve araç gereçleri tanıma ve kavrama			
6	Mutfakta kullanılan ekipman ve araç gereçleri tanıma ve kavrama			
7	Gıda madde ve bileşenlerini tanıma ve kavrama			
8	Ara Sınav			
9	Gıda madde ve bileşenlerini tanıma ve kavrama			
10	Gıda madde ve bileşenlerini tanıma ve kavrama			
11	Pişirme yöntemleri teknik terimlerini tanıma ve kavrama			
12	Pişirme yöntemleri teknik terimlerini tanıma ve kavrama			
13	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kullandığı temel yazılı metinler (reçete hazırlama)			
14	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin kullandığı temel yazılı metinler (reçete hazırlama)			

Dersin Kodu ve Adı: AIT 201-Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-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		Osmanlı Devletindeki siyasi oluşumlar ve hataları, Cumhuriyetin kuruluşunu, Atatürk İlkeleri ve İnkılapları, devrimleri, cumhuriyet sonrası yakın tarihi, Türkiye'nin çağdaşlaşma sürecini açıklayarak bu konuda bilinçlenme sağlamak.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Saltanat sisteminin kaldırılmasını kavrayabilecektir. - Milli mücadele sürecinin dönüm noktalarını ve siyasi inkılaplarını açıklayabilecektir. - Siyasi inkılapların ekonomik inkılaplarla nasıl desteklendiğini ifade edebilecektir. - Çok partili hayata geçilmesini gerektiren şartları açıklayabilecektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Atatürk, M. Kemal (1984). Nutuk, c.1.2.3, Ankara: MEB. Yayınları - Soysal, İsmail (1983).Tarihçeleri ve Açıklamaları ile Birlikte Türkiye'nin Siyasal Antlaşmaları, Ankara: TTK Yayınları - Heyet (1992). Atatürkçü Düşünce, Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları - Eroğlu, Hamza (1989). Atatürk ve Cumhuriyet, Ankara: Atatürk Araşt. Merkezi Yayınları - Berkes, Niyazi (1976). Türkiye İktisat Tarihi, c. 1.2, İstanbul: Gerçek Yayınevi - Kinross, Lord (2006). Atatürk, İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi - Villalta, Jorge Blanco (2000). Atatürk, Ankara: TTK Yayınları					
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	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1920-23 Dönemi Türk Dış Politikası)
2	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923-30 Dönemi Türk Dış Politikası)
3	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1930-38 Dönemi Türk Dış Politikası)
4	Türk/Atatürk İnkılaplarının Özellikleri ve Önemi
5	Siyasal,Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar
6	Eğitim-Kültür,Hukuk İktisat vb. Alanında Yapılan İnkılaplar
7	Cumhuriyetçilik: Genel Olarak Devlet ve Hükümet Birimleri, Atatürk-Ulusal Egemenlik ve Cumhuriyet
8	Ara Sınav
9	Milliyetçilik: Atatürk'ün Millet ve Milliyetçilik İle İlgili Görüşleri, Atatürk Milliyetçiliğinin Nitelikleri
10	Laiklik: Dünyada ve Türkiye’de Laiklik Süreci, Laikliğin Anlam ve Nitelikleri, Atatürkçü Düşünce Laikliğin Önemi
11	Halkçılık: Halkçılık İlkesinin Anlam ve Nitelikleri
12	Devletçilik: Devletçilik İlkesinin Anlamı ve Ülkemizdeki Uygulamalar
13	İnkılapçılık: İnkılapçılık İlkesinin Anlamı ve Önemi
14	Atatürkçü Düşünce Sistemi Atatürkçülük Nasıl Bir Düşünce Sistemidir? Atatürkçülük İle İlgili Görüşler Yorumlar Atatürk’ün Manevi Mirası

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 202-Gıda Teknolojisi				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredi si	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		Gıda teknolojisinin tarihteki önemi ve yeri hakkında bilgilendirme yapmak, Gıda üretim teknolojilerine giriş, Farklı besin gruplarında yer alan gıdaların üretim akış şemalarını ve detaylarını öğretmektir.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıda teknolojisine temel bakış, - Hububat teknolojisi üretim teknikleri bilgisini öğrenir. - Meyve-sebze teknolojisi üretim teknikleri bilgisini öğrenir. - Yağ teknolojisi üretim teknikleri bilgisini öğrenir. - Süt ve süt ürünleri üretim teknikleri bilgisini öğrenir. - Et ve et ürünleri üretim teknikleri bilgisini öğrenir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdika Bulduk					
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	Gıda teknolojisine giriş			
2	Gıda teknolojisine giriş			
3	Hububat teknolojisi			
4	Hububat teknolojisi			
5	Meyve ve Sebze Teknolojisi			
6	Meyve ve Sebze Teknolojisi			
7	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi			
8	Ara Sınav			
9	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi			
10	Et ve Et Teknolojisi			
11	Et ve Et Teknolojisi			
12	Yağ Teknolojisi			
13	Yağ Teknolojisi			
14	Pekiştirme ve tekrar			

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 204-İnsan Kaynakları Yönetimi				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		İşletmelerde insan kaynaklarının yönetiminde; insan kaynağının planlanması, eğitimi, gelişimi, özendirilmesi ve stratejik insan kaynakları yönetimini başarıyla uygulamaktır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İnsan kaynakları ve personel kavramlarını ve İnsan Kaynakları Yönetimini açıklayabilecektir. - Örgüt, işler ve insanlar için planlama olgusunu açıklayabilecektir. - İnsan Kaynaklarının elde edilmesi esaslarını kavrar. - Bireysel ve örgütsel performansın artırılmasında gerekli işlevleri açıklayabilecektir. - İnsan Kaynakları Yönetiminde etkili olan kavramları analiz edebilecektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Salih Güney, İnsan Kaynakları Yönetimi, Nobel Yayınevi, Ankara, 2015. - Cavide Uyargil (Ed.). İnsan Kaynakları Yönetimi, Beta Yayın Dağıtım, 5. Bası, İstanbul, 2010. - Burhan Aykaç, İnsan Kaynakları Yönetimi ve İnsan Kaynaklarının Stratejik Planlaması, Nobel Yayın Dağıtım, 1999. M. Akif Özer, Burhan Aykaç, Nuri Tortop, Hüseyin Yayman, İnsan Kaynakları Yönetimi, Nobel Yayın Dağıtım, 2010.					
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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	İnsan kaynakları yönetimine giriş
2	Stratejik insan kaynakları yönetiminde yöneticilerin rolü
3	İş analizi
4	Personel planlama ve işe alma
5	İş gören testi ve seçim
6	Adayların mülakatı
7	Çalışanların eğitim ve geliştirmesi
8	Ara Sınav
9	Performans yönetimi ve ölçümü
10	Koçluk, kariyer ve yetkinlik yönetimi
11	Performansa göre ödeme ve finansal teşvikler
12	Yararlar ve servisler
13	İK yönetiminde etik ve adaletli davranış
14	Çalışan sağlığı ve güvenliği, Global insan kaynakları yönetimi

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 206-Pazarlamaya 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		Bu dersin amacı öğrencilere işletme biliminin temel kavramlarını, yönetimi, liderliği ve girişimciliği, işletmeyi yönetme gibi konuları öğretmektir. Ayrıca öğrencilerin işletmenin temel fonksiyonları arasında yer alan pazarlama konusunda da derinlemesine bilgi sahibi olması sağlanacaktır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		• Pazarlama ve işletmenin önemini belirtmek, • Pazarlama ve işletmenin uygulama alanlarını yorumlamak, • İşletmenin fonksiyonlarını ve pazarlamayla olan ilişkisini açıklamak, • Gastronomi ürünleri pazarlanması konusunu açıklamak, • İşletme faaliyetlerini listelemektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		• Koçel, Tamer; İşletme Yöneticiliği, İstanbul: Beta Basım Yayım, 2010 • Bozkurt, İzzet; Bütünleşik Pazarlama İletişimi, Ankara: MediaCat Kitapları, 3. Basım, 2006 • Ertürk, Mümin; İşletme Biliminin Temel İlkeleri, İstanbul: Beta Basım Yayım, 2009 • Kazankaya, Kürşat; İnternet Pazarlamacısı, İstanbul: Sokak Kitapları Yayınları, 1. Basım					
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	İşletmeciliğin kavramsal boyutları		
2	Tarihi gelişimi, üretim faktörleri		
3	Girişim, girişimci-yönetici kavramları		
4	İşletmenin sorumlulukları, işletmenin nitelikleri		
5	Baskı/çıkar grupları, işletmenin sınıflandırılması		
6	İşletmenin çevresi, büyüklüğü ve kapasite kullanımı, işletmelerin kuruluş çalışmaları		
7	İşletmelerin kuruluş çalışmaları, işletmenin fonksiyonları		
8	Ara Sınav		
9	Pazarlama araştırmaları, tüketici pazarları ve tüketici segmentasyonu		
10	Tüketici davranışları ve konumlandırma		
11	Ürün yönetimi ve fiyat stratejileri		
12	Pazarlama yönetiminde organizasyon, uygulama ve denetim		
13	Ticari pazarlama ve satış kanalları		
14	Konsept ve ürün geliştirme		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 208-Soğuk Yiyeceklerin Hazırlanması				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Bu ders kapsamında, salata ve salata sosları hazırlamak, ordövr ve meze hazırlamak, soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak ve hazırlanan yemeklerin dekoru öğretilecektir. Öğrencinin bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Soğuk mutfak personel görev tanımlarını bilir, - Soğuk meze hazırlar, - Soğuk meze hazırlar, - Soğuk meze hazırlar, - Soğuk ordövr tabağı hazırlar, - Soğuk ordövr tabağı hazırlar, - Soğuk mutfak çalışma prensiplerini iyi şekilde bilir ve uygular.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Turkan Cemal. Aşçılık, Cemalturkan Yayınları, ISBN: 978-605-89907-0-8, 288 s, 2008. - Yeğen Ekrem Muhittin. Tatlı-Pasta Öğretimi ve Soğuk Yemekler, Mezeler, Salatalar, ISBN: 975-10-0098-X, İnkılap yayınevi, Ankara, 750,1999. - Yenici Gülden. Mezeler (Sıcak-Soğuk) 240 Çeşit Balık Yemekleri / Etler/ Salatalar / Ezmeler / Çerezler, Yenici kitabevi yayınları, İstanbul, 256 s, 1996.					
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	Soğuk mutfakta çalışan personel görev tanımları ve malzeme istek formunun düzenlenmesi
2	Depo kontrolü, depodan malzeme çıkarırken dikkat edilecek hususlar,
3	Soğuk soslara giriş, soğuk sosların önemi, marinasyon çeşitleri, marinasyon hazırlamada dikkat edilecek noktalar, marinasyonun önemi
4	Salatalar, salata hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar, salata hazırlamada kullanılan malzeme ve araç gereçler, salata çeşitleri, salata tabağı düzenlemesi
5	Salata garnitürleri, salata düzenleme ve dekoru, Türk ve dünya mutfağında yer alan salata çeşitleri uygulamaları
6	Mezeler, meze olarak sunulan yiyecek çeşitleri, meze hazırlık aşamaları, meze çeşitlendirme
7	Sıcak mezeler, meze tabağı düzenleme
8	Ara Sınav
9	Ordövrler, soğuk ordövr hazırlama aşamaları, ordövr tabağı düzenleme, ordövr tabağı hazırlama ve saklama aşamaları
10	Soğuk çorbaların hazırlanması
11	Farklı kültürlere ait soğuk çorbaların hazırlanması
12	Zeytinyağlı yemeklerin önemi, zeytinyağlı yemekler ve özellikleri, zeytinyağlı soğuk mezelerin hazırlanması
13	Soğuk büfeye konulan malzemelerin hazırlanması aşamaları, soğuk büfe hazırlıklarında dikkat edilmesi gereken hususlar
14	Soğuk büfe hazırlıkları, soğuk büfeye konulan yemeklerin hazırlanması, soğuk büfe kurulum uygulaması

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 210 - Mutfak Uygulama -II				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	2	4	6	4	7	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		Mutfak Uygulama-I dersini daha önce almalıdır.					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Mutfak Uygulama-II dersi öğrencilere; genel yemek hazırlama ve pişirme tekniklerini, ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul görmüş sebze yemekleri pişirme ve hazırlama tekniklerini, çorbaların genel özelliklerini ve çorba yapım tekniklerini, besinleri satın alma, depolama ve saklama koşullarını, hamur yapımı ve hamur hazırlama tekniklerini, pirinç ve nişasta kullanım alanlarını ve menü oluşturma aşamalarını kavrayabilmeyi ve uygulayabilmeyi öğretmeyi amaçlar.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Uluslararası kabul gören sebze yemek çeşitlerini bilir ve uygular, - Besinleri satın alma, depolama ve saklama yöntemlerini öğrenir ve uygulayabilir, - Hamur yapım aşamalarını, hamur hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygulayabilir, - Pirinç ve nişasta çeşitlerini ve bu ürünlerle yapılabilecek ürünleri öğrenir ve uygular, - Türk mutfak kültüründe yer alan çorba çeşitlerini ve bu çorba çeşitlerini hazırlama tekniklerini öğrenerek uygular, 6)Başlangıç, ana yemek ve garnitürlerden oluşan menüleri hazırlayabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- 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	Besinleri satın alma, hazırlama, pişirme ve saklama ilkeleri ve dikkat edilmesi gereken hususlar
2	Türk mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği
3	Dünya mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği
4	Hamurun hazırlanması ve uluslararası kabul görmüş hamur çeşitleri
5	Hamur ile yapılabilecek ürünlerin genel sınıflandırması, hamur uygulamaları
6	Hamur yemekleri ve hamur yemekleri ile servis edilebilecek garnitür uygulamaları
7	Sebze yemekleri uygulamaları, sebzelerin farklı pişirme ve hazırlama tekniklerine göre uygulanmaları
8	Ara Sınav
9	Pirinç, pirinç çeşitleri, pirinç ile yapılabilecek ürünlerin genel sınıflandırması, pirinç ile yapılan uluslararası kabul gören yemekler ve uygulamaları
10	Küçükbaş hayvan etinin özellikleri, etin bölümlerinin kullanım alanları ve uygulamaları
11	Büyükbaş hayvan etinin özellikleri, etin bölümlerinin kullanım alanları ve uygulamaları
12	Kümes hayvanlarının etinin özellikleri, etin kullanım alanları ve uygulamaları
13	Nişasta çeşitleri ve nişastanın kullanım alanları ile nişasta ile yapılan ürünler, bağlayıcı ajan olarak nişasta uygulamaları
14	Örnek menü çalışmaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 212-Mesleki 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	3	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar							
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar						-	
Dersin Amacı		Bu derste, gastronomi ve mutfak sanatları alanında, İngilizce temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırmak amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İngilizce dil bilgisi yeterliliğine sahip olur. - Gastronomi ve mutfak sanatları alanında geçen özel terimleri kavrar. - Gastronomi ve mutfak sanatları mesleğine ilişkin bir kaynak ya da makaleyi okuyup anlar. - Kendilerini mesleki konularda ifade edebilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Yiyecek- İçecek Alanında Mesleki Yabancı Dil-2 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		

		(Laboratuvar, Proje vb.)		
		Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı				
Hafta	Konuları			
1	Otel işleri, yiyecek-içecek sektörü- Kayıt formu yazma			
2	Otel işleri, yiyecek-içecek sektörü- Kayıt formu yazma			
3	Araba kiralama			
4	Mikrobiyal büyüme için gerekenler.			
5	Otel işleri-Rezervasyon yapma			
6	Müşteri şikayeti ile başa çıkma			
7	Yer- yön tarifi			
8	Ara Sınav			
9	Yolculuk yapma			
10	Özgeçmiş hazırlama			
11	İş başvurusu			
12	İş başvurusu			
13	Rica – teklif cümleleri kurma ve otel müşterisini odasına giriş yaptırma			
14	Konu tekrarı			

Dersin Kodu ve Adı: AIT 202-Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - 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 Devriminin oluşum koşullarını öğretmek, diğer devrimlerle karşılaştırılmasını sağlamak, Türk Devletinin temel ilkelerini, Atatürkçü düşünceyi benimsemiş nesiller yetiştirmek ve tarih bilincini kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İmparatorluktan “Milli Devlete” geçiş sürecini gerekçeleri ile birlikte anlamak ve değerlendirmek, - Mustafa Kemal Atatürk’ün “Türkiye’nin muasır medeniyet seviyesinin üzerine çıkarılması” fikrini anlamak, - Güncel konuları tarihi bilgiler ışığında değerlendirebilmek, - Sosyal politika, siyaset bilimi ve uluslararası ilişkiler ile ilgili genel bilgilere sahip olmak, - Farklı kaynaklardan bilgi edinimi ve analiz edebilme yeteneğini kazanmak, - Yeni durumlara ve gelişmelere adapte olmaya, yeni fikirleri üretmeye, problem çözmeye, karar verme, takım çalışması, sosyal ilişkiler ve liderlik becerilerine sahip olmak, - Milli değerlerle evrensel değerlerin sentezini yapabilme yetisi kazandırmak, - Türk modernleşme sürecinin temellerini anlayabilmektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Akşin, Sina; Türkiye Tarihi, 4. Çağdaş Türkiye, İstanbul, 1989. - Atatürk, Mustafa Kemal; Nutuk, 3 Cilt, İstanbul, 1973. - Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I-II, Yüksek Öğretim Kurulu, Ankara, 1986. - Atatürk’ün Söylev ve Demeçleri, 3 Cilt, Ankara, 1981. - Aydemir, Şevket Süreyya; Tek Adam, 3 Cilt, İstanbul 1976. - Bayar, Celal; Ben de Yazdım, İstanbul 1972. - Berkes, Niyazi, Atatürk ve Devrimler, İstanbul, 1982. - Aybars, Ergün; Atatürk, Çağdaşlaşmak ve Demokrasi, İzmir, 1994. - Karabekir, Kazım; İstiklal Harbimiz, İstanbul 1969. - Koçak, Cemil; Türkiye’de Milli Şef Dönemi(1938-1945), Ankara, 1986.					

	• Özalp, Kazım; Milli Mücadele Dönemi 1919-1922, 2 Cilt, Ankara 1971. • Tansel, Selahattin; Mondros'tan Mudanya'ya Kadar, 4 Cilt, Ankara 1977. • Tezel, Yahya Sezai, Türkiye Cumhuriyeti Döneminde Türkiye Ekonomisi, Ankara, 1988. • Tunçay, Mete; Türkiye Cumhuriyeti'nde Tek Parti Yönetiminin Kurulması(1923-1931), İstanbul, 1992. • Turan, Şerafettin; Türk Devrim Tarihi 5 Cilt, Ankara 1999.
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	İnkılapla İlgili Kavramlar
2	Avrupa'daki Gelişmeler
3	Osmanlı Siyasal Hayatı
4	Birinci Dünya Savaşı Öncesindeki Siyasi Gelişmeler
5	I.Dünya Savaşı ve Osmanlı
6	I.Dünya Savaşı ve Osmanlı
7	Milli Mücadeleye: Hazırlık Dönemi
8	Ara Sınav
9	Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya Geçişi
10	Kongreler Dönemi
11	TBMM'nin Açılması

12	Milli Mücadele: Savaşlar Dönemi
13	Mudanya Ateşkes Antlaşması
14	Lozan Antlaşması

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 298-Mesleki Uygulama (Yaz Stajı-I)				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	0	0	0	0	2	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Dönem içerisinde derslerde öğrenilen teorik ve pratik bilgilerin, sektörde yer alan iş yerlerinde uygulanması ve tecrübe edilmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gerçek uygulamaları görür. - Çalışma koşullarını görür. - Mesleki gelişme için gerekli yetkinlikleri öğrenir. - Mesleki çevre edinir. - Derslerde edindiği bilgileri pratiğe dönüştürür.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
Dersin İşleniş Yöntemi		Uygulamalı eğitim					

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				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				