

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 301-Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı				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		Denge, hareket, nokta, gölge, balans gibi temel sanat kavramlarını tabak süslemede uygulatabilmeyi, uluslararası kabul görmüş mutfak akımlarını, tabak dizaynı anlayışlarını, tabak prezentasyonu kavramını ve prezentasyonda dikkat edilmesi gereken temel unsurları, klasik ve modern sunum tekniklerini öğretmeyi ve uygulatabilmeyi amaçlamaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yemek tabağında denge, hareket, nokta, simetri, asimetri, gölge, yükseklik gibi kavramları öğrenerek uygulayabileceklerdir. - Tabak prezentasyonu kavramını öğrenerek prezente aşamaları ve bu aşamaların ortaya çıkaracağı başarılı yemek sunumlarını uygulayabilecektir. - Dünyada kabul gören mutfak akımlarını öğrenerek bu akımların ortaya çıkardığı yaklaşımları yemek sunumlarına uyarlayabilecektir. - Klasik ve modern sunum tekniklerini öğrenerek tabak prezentasyonunda kendi üsluplarını oluşturacaklardır. - Türk mutfak kültürüne ait yemeklerin sunumunu öğrenecek, modern Türk mutfağını uygulayabilecektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
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	Prezentasyon kavramı, tabak süsleme sanatı, gastronomide sanatsal çalışma örnekleri
2	Tabakta algı, renk, denge, birlik, odak noktası, gölge, yükseklik oluşturma, Türk ve dünya mutfağında uygulanan tabak süsleme uygulamaları
3	Dünyada kabul gören mutfak akımlarında tabak prezentasyonu ve süsleme
4	Tabakta negatif alan, boş alan, renk uyumu, geometrik şekil kullanımı, hazır form kullanma uygulamaları, simetri ve asimetri oluşturma ve tabak değerlendirme-eleştirme çalışmaları
5	Pişirme tekniklerinin tabak prezentasyonuna etkileri, farklı pişirme teknikleri ile tabak dizaynı
6	Temel soslar ve dünyada en çok kullanılan sos çeşitlerinin tabağa yerleştirilmesi, sos çekme çalışmaları
7	Et yemeklerinde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezente ilkelerinin et yemeklerine uygulanması
8	Ara Sınav
9	Kümes hayvanları ile yapılan yemeklerde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezente ilkelerinin kümes hayvanları yemeklerine uygulanması
10	Deniz ürünleri ile yapılan yemeklerde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezente ilkelerinin deniz ürünleri yemeklerine uygulanması
11	Çikolata dekorları, meyve dekorları, meyve-sebze üzerinde dekor uygulamaları, Tatlı tabaklarında prezentasyon çalışmaları
12	Füzyon mutfak, nouvelle akımı ve özgün üslup uygulaması
13	Moleküler mutfakta prezente çalışması
14	Menü çalışması, özgün prezentasyon çalışması

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 303-Türk Mutfağı				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		Mutfak-kültür ilişkisi bağlamında Türk mutfağının oluşum evresinden günümüze kadar geçirdiği süreçleri, mutfak kültürünün oluşumunda yaşanan değişimleri, Orta Asya Türk mutfak kültüründe yer alan ürünlerin hazırlanış biçimlerini, Türk mutfağında yer alan pişirme tekniklerinin öğrenilmesi ve uygulanması, bölgelerde yer alan farklı pişirme, hazırlama ve sunum tekniklerini öğretmek ve uygulayabilmelerini sağlayabilmek amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Türk mutfak kültürünün oluşum evrelerini öğreneceklerdir. - Türk mutfağında izlerine rastlanan medeniyetlere ve etnik yapılara ait mutfak kültürünü öğreneceklerdir. - Türk mutfak kültüründe yer alan pişirme tekniklerini uygulayabileceklerdir. - Türk mutfağında uygulanan saklama yöntemlerini uygulayabileceklerdir. - Büyük Selçuklu Devleti'nden miras kalan yemekleri uygulayabileceklerdir. - Anadolu Selçuklu Devleti'nden miras kalan yemekleri uygulayabileceklerdir. - Osmanlı mutfağında yapılan yemekleri özgün reçetelerine göre uygulayabileceklerdir. - Modern Türk mutfağı akımını öğrenecek ve uygulayabileceklerdir. - Özel gün yemeklerini uygulayabileceklerdir					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz- Deniz GÜRSOY, Oğlak Yayıncılık - Selçuklu Mutfağı – Ömür AKKOR, Alfa Yayınları - Türk Mutfağı- Arif Bilgin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı - Yiyelim-İçelim Tarihini Bilelim-Deniz GÜRSOY, Oğlak Yayıncılık					
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 kavramı, mutfak kültür ilişkisi
2	Türk mutfak kültürüne giriş, Türk mutfak kültürünü oluşum evreleri, Türklerde yeme-içme ile ilgili alışkanlıklar
3	Orta Asya göçebe Türk toplumlarında beslenme alışkanlıkları, Orta Asya göçebe Türk toplumlarında göçebe yaşamın mutfak kültürü üzerindeki etkileri
4	Göçebe Türk toplumlarında yiyecekleri işleme yöntemleri, göçebe Türk toplumlarında yiyecekleri pişirme teknikleri, göçebe Türk toplumlarında yiyecekleri saklama teknikleri
5	Türk mutfak kültüründe saklama koşulları, Türk mutfak kültüründe saklama koşullarının beslenme biçimine yansımaları, Türk mutfak kültüründe öne çıkan ürünlerin uygulamaları
6	Türk mutfağında iz bırakan medeniyetler, göçler ve etkileşimler yolu ile Türk mutfak kültürüne yerleşmiş olan diğer ürünler, çeşitli medeniyetlerin Türk mutfağında rastlanılan izleri, günümüz Türk mutfak kültürü, Türk mutfak kültüründe bölgelerin genel özellikleri uygulamaları
7	İç Anadolu bölgesi beslenme alışkanlıkları, Akdeniz bölgesi beslenme alışkanlıkları, Akdeniz tipi beslenme uygulamaları
8	Ara Sınav
9	Güneydoğu Anadolu bölgesi beslenme alışkanlıkları ve sağlık üzerine etkileri, bölgede kullanılan baharatlar, pişirme ve saklama teknikleri uygulamaları
10	Doğu Anadolu bölgesi beslenme alışkanlıkları, Karadeniz bölgesi beslenme alışkanlıkları, su ürünleri tüketimi, tüketilen yeşil yapraklı sebzelerin sağlık üzerine etkileri ve uygulamaları
11	Marmara bölgesi beslenme alışkanlıkları, Rumların Türk mutfak kültürü üzerindeki etkileri, Osmanlı Saray Mutfağı, Trakya mutfak kültürü uygulamaları
12	Ege bölgesi beslenme alışkanlıkları, pişirme teknikleri, saklama teknikleri, etkileşimler yolu ile gelişen Ege bölgesi mutfak kültürü uygulamaları
13	Modern Türk mutfağı uygulamaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 305-Menü Planlama ve Maliyet Analizi				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		Öğrencilere menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, özel menüleri hazırlama, farklı işletme tiplerine göre menü hazırlayabilmeyi, menülerde maliyet hesaplama yöntemlerini ve ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Menü planlama ilke ve yöntemlerini sıralayabilecektir. - Menü planlamada dikkat edilmesi gereken ilkeleri değerlendirecektir. - Farklı menü tiplerini birbiriyle karşılaştıracaktır. - Menü planlarken uygulanacak yöntemleri öğrenecektir. - Menü yönetim ve denetimini uygulayabilecektir. - Menü yönetim etmenlerini yorumlayacaktır. - Menü denetim etmenlerini karşılaştıracaktır. - Maliyet kontrol yöntemlerini öğrenecektir. - Menü planlaması yapabilecektir. - Menü maliyetini hesaplar. - Menü maliyetini hesaplayacaktır. - Menü kartı hazırlayacaktır. - Hazırlanan menünün satış fiyatını oluşturacaktır. - Çeşitli gruplara yönelik menüler planlayacaktır.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Menü Mühendisliği, Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY, Detay Yayıncılık - Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Nazife KÜÇÜKASLAN, Ekin Basım Yayın Dağıtım - Menü Yönetimi ve Menü Planlama, Hüseyin ALTINEL, Detay Yayıncılık					
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	Menü tanımı, tarihçesi, gastronomi kavramı		
2	Menüde tedarik planlaması, depolama ve dağıtım aşamaları		
3	Menüde planlama		
4	Menüde sınıflandırmalar		
5	Menü çeşitliliği, menüde güncelleme		
6	Menüde üretim ve üretim planlaması		
7	Menüde yer alan ürünler ve uyumları		
8	Ara Sınav		
9	Menüde maliyet, maliyet hesaplama yöntemleri		
10	Menü ve fiyat ilişkisi, menüde fiyatlandırma yöntemleri		
11	Menüde cost-controll		
12	Menü ve pazarlama ilişkisi		
13	Menü kartı tasarım tanımı, önemi ve tasarım		
14	Menü tasarım uygulaması		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 307-Mutfak Uygulama-III				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		Mutfak uygulama-II dersini daha önce almalıdır.					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Küçük-büyükbaş hayvanda yer alan etin özelliklerini, etin parçalara ayrılmasını, etin bölümlerinden yapılabilecek ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul gören yemekleri, kümes hayvanlarının sınıflandırılmasını, kümes hayvanlarının etinin özelliklerini ve bu etler ile yapılabilecek ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul gören yemekleri, balık türleri, balık pişirme tekniklerini ve balık ile hazırlanan yemekleri, et, tavuk, balık ve sebze yemeklerinin sosları ile bu ürünlerin stoklarının hazırlanmasını ve sunulmasının öğretilmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Et ve et türleri, uluslararası et ve et ürünleri mevzuatlarını öğreneceklerdir. - Büyükbaş hayvanın bölümlerini öğrenerek stok hazırlama, marine etme, pişirme ve uygun sosları öğrenerek uygulayabileceklerdir. - Küçükbaş hayvanın bölümlerini öğrenerek stok hazırlama, marine etme, pişirme ve uygun sosları öğrenerek uygulayabileceklerdir. - Tavuk etini öğrenerek stok hazırlama, marine etme, pişirme ve uygun sosları öğrenerek uygulayabileceklerdir. - Balık temizleme, stok hazırlama, balık pişirebilme, marine edebilme ve balık ile yapılan yemeklere uygun sosları öğrenerek uygulayabileceklerdir.					
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	Et ve et türleri, uluslararası et ve et ürünleri mevzuatları
2	Büyükbaş hayvanın bölümleri, et marinasyon yöntemleri, et hazırlama teknikleri, et pişirme uygulaması
3	Büyükbaş hayvanın etini pişirme, stok hazırlama, büyükbaş hayvan ile yapılan yemek uygulamaları
4	Büyükbaş hayvanın eti ile yapılan yemekler ve bu yemeklere uygun sosların hazırlanması
5	Küçükbaş hayvanın bölümleri, et marinasyon yöntemleri, et hazırlama teknikleri, et pişirme uygulaması
6	Küçükbaş hayvanın etini pişirme, stok hazırlama, büyükbaş hayvan ile yapılan yemek uygulamaları, Küçükbaş hayvanın eti ile yapılan yemekler ve bu yemeklere uygun sosların hazırlanması
7	Tavuğun bölümleri, et marinasyon yöntemleri, et hazırlama teknikleri, et pişirme uygulaması
8	Ara Sınav
9	Tavuk etini pişirme, stok hazırlama, büyükbaş hayvan ile yapılan yemek uygulamaları
10	Tavuk eti ile yapılan yemekler ve bu yemeklere uygun sosların hazırlanması
11	Balık temizleme, balık marinasyonu, balık hazırlama teknikleri, fileto çıkartma
12	Balık pişirme teknikleri, stok hazırlama, balık yemekleri ve bu yemeklere uygun sos hazırlama teknikleri
13	Küçük-büyükbaş hayvan etinden yapılabilecek yemeklerin uygulamaları
14	Tavuk ve balık ile yapılan yemek uygulamaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 309-İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku				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		İşçi ve işveren ilişkisinde tarafların sorumluluk, yükümlülük ve hakları ve aralarındaki uyuşmazlıkların çözümünün kanuni ve etik boyutunu öğretmek.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İş Hukukuna dair genel bilgi sahibi olur. - İşçi ve işveren haklarını bilir. Her iki durumda da uygun biçimde hareket edebilir. - İşçi ve işveren yükümlülüklerini bilir. Her iki durumda da uygun biçimde hareket edebilir. - İşçi ve işveren sorumluluklarını bilir. Her iki durumda da uygun biçimde hareket edebilir. - İş sözleşmesi fesih usulünü bilir. Gerektiğinde bu bilgiyi kullanabilir. - İş ortamında etik kurallara uygun davranabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Narmanlıoğlu, Ü., (2015). İş Hukuku, Ferdi İş İlişkileri 1, Beta 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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Hukuk kavramı ve önemi
2	Tüketici Hukuku
3	Ticaret Hukuku
4	Borçlar Hukuku
5	İş Hukukunun uygulamalarının ILO sözleşmeleri ile birlikte incelenmesi
6	Bireysel iş hukukuna dair temel kavramlar
7	İşçi ve işveren sözleşmesi ve türleri
8	Ara Sınav
9	İş sözleşmesindeki tarafların yükümlülükleri ve hakları
10	İş sözleşmesi fesih usulü
11	Mesleki etik ve iş hukuku ilişkisi
12	Mesleki etik ve iş hukuku ilişkisi
13	Toplu iş uyuşmazlıkları ve toplu görüşmeye çağrı
14	İşçi grev, lokavt hakkı ve önemi

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 302-Avrupa Mutfağı				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		Avrupa'nın geleneksel mutfak kültürünü öğretmek, geleneksel pişirme yöntemleri, günümüz Avrupa'sının mutfak alışkanlıkları, Avrupa'da başlayan mutfak akımları, Klasik Fransız mutfak ekolü, Akdeniz ülkeleri mutfak kültürü, Doğu Avrupa mutfak kültürüne ait yemekler, sentez mutfak, füzyon mutfak, Slow Food gibi akımlar ile ilgili geniş bilgi vermek ve Avrupa ülkeleri ve topluluklarının yemeklerini uygulayabilmelerini sağlamayı amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Geleneksel Avrupa mutfağı hakkında bilgi sahibi olacaklar ve geleneksel yemekleri uygulayabileceklerdir. - Avrupa mutfağının tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evreleri öğreneceklerdir. - Modern Avrupa mutfağı hakkında bilgi sahibi olacaklardır. - Avrupa'da ki mutfak akımlarını ve bu akımlarda uygulanan yemekleri öğrenerek uygulayabileceklerdir. - Doğu, Batı, Kuzey ve Güney Avrupa ülkelerinin mutfak kültürlerine ait yemekleri öğrenerek bu yemekleri uygulayabileceklerdir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Yemek Damak Tadının Tarihi, Paul Freedman, Oğlak Yayıncılık. - Dünya Mutfağı, Sarah Ainley, İş Bankası Kültür Yayınları. - Türk Gezinler İçin Dünya Mutfağı, Dolores Freely, Çitlembik Yayınları. - Klasik Fransız Yemekleri, Le Cordon Bleu, Dost Kitabevi. - Klasik İtalyan Yemekleri, Julia Della Croce, Dost Kitabevi.					
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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Avrupa Mutfağının Genel Özellikleri, Geleneksel Avrupa Mutfağının Özellikleri, Avrupa Mutfağını oluşturan Temel Unsurlar, Avrupa Mutfağının Etkilediği Coğrafyalar, Sentez, Füzyon mutfak ve Slow Food akımları.
2	Doğu Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar: Rusya, Yunanistan, Bulgaristan, Polonya, Macaristan, Tataristan.
3	Doğu Avrupa Mutfağını Oluşturan Ülkelerin mutfak kültürleri: Doğu Avrupa Ülkelerinin Mutfak Kültürü Hakkında Temel Bilgiler ve uygulamalar; Beyaz Rusya, Moldova, Romanya, Ukrayna, Çekoslovakya, Kırım.
4	Geleneksel Avrupa mutfağını oluşturan ülkelerin mutfak kültürlerinin oluşum süreçleri.
5	Kuzey Avrupa Mutfağını Oluşturan Ülkeler: Kuzey Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; Finlandiya, İsveç, Norveç, Danimarka, İzlanda.
6	Batı Avrupa mutfağını oluşturan ülkeler: batı Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; Fransa.
7	Batı Avrupa mutfağını oluşturan ülkeler: Batı Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; İngiltere, İskoçya, Galler, Anglo-Hint.
8	Ara Sınav
9	Batı Avrupa mutfağını oluşturan ülkeler: Batı Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; Almanya.
10	Batı Avrupa Mutfağını Oluşturan Ülkeler: Batı Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; Avusturya, Belçika, İsviçre, İrlanda, Hollanda, Lüksemburg.
11	Güney Avrupa mutfağını oluşturan ülkeler: Güney Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; İtalya
12	Güney Avrupa Mutfağını Oluşturan Ülkeler: Güney Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar; İspanya; Endülüs, Bask, Katalanya, Galiçya, Valencia.
13	Güney Avrupa Mutfağını Oluşturan Ülkeler: Güney Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar, Portekiz
14	Güney Avrupa Mutfağını Oluşturan Ülkeler; Güney Avrupa ülkelerinin mutfak kültürü hakkında temel bilgiler ve uygulamalar, Bosna Hersek, Arnavutluk, Hırvatistan, Makedonya, Karadağ, Malta.

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 304-Baharatlar ve Otlar				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	2		2	2	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatı tanımlarını sağlamak; çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatı tanımlarını sağlarlar. - Çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi sahip olurlar. - Sosların ve baharatların saklanması için gerekli genel bilgiye sahip olur.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Meze, Rena Salaman. Ryland, Peters & Small Ltd - Soslar Beyaz Et Yemekleri Deli Raşit Usta'dan Türk ve Dünya Mutfacı, Raşit Doğruer, Demos Yayınları - Hayatınıza Lezzet Katan Soslar, Metin Gümüş, Kar Yayınları - Baharat Dünyası, Ayhan Yalçın, Geçit - Soslar, Salatalar, Çorbalar Cilt:1. Ekrem Muhittin Yeğen, İnkılap Kitabevi - Meze, Gülhan Kaya, Hayykitap					
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 (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Baharat tanımı ve sınıflandırılması		
2	Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri		
3	Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü		
4	Baharatın saklanması, baharatta kalite		
5	Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar		
6	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi		
7	Baharat kullanımının incelikleri		
8	Ara sınav		
9	Diğer lezzet verici malzemeler		
10	Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri		
11	Zeytinyağlıların hazırlanması ve sunumu		
12	Sıcak sos hazırlama ve sunumu		
13	Soğuk sos hazırlama ve sunumu		
14	Makarna sosları		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 306-Mutfak Uygulama-IV				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-III dersini daha önce almalıdır.					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Şarküteri ürünlerinin hazırlanma aşamaları, tütsüleme, sous vide gibi farklı tekniklerle hazırlanacak yemekleri, pate ve terin gibi dünyada kabul görmüş ürünler ile soğuk olarak servis edilen yemekler hakkında geniş teorik bilgi vermek ve bu ürünleri uygulayabilmelerini sağlamayı amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Şarküteri ürünleri ile yapılabilecek ürünleri öğrenecek ve uygulayabileceklerdir. - Tütsüleme tekniği ile yapılan ürünleri öğrenecek ve uygulayabileceklerdir. - Modern mutfak uygulamalarını, modern Türk mutfağı yemeklerini yapabileceklerdir. - Ala Carte usulü işletmelerde uygulanan Ala minute olarak hazırlanan yemekleri ve tamamlayıcılarını yapabileceklerdir. - Sous vide yöntemi ile yemek hazırlayabileceklerdir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Modernist Cuisine, Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet. - Peynir Deyip Geçmeyin, Prof. Dr. Yavuz Öztürkler, Kerasus Yayınları - Dünya Mutfağı, Sarah Ainley, İş Bankası Kültür Yayınları. - Türk Gezinler İçin Dünya Mutfağı, Dolores Freely, Çitlembik 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 (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Şarküteri ürünleri hazırlama metotları, et ürünleri		
2	Şarküteri ürünleri hazırlama metotları, peynir uygulamaları		
3	Pate yapım teknikleri, pate uygulamaları		
4	Pate uygulamaları, pate çeşitlerinin hazırlanması		
5	Terin yapım teknikleri, terin uygulamaları		
6	Terin uygulamaları, terin çeşitlerinin hazırlanması		
7	Sous vide yöntemi, sous vide ile hazırlanabilecek yemekler		
8	Ara Sınav		
9	Sous vide yöntemi ile hazırlanabilecek sebze ve et yemekleri		
10	Tütsüleme yöntemi ile hazırlanabilecek ürünler		
11	Et, tavuk yemekleri uygulamaları, et ve tavuk ile uyumlu garnitür ve sos uygulamaları, modern et ve yemekleri uygulamaları		
12	Soğuk servis edilebilecek şarküteri ürünleri ile hazırlanan yemek uygulamaları		
13	Ala minute yemek hazırlama, hız kazanma teknikleri uygulamaları		
14	Ala minute yemek hazırlama, hız kazanma teknikleri uygulamaları		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 308-İçecekler ve Özellikleri				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		İçecek kavramlarını, sınıflandırılmalarını, üretim ve yapım tekniklerini öğretmeyi amaçlamaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Sıcak içecekler ve soğuk içecekler hakkında fikir sahibi olur ve sunumunu öğrenir. - İçeceklerin hazırlanma tekniklerinden olan damıtma ve mayalanma tekniklerini öğrenir. - Alkollü ve alkolsüz içecekler ile ilgili gerekli genel bilgiye sahip olur ve içeceklerin servisini öğrenir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- İçecekler Hakkında Herşey, Raci Bostancı - Alkol İçeren Yiyecekler ve İçecekler, Harun Şimşek - Bar-Servis Kokteyl Rehberi, Vefa Zat - Kokteyl El Kitabı, Maria Constantino - Şarap Sözlüğü, Suna Baykam					
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	Giriş , dersin genel özeti, planı ve işleyişi
2	Alkollü ve Alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması ve kültürel altyapısı
3	Çay kültürü, hazırlanması ve sunumu
4	Kahve kültürü, hazırlanması ve sunumu
5	Soft içecekler (Soft drinks)
6	Biranın tarihine ve kültürüne giriş
7	Biranın sınıflandırılması, üretim aşamaları, insan vücuduna etkileri
8	Ara Sınav
9	Şarap tarihine ve kültürüne giriş
10	Şarabın sınıflandırılması, üretim aşamaları, insan vücuduna etkileri
11	Distile edilmiş içkiler; Spiritler
12	Kokteyller, çeşitli uluslar arası kokteyller
13	Yiyeceklerle eşleştirme (foodpairing) ve içeceklerin yemeklerde kullanılması
14	İçeceklerin sunum ve servis prosedürleri

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 310-Servis Sistemleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	2	2	4	3	3	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail :	
						Web :	
Ders Yardımcısı						Mail :	
						Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Farklı servis sistemlerine dair çalışma sistemlerini; araç, gereç, ekipman ve mekan farklılıklarını öğretmek					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Farklı servis sistemleri hakkında bilgi sahibi olur. İşletmeye uygun servis sistemini seçebilme becerisi kazanır. - Servis sistemlerinde görev alan personeli tanır. Servis sistemlerinde görev alan personelin görev ve özelliklerini bilir. Uygun personel seçimi yapabilir. - Masa yerleşimi ve uygun masa hazırlama tekniklerini bilir ve uygular. - Yemek salonlarını tasarlayabilir. - Yemek salonlarını dekore edebilir. - Farklı servis sistemlerine göre mönü hazırlayabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Yılmaz, Ö., Yılmaz, Ö., Yılmaz, Y. (2013) Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Detay Yayıncılık					
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	Ders akışı ve Servis sistemlerine giriş
2	Ala Carte ve banket çalışma sistemleri
3	Servis sistemlerinde görev alan personel, görevleri ve özellikleri
4	Servis sistemlerinde görev alan personel, görevleri ve özellikleri
5	Yemek salonlarının tasarlanması ve dekorasyonu
6	Yemek salonlarının tasarlanması ve dekorasyonu
7	Masa yerleşimi; Uygun masa hazırlama teknikleri
8	Ara sınav
9	Servis sistemlerinde kullanılan araç ve gereçler
10	Servis sistemlerinde kullanılan araç ve gereçler
11	Farklı servis sistemlerine göre menü planlama
12	Gıda sektöründe takım çalışmasının önemi
13	Müşteri memnuniyeti yönü ile farklı yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi
14	Müşteri memnuniyeti yönü ile farklı yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 398-Mesleki Uygulama (Yaz Stajı-II)				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		Tek Grup					
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				

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 321-Mesleki Fransızca-I				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gastronomi ve mutfak alanında kullanılan Fransızca ve mutfak terimlerinin Fransızca olarak kullanma pratiği amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Fransızca gramer - Fransızca pratik kullanım - Fransızca zaman kalıplarının öğrenilmesi					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
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	Gramer bilgisi			
2	Gramer bilgisi			
3	Gramer bilgisi			
4	Farklı zaman kalıplarının kullanımı			
5	Farklı zaman kalıplarının kullanımı			
6	Farklı zaman kalıplarının kullanımı			
7	Kısa cümle oluşturma çalışmaları			
8	Ara sınav			
9	Kısa cümle oluşturma çalışmaları			
10	Kısa tarih bilgilerinin Fransızca yazılımı ve açıklaması çalışmaları			
11	Kısa tarih bilgilerinin Fransızca yazılımı ve açıklaması çalışmaları			
12	Mutfak terimlerinin Fransızca kullanım alıştırmaları			
13	Mutfak terimlerinin Fransızca kullanım alıştırmaları			
14	Mutfak terimlerinin Fransızca kullanım alıştırmaları			

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 322-Mesleki Fransızca-II				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		• Mesleki Fransızca I'ı almış olmak.					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		• Mesleki Fransızca-1 de elde edilen genel mutfak bilgilerinin uygulandığı tarif ve reçetelerin Fransızca'ya çevrilmesi ve ifade etme pratiklerinin kazandırılması					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		• Tüm mutfak dalları ile ilgili temel bilgilerin Fransızca dili kullanılarak tekrarlanması					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		•					
Dersin İşleniş Yöntemi		• Anlatım, Soru-cevap, Tartışma					

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	Sıcak mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
2	Sıcak mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
3	Sıcak mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
4	Sıcak mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
5	Soğuk mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
6	Soğuk mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
7	Soğuk mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
8	Ara sınav
9	Soğuk mutfak bilgilerinin Fransızca'ya çevrilerek yinelenmesi
10	Ekmek tarihi ve uygulamalarının Fransızca dilinde kullanımı
11	Ekmek tarihi ve uygulamalarının Fransızca dilinde kullanımı
12	Dünya mutfağından alıntılarının Fransızca olarak işlenmesi
13	Dünya mutfağından alıntılarının Fransızca olarak işlenmesi
14	Dünya mutfağından alıntılarının Fransızca olarak işlenmesi

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 323-Mesleki İtalyanca-I				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gastronomi ve mutfak alanında kullanılan İtalyanca ve mutfak terimlerinin İtalyanca olarak kullanma pratiği amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İtalyanca gramer - İtalyanca pratik kullanım - İtalyanca zaman kalıplarının öğrenilmesi					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
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	Gramer bilgisi
2	Gramer bilgisi
3	Gramer bilgisi
4	Farklı zaman kalıplarının kullanımı
5	Farklı zaman kalıplarının kullanımı
6	Farklı zaman kalıplarının kullanımı
7	Kısa cümle oluşturma çalışmaları
8	Ara sınav
9	Kısa cümle oluşturma çalışmaları
10	Kısa tarih bilgilerinin İtalyanca yazılımı ve açıklaması çalışmaları
11	Kısa tarih bilgilerinin İtalyanca yazılımı ve açıklaması çalışmaları
12	Mutfak terimlerinin İtalyanca kullanım alıştırmaları
13	Mutfak terimlerinin İtalyanca kullanım alıştırmaları
14	Mutfak terimlerinin İtalyanca kullanım alıştırmaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 324-Mesleki İtalyanca-II				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		• Mesleki İtalyanca I'ı almış olmak.					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		• Mesleki İtalyanca-I de elde edilen genel mutfak bilgilerinin uygulandığı tarif ve reçetelerin İtalyanca'ya çevrilmesi ve ifade etme pratiklerinin kazandırılması					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		• Tüm mutfak dalları ile ilgili temel bilgilerin İtalyanca dili kullanılarak tekrarlanması					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		•					
Dersin İşleniş Yöntemi		• Anlatım, Soru-cevap, Tartışma					

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	Sıcak mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
2	Sıcak mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
3	Sıcak mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
4	Sıcak mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
5	Soğuk mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
6	Soğuk mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
7	Soğuk mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
8	Ara sınav
9	Soğuk mutfak bilgilerinin İtalyanca'ya çevrilerek yinelenmesi
10	Ekmek tarihi ve uygulamalarının İtalyanca dilinde kullanımı
11	Ekmek tarihi ve uygulamalarının İtalyanca dilinde kullanımı
12	Dünya mutfağından alıntıların İtalyanca olarak işlenmesi
13	Dünya mutfağından alıntıların İtalyanca olarak işlenmesi
14	Dünya mutfağından alıntıların İtalyanca olarak işlenmesi

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 325-Şarap Bilimi				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gastronomi tarihinde önemli bir yeri olan üzüm ve şarabın tarihçesini incelemek, şarap üretim teknolojisine giriş yapmak, dünyadaki üzüm ve şarap çeşitlerini öğretmek amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Üzüm ve şarabın tarihçesinin incelenmesi - Şarap yapım tekniklerinin öğrenilmesi - Fermantasyon çeşitleri - Şarap ve yemek - Dünyadaki şarap çeşitlerinin incelenmesi					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Şarap Tadımı, Prof. Dr. R. Ertan Anlı - Antik Şağda Bağ ve Şarap, Ersin Doğer					
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	Üzümün tarihçesi
2	Şarabın tarihçesi ve ilgili efsaneler
3	Şarap yapımının aşamaları
4	Şarap yapımının aşamaları
5	Fermantasyonun çeşitleri
6	Fermantasyonun çeşitleri
7	Dünyada üretilen şaraplar ve özellikleri
8	Ara sınav
9	Dünyada üretilen şaraplar ve özellikleri
10	Şarap yapımında kullanılan malzemeler
11	Şarap yapımında kullanılan malzemeler
12	Yemek kültürü ve şarabın ilişkisi
13	Yemek kültürü ve şarabın ilişkisi
14	Yemek ve şarap uyumu

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 326-Restoran İşletmeciliği				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Kârlı bir restoran geliştirme, pazarlama ve yönetim alanında profesyonel bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Restoran yönetim sisteminin oluşturulmasıyla ilgili gerekli tüm adımları ve fonksiyonları kavrar. - Restoran işletmelerinin yönetim fonksiyonlarından örgütlenme sürecini kavrar. - Restoran işletmelerinin finansal yönetim sürecini kavrar. - Menü planlama ve analizi, satın alma, servis teknikleri, kalite ve müşteri memnuniyeti ve çevre yönetimi süreçlerini kavrar. - Marka yaratma ve geliştirme kavramları hakkında bilgi sahibi olur.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Sarıışık M., Çavuş Ş., Karamustafa K. (2010). Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar. Detay Yayıncılık, Ankara. - John R. Walker, "The Restaurant: From Concept to Operation", chap.1, Introduction, 7th edn, (Wiley,2014) 3-19					
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	Restoran Endüstrisi Hakkında Bilgi
2	Restoran Çeşitleri
3	Konsept, Yer and Dizayn
4	Menü Planlaması Mutfak Planlaması ve Ekipmanları
5	Bar ve İçecekler
6	Satınalma, Üretim ve Hijyen
7	Operasyon, Bütçe ve Kontrol
8	Ara sınav
9	Bir restoran ile vaka incelemesi
10	Eğitim ve Servis Restoran Endüstrisinde Teknoloji
11	Marka yaratma ve geliştirme
12	Restoran işletmeciliğinde kalite ve müşteri memnuniyeti ve çevre yönetimi
13	Proje sunumları
14	Proje sunumları

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 327-Yiyecek Alanında Özel Etkinlikler ve İletişim				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Etkili iletişim tekniklerini kullanabilme, sponsorluk görüşmeleri yürütebilme ve yemek yarışması, yemek festivalleri gibi etkinlikleri düzenleyebilme yetkinliği kazandırılmak amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İletişim kavramını öğrenecektir. - Etkili iletişim kurabilecek, beden dilini kullanabilecektir. - Sözlü, sözsüz ve yazılı iletişim tekniklerini etkili kullanabilecektir. - Sponsorluk görüşmesi yürütebilecek ve sponsorluk sözleşmesi hazırlayabilecektir. - Yemek yarışması düzenleme aşamalarını bilecek ve bu tip yarışma konseptleri tasarlayarak uygulayabilecektir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Genel ve Teknik İletişim, Dr. İrfan Mısırlı, Detay Yayıncılık - Temel İletişim, Aybike Serttaş Ertike, Ekin Yayıncılık - İletişimin ABC'si, Ünsal Oskay, İnkılap Yayınları - İletişim Bilimi, Judith Lazar, Vadi 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	İletişim kavramı, iletişimin önemi ve kapsamı
2	İletişimin sınıflandırılması
3	Sözlü iletişim, sözlü iletişim kuralları
4	Sözsüz iletişim, beden dili, jest ve mimikler
5	Yazılı iletişim, yazılı iletişim yöntemleri
6	Etkili iletişim becerileri, etkili iletişim kanalları
7	İletişimde yapılan hatalar
8	Ara sınav
9	Etkinlik ve organizasyon kavramları, tematik etkinliklerde yemek yarışmaları ve yemek festivalleri
10	Etkinlik temasına uygun sponsor nasıl tespit edilir?
11	Sponsor ikna çalışmalarında iletişimin etkisi
12	Sponsorluk görüşmelerinin yürütülmesi
13	Sponsorluk sözleşmesi hazırlanması
14	İletişimin etkinlik hazırlama aşamalarına olan etkileri

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 328-Filmlerde ve Edebiyatta Yiyecekler				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar							
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Konusu yiyecek olan film ve edebiyatla yakınlaştırmak. Yiyecek konulu kitap, yazı ve filmlerle ilgili çalışmalar yapmak.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Yemek içmek ve sofrta kültürü hakkında bilgi sahibi olur					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
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	Film gösterimi			
2	Film gösterimi			
3	Film gösterimi			
4	Film gösterimi			
5	Film gösterimi			
6	Film gösterimi			
7	Film gösterimi			
8	Ara sınav			
9	Basılı materyal incelenmesi			
10	Basılı materyal incelenmesi			
11	Basılı materyal incelenmesi			
12	Basılı materyal incelenmesi			
13	Basılı materyal incelenmesi			
14	Basılı materyal incelenmesi			

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR, TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
DERS TANITIM FORMU

Dersin Kodu ve Adı: GMSS330 – Gıda Katkı Maddeleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	3	0	3	3	3	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu ders, gıda katkı maddelerine ilişkin temel bilgi kazandırmayı amaçlar. Gıda katkı maddelerinin tanımı, genel özellikleri, sınıflandırılması, gıda sanayinde kullanım alanları, toksikolojik değerlendirmeleri ve yasal düzenlemeleri kapsamaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıda katkı maddelerini tanımlar - Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını ve alanlarını öğrenir - Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmalarını öğrenir, - Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlar ve sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Altuğ, T. 2001. Gıda Katkı Maddeleri. Meta Basım, İzmir. - Demirci, M. 2014. Gıda Kimyası. 7. Baskı. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 40. İstanbul. - Bilişli, A. 2009. Gıda Kimyası. Sidaş Medya Limited Şti., İzmir. - Tayar, M. ve Çıbık, R. 2013. Gıda Kimyası. Dora Basım Yayın Dağıtım Ltd. Şti., Bursa.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR, TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
DERS TANITIM FORMU

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	Giriş - Gıda Katkı Maddelerinin Tanımı		
2	Gıda Katkı Maddelerinin Kullanım Amaçları, Toksikolojik Değerlendirmeler, Sınıflandırılması		
3	Antioksidanlar		
4	Asitliği Düzenleyiciler		
5	Emülgatörler		
6	Gıda Koruyucuları		
7	Gamlar		
8	Ara sınav		
9	Öğrenci sunumları		
10	Lezzet Maddeleri, Lezzet Arttırıcılar		
11	Renklendiriciler		
12	Tatlandırıcılar		
13	Un İşleme Ajanları, Şelat Ajanları, Topaklanmayı Önleyiciler ve Diğerleri		
14	Dersin değerlendirilmesi		

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 351-Restoran Yerleşimi ve Düzeni				Bölüm / Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	2	2	4	3	4	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar							
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		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 hazırlamayı öğretmek amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Öğrenci, yiyecek-içecek sektörünün mevcut durumu ve genel özellikleri hakkında bilgi sahibi olur. - Öğrenci, 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 hakkında bilgi sahibi olur. - Öğrenci, yiyecek ve içecek standartlarının oluşturulması, geliştirilmesi ve kontrolünü inceler ve yiyecek servis yönetiminde etkili bir menü hazırlamanın önemini kavrar. - Satın alma, üretim, depolama yöntemlerinin kontrol mekanizmasını idrak eder, maliyet ve finansal bilgiler hakkında bilgi sahibi olur ve bu sistemlerin doğru kullanma yöntemlerini öğrenir, satış raporlarının inceleyerek ve olabilecek finansal açık olasılıklarını tespit eder ve çalışanların harcamalarını ve ücretlerini inceler. - Öğrenci, fizibilite raporu hazırlamayı öğrenir ve uygular.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Sarıışık M., Çavuş Ş., Karamustafa K. (2010). Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar. Detay Yayıncılık, Ankara					

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
2	Restoran işletmelerinin tanımı, çeşitleri ve özellikleri
3	Restoran işletmelerinin kuruluş yeri seçimi ve yer seçimi ilgili analizleri
4	Restoran işletmelerinin kuruluş yeri seçimi ve yer seçimi ilgili analizleri
5	Yiyecek ve içecek standartlarının oluşturulması, geliştirilmesi ve kontrolü
6	Yiyecek servis yönetiminde etkili bir menü hazırlama
7	Satın alma, üretim, depolama yöntemleri
8	Ara sınav
9	Satın alma, üretim, depolama yöntemleri
10	Proje sunumları (Öğrencilerin gruplar halinde restoran açma hakkında derledikleri çalışmalar)
11	Proje sunumları (Öğrencilerin gruplar halinde restoran açma hakkında derledikleri çalışmalar)
12	Proje sunumları (Öğrencilerin gruplar halinde restoran açma hakkında derledikleri çalışmalar)
13	Restoran temasına göre tasarım
14	Mutfak tasarımı ilkeleri

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 352-Vejetaryen Mutfak				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	Seçmeli
Ön Koşullar							
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Vejetaryen mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesini amaçlar.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Vejetaryen tatları tanıır. - Vejetaryen menülerin besin değerlerini tanıımlar. - Vejetaryen proteinleri diğır malzemelerle birleştirir. - Bir vejetaryen menü hazırlayıp sunar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Vegan 100: Over 100 Incredible Recipes from Avant-Garde Vegan, Gaz Oakley and Simon Smith - Healthy Happy Vegan Kitchen, Kathy Patalsky - Vejeteryan Mutfağı, (Vegıe Food, Murdoch Books), Ceren Büke - Beslenme, Prof. Dr. Ayře Baysal, Hatiboğlu Yayınevi					
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	Vejetaryenliğin tarihsel gelişimi
2	İnsanlar vejetaryenliğe yönelme nedenleri
3	Asya’da vejetaryenliğin gelişimi
4	Avrupa’da vejetaryenliğin gelişimi
5	Vejetaryen beslenme tipleri
6	Yeterli ve dengeli vejetaryen diyetinin temel ilkeleri
7	Akdeniz diyeti ve vejetaryenlik
8	Ara sınav
9	Vegan diyeti ve sakıncaları
10	Osteoporoz, Diyabet ve Vejetaryenlik
11	Obezite ve Vejetaryenlik
12	Vejetaryenlik ve uygun menü örnekleri
13	Vejetaryen diyetin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi
14	Vejetaryen diyetin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 353-Osmanlı Mutfağı				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	2	2	4	3	4	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar							
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Osmanlı mutfak kültürünü ve bu kültürde var olan yemekleri uygulamalı olarak öğrenmek.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Osmanlı mutfağını açıklayabilir. - Osmanlı mutfak kültürünü anlatabilir. - Osmanlı yemeklerini, döneme uygun bir şekilde hazırlayabilir ve sunabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Yerasimos, M., Osmanlı Mutfağı. 2005, Boyut Yayınları, İstanbul. - Akkor, Ö., Osmanlı Mutfağı, 2014, Kaynak Kültür Yayınları, İstanbul.					
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	Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması, Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri
2	Osmanlı mutfak kültürüne Orta Asya, göçler ve İslamiyetin etkisi.
3	Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı
4	Kuruluş yılları ve saray mutfağına geçiş
5	Saray mutfak teşkilatı ve personel
6	Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni
7	Mutfak ve servis de kullanılan kaplar yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar
8	Ara sınav
9	Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları
10	Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar
11	Et yemekleri, kebaplar, balık vd. dolmalar, sarmalar
12	Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar
13	Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları
14	Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 354-Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı				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	Seçmeli
Ön Koşullar							
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yiyecek stilistliği ve fotoğrafçılığı konusunda temel bilgiye sahip olur. - Fotoğraf makinesini ve parçalarını tanır. Fotoğraf makinasını kullanabilir. - Fotoğrafçılık hakkındaki kavramları bilir, bu bilgiyi iş hayatında kullanabilir. - Fotoğrafta kompozisyon kurallarını bilir. Uygun kompozisyonda tabak hazırlayabilir. - İki ve üç boyutlu tabak tasarımı yapabilir. - Tabak tasarımlarını analiz edebilir, yorumlayabilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Digital Food Photography and Styling, Helene Dujardin, Wiley, 2011. - Food Photography, Nicole Young, Peachpit Press, 2011. - Food Photography: From Snapshots to Great Shots by Nicole S. Young, 2011. - Food Presentation Secrets, Cara Hobday, Firefly Books, 2010. - Food Stylist Handbook, Denise Vivaldo, Gibbs Smith Pres., 2010. - Fotoğraf Sanatında Kompozisyon, Sabit Kalfagil, Fotoğrafevi, 2006.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değerlendirme Ölçütleri		Olarak İşaretleyiniz	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	Yemek fotoğrafçılığına giriş		
2	Fotoğraf makinesinin tanıtımı ve özellikleri		
3	Kamera ayarları		
4	Efektler		
5	Fotoğrafta sanatsal yaklaşımlar		
6	Yemek fotoğrafçılığı malzemeleri		
7	Yemek fotoğrafçılığında kamera ve ışık ayarları		
8	Ara sınav		
9	Yemek fotoğrafçılığı: Kompozisyon 1		
10	Yemek fotoğrafçılığı: Kompozisyon 2		
11	Yemek fotoğrafçılığı: Kompozisyon 3		
12	İç mekanlarda yemek fotoğrafçılığı		
13	Dış mekanlarda yemek fotoğrafçılığı		
14	Yemek fotoğrafçılığında yiyecek hileleri		