

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 401-Su Ürünleri 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		Balık ve diğer deniz ürünlerinin ve bunlardan elde edilen ürünlerin karakteristiklerini bilmelerini sağlamak ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında bu ürünleri sağlıklı bir şekilde değerlendirme ve kullanma becerilerini geliştirmektir					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Deniz ürünlerinin çeşitleri ve özelliklerini öğrenir. - Deniz ürünlerinin kalite kriterlerini ve satın almada dikkat edilecek unsurları öğrenir. - Deniz ürünlerinin muhafazası, mutfakta işlenmesi ve sunumu sırasında dikkat edilecek hususları öğrenir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol, Varlık C., Özden Ö., Erkan N., 2007. - Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Varlık C., Erkan N., Özden Ö., 2004. - Balık Yemekleri, Kate Whiteman, İş Bankası Kültür Yayınları, 2009.					
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	Deniz ürünlerinin genel karakteristikleri
2	Deniz ürünlerinin fonksiyonları ve gastronomideki kullanım alanları
3	Tatlı su ve tuzlu su balıkları
4	Balığın işlenmesi
5	İstakoz
6	Karides
7	Midye, kalamar
8	Ara sınav
9	Diğer deniz ürünleri
10	Tuzlanmış, kurutulmuş, dumanlanmış deniz ürünleri
11	Lakerda
12	Marinat
13	Türkiye'ye özgü spesiyel deniz ürünü yemekleri
14	Avrupa'ya özgü spesiyel deniz ürünü yemekleri

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 403-Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analizler				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		Öğrenciye duyuşal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değeriendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmek gıda formülasyonlarının nasıl hazırlanacağını öğretmektir.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Uygun duyuşal analiz yöntemini seçebilir. - Seçilen yöntemi farklı gıdalarda uygulayabilir. - Gıdalarda renk, koku analizleri yapabilir. - Gıdalarda tekstür analizleri yapabilir. - Yapılan analizleri değeriendirebilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Altuğ, T. ve Elmacı, Y. 2005. Gıdalarda Duyusal Değeriendirme					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

Değeriendirme 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	Duyusal analizin ilkeleri			
2	Duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri			
3	Panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler			
4	Panelist seçimi ve eğitimi			
5	Duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması			
6	Uygun formların ve skorlamanın yapılması			
7	Eşik değerinin belirlenmesi			
8	Ara Sınav			
9	Tekstür analizi			
10	Renk ve görünüş analizi			
11	Kabul ve tercih analiz yöntemleri			
12	Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değerlendirilmesi			
13	Tanımlayıcı analiz ve gıda tasarımı kullanımı			
14	Tanımlayıcı analiz ve gıda tasarımı kullanımı			

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 408-Bilimsel Araştırma Yöntemleri				Bölüm / Anabilim Dalı: 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		Bilimsel araştırma araçları ve kaynakları, uygun araştırma yönteminin seçilmesi, veri toplama teknikleri ve veri analiz yöntemlerinin öğretilmesi					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Bilimsel araştırmanın temel ilkelerini açıklar. - Veri toplama teknikleri hakkında bilgi sahibi olur. - Veri analiz yöntemlerini açıklar. - Bilimsel araştırma araçları ve kaynaklarını açıklar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Karasar, N. (2007). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Nobel Yayınevi, Ankara. Öğretim üyesinin ders notları.					
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	Bilimsel araştırmanın temel ilkeleri		
2	Bilimsel araştırmalarda izlenecek yol		
3	Bilimsel araştırmalarda izlenecek yol		
4	Bilimsel araştırma araçları ve kaynakları		
5	Bilimsel araştırma araçları ve kaynakları		
6	Uygun araştırma yönteminin seçilmesi		
7	Uygun araştırma yönteminin seçilmesi		
8	Ara sınav		
9	Veri toplama teknikleri		
10	Veri toplama teknikleri		
11	Veri analiz yöntemleri		
12	Veri analiz yöntemleri		
13	Bilimsel bir tezde bulunması gerekenler kısımlar		
14	Tez hazırlama kuralları		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 407-Özel Beslenme Yöntemleri				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		Vejetaryen mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesini amaçlar.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Vejetaryenliğin tarihsel gelişimini öğrenir. - Vejetaryen beslenme tiplerini öğrenir. - Vejetaryenler için menü örneklerini öğrenir. - Vejetaryen diyetin beslenme ve sağlık yönünden inceler.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Vejeteryan Mutfağı, (Vegie Food, Murdoch Books), Ceren Büke Beslenme, Prof. Dr. Ayşe Baysal, Hatiboğlu Yayınevi.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

		(Laboratuar, 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	Ara Sınav			
8	Akdeniz diyeti ve vejetaryenlik			
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: GMSZ 410-Bitirme Projesi I				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ	1	2	3	2	2	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Dört yıllık lisans eğitimi boyunca elde edilen teorik ve uygulamalı derslerden kazanılan alt yapı ile danışmanı tarafından verilen bir araştırma konusu hakkında proje oluşturmak ve bunu dönem sonunda sunum ve rapor şeklinde hazırlayabilmek.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Gastronomi ve mutfak sanatları alanında spesifik bir konuda proje araştırması gerçekleştirmek.					
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	Proje konularına bağlı metotların belirlenmesi
2	Mesleki etik değerler Proje danışmanıyla toplantı
3	Proje yönetimi ve risk yönetimi Proje danışmanıyla toplantı
4	Gastronomide girişimcilik Proje danışmanıyla toplantı
5	Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik analizi - 1 Proje danışmanıyla toplantı
6	Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik analizi – 2 Proje danışmanıyla toplantı
7	Proje bileşenleri ve raporlama teknikleri - 1 Proje danışmanıyla toplantı
8	Ara sunum
9	Proje bileşenleri ve raporlama teknikleri - 2 Proje danışmanıyla toplantı
10	Proje bileşenleri ve raporlama teknikleri - 3 Proje danışmanıyla toplantı
11	Girişimci bir şefin sahip olması gereken yetiler bilgilendirmesi Proje danışmanıyla toplantı
12	Sunum Teknikleri – 1 Proje danışmanıyla toplantı
13	Sunum Teknikleri– 2 Proje danışmanıyla toplantı
14	Projeyi gözden geçirme Proje danışmanıyla toplantı

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 402-Gıda Mevzuatı				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 derste, yiyecek-içecek sektöründe, dünyada ve ülkemizde uygulanan kanunlar, mevzuatlar ve standartlar hakkında bilgilendirmek amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Hukuk doktrini ve hukukun temel kavramlarının anlaşılması - Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması - Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartların kavranması - Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması - Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması - Uluslararası gıda mevzuatında yeralan bazı çalışmaların kavranması (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Nevzat Artık, Nevin Şanlıer, Aybüke Ceyhun Saz, Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, Detay Yayıncılık. - Ömer Faruk Sağlam, Türk Gıda Mevzuatı, Semih Ofset. - Ayşe Dinçer, Özgül Tandoruk, Türk Gıda Mevzuatı 2003/ Yönetmelikler Kodeksler, Dünya 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	Giriş		
2	Hukukun temel kavramları		
3	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı		
4	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu		
5	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu		
6	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması		
7	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
8	Ara sınav		
9	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
10	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
11	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
12	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları		
13	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları		
14	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)		

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 404-Yöresel Mutfaklar				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
BAHAR	2	2	4	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Türkiye’de bulunan bütün yörelere ait öne çıkan, klasik Türk mutfağını yansıtan, yöreye ait ürünlerle ve yöreye has hazırlama ve pişirme teknikleri ile uygulanan yemekleri öğretmek ve uygulayabilmelerini sağlamak ve yörelerin öne çıkan hazır yöresel ürünlerini hazırlamayı öğretmek amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yöre kavramı, yöresel mutfak kavramı, yöresel ürün kavramı, yöresel ürünlerin yöre kültürü ve dinamikleri ile olan ilişkisini öğreneceklerdir. - Türkiye’nin yedi bölgesinde yer alan şehirlerin öne çıkan yöresel yemeklerini öğrenecek ve uygulayabileceklerdir. - Geleneksel Türk mutfak kültüründe klasik yöntemlerle hazırlanan yemekleri hazırlayabileceklerdir. - Klasik Türk mutfak kültürüne ait saklama koşullarını öğrenerek uygulayabileceklerdir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Nevin Halıcı, 2001, Karadeniz Mutfağı - Nevin Halıcı, 1981, Ege Bölgesi Yemekleri - Nevin Halıcı, 1983, Akdeniz Bölgesi - Nevin Halıcı, 2015, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri A. Ö. Tan, 2014, Güneşin ve Ateşin Tadı, Gaziantep Mutfağı - Faruk Bayhan, 2015, Ege Yemekleri F. Bayhan, 2015, Güneydoğu Yemekleri F. Bayhan, 2015, Marmara Yemekleri F. Bayhan, 2015, Akdeniz Yemekleri F. Bayhan, 2015, Karadeniz Yemekleri F. Bayhan, 2015, Doğu Anadolu Yemekleri F. Bayhan, 2015, İç Anadolu Yemekleri - Marie- Helene Sauner, 2008, “The way to the hearth is through stomach” Culinary Practices in Contemporary Turkey”, Turkish Cuisine, eds. A. Bilgin. Ö. Samancı. Ankara					

Dersin İşleniş Yöntemi

- Yüz yüze

Değerlendirme Ölçütleri

1. Ara Sınavı

**Varsa (X)
Olarak
İşaretleyiniz**

**Genel Ortalamaya
Yüzde (%) Katkı**

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

Yöre kavramı, yöresel ürün kavramı, yöre mutfak ilişkisi

2

Türkiye’de yöre kültürleri, yöresel ürünlerin uygulanış biçimleri, yörenin mutfağın şekillenmesine olan etkileri; iklim, yaşam koşulları vb.

3

Yöresel çorbalar; çorba çeşitliliği, çorbaların yöresel farklılıkları, yörelerde yapılan çorba uygulamaları

4

Yöresel soğuk yiyecekler; mezeler, aperatifler, kahvaltılık, salatalar

5

Yöresel hamur işleri; yöresel börekler, yöresel makarnalar, yöresel hamur tatlıları

6

Yöresel et yemekleri; kebaplar, kavurmalar, köfteler, sakatat ile hazırlanan yemekler

7

Güneydoğu Anadolu bölgesinin yöresel yemekleri; batı orta ve doğu Karadeniz arasındaki farklılıklar, öne çıkan yöresel yemekler, balık yemekleri

8

Ara sınav

9

Akdeniz bölgesinin yöresel yemekleri

10

Marmara bölgesinin yöresel yemekleri

11

Ege bölgesinin yöresel yemekleri

12

Doğu Anadolu bölgesinin yöresel yemekleri

13

Karadeniz bölgesinin yöresel yemekleri, Batı, Orta ve Doğu Karadeniz arasındaki farklılıklar, öne

	çıkan yöresel yemekler
14	İç Anadolu bölgesinin yöresel yemekleri

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 406-Girişimcilik				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		Girişimcilik ve yenilik konusundaki kavram ve uygulama yeteneklerini geliştirerek girişimci bireylerin yetiştirilmesidir.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Girişimciliğin anlam ve önemini bilir. - Girişimcilik ve yenilik kavrayış yeteneklerini geliştirir. - Yenilikçi yaklaşımlara sahip olarak yeteneklerini girişimcilik anlamında değerlendirecek beceriler kazanır. - İşletme problemlerine yaratıcı ve yenilikçi yaklaşımlar geliştirme becerisi kazanır.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Girişimcilik, Orhan Küçük, Seçkin, 2013. - Innovation and Entrepreneurship, P.Drucker, First Harper Ltd, 1985.					
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	Uygulamada girişimcilik ve girişimcilerin genel özellikleri
2	Yaratıcılık ve yenilik kavram ve uygulamaları
3	Yenilik modelleri, Yenilikçi iş fikri ve uygulamaları
4	Yeni girişimler için iş planı kapsam ve içeriği
5	Girişimcilikte pazarlama planlaması
6	Girişimcilikte üretim ve finansal planlama
7	Yeni girişimler için stratejik planlama uygulamaları
8	Ara sınav
9	Yeni girişimler için pazarlama planı uygulamaları
10	Yeni girişimler için üretim planlama uygulamaları
11	Yeni girişimler için finansal planlama
12	Entellektüel varlık yönetimi
13	İş planlarının yazımı ve sunumu
14	İş planlarının yazımı ve sunumu

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 405-Pastacılık ve Fırın Ürünleri				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
BAHAR	2	2	4	3	6	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar		-					
Dersin Amacı		Ekmek ve pasta ile ilgili temel uygulama becerisini pekiştirmeyi amaçlamaktadır.					
Dersin Hedefleri		-					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Ekmek tarihini öğrenir. - Pasta tarihini öğrenir. - Ekmek yapma tekniklerini öğrenir. - Temel pastacılık teknikleri öğrenir. - Dünya tariflerini öğrenir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- French professional pastry series, 1998, Wiley; - Bo Friberg, 2003, The advanced professional pastry chef, Wiley					
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	Ekmekçiliğin tarihi			
2	Farklı un çeşitlerinin araştırılması			
3	Dünya mutfağında ekmeğin yeri			
4	Temel ekmekçilik tekniklerinin uygulaması-1			
5	Temel ekmekçilik tekniklerinin uygulaması-2			
6	Dünya ekmeklerinden denemeler			
7	Temel pastacılık tekniklerine giriş			
8	Ara Sınav			
9	Temel pastacı kremalarının hazırlanışı			
10	Mayalandırma teknikleri			
11	Maya hazırlama teknikleri			
12	Farklı reçete uygulamaları			
13	Farklı reçete uygulamaları			
14	Farklı reçete uygulamaları			

Dersin Kodu ve Adı: GMSZ 411-Bitirme Projesi II				Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
Bahar	1	2	3	2	4	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Dört yıllık lisans eğitimi boyunca elde edilen teorik ve uygulamalı derslerden kazanılan alt yapı ile danışmanı tarafından verilen bir araştırma konusu hakkında proje oluşturmak ve bunu dönem sonunda sunum ve rapor şeklinde hazırlayabilmek.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Gastronomi ve mutfak sanatları alanında spesifik bir konuda proje araştırması gerçekleştirmek.					
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	Proje konularına bağlı metotların belirlenmesi		
2	Mesleki etik değerler Proje danışmanıyla toplantı		
3	Proje yönetimi ve risk yönetimi Proje danışmanıyla toplantı		
4	Gastronomide girişimcilik Proje danışmanıyla toplantı		
5	Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik analizi - 1 Proje danışmanıyla toplantı		
6	Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik analizi – 2 Proje danışmanıyla toplantı		
7	Proje bileşenleri ve raporlama teknikleri - 1 Proje danışmanıyla toplantı		
8	Ara sunum		
9	Proje bileşenleri ve raporlama teknikleri - 2 Proje danışmanıyla toplantı		
10	Proje bileşenleri ve raporlama teknikleri - 3 Proje danışmanıyla toplantı		
11	Girişimci bir şefin sahip olması gereken yetiler bilgilendirmesi Proje danışmanıyla toplantı		
12	Sunum Teknikleri – 1 Proje danışmanıyla toplantı		
13	Sunum Teknikleri– 2 Proje danışmanıyla toplantı		
14	Projeyi gözden geçirme Proje danışmanıyla toplantı		

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 421-Yemek, Kültür ve Toplum				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		Öğrencilerin yemeğe kültürel bir bakış açısı ile bakarak bu perspektifte yemek kültürünü yorumlamalarını sağlamak					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olur. Yemek kültürlerini yorumlar ve gelişimini irdeler. - Kültürün yemek tercihlerine olan etkisini bilir. İş hayatında bu doğrultuda menü planlayabilir. - Yeni bir tadın menüye kazandırılmasında doğru bir strateji belirleyebilir. - Farklı yemek kültürlerine dair sunum şekilleri hakkında bilgi sahibi olur, gerektiğinde iş hayatında bu bilgileri kullanabilir. - Yiyecek tercihlerine etki eden unsurları bilir. Menü planlarken bu bilgilerden faydalanabilir. - Teknolojik gelişimlerin yiyecek üretimine olan etkilerini bilir, bu yönde farklı sunumlar deneyebilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Belge, M., (2001) Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İletişim 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	Kültürün tanımı, kültürel çeşitlilik
2	Yemek kültürünün tanımlanması
3	Yemek kültüründeki farklılıkların nedenleri; coğrafi farklılıklar; hammaddelerdeki renk, koku, tat ve büyüklük farklılıkları
4	Yemek kültüründeki farklılıkların nedenleri; pişirme teknikleri; farklı kültürlerdeki pişirme tekniklerindeki farklılıklar
5	Yemek kültüründeki farklılıkların nedenleri; yemek öğün örüntüsü ve yemek öğün sayısı kavramı
6	Yemek kültüründeki farklılıkların nedenleri; toplu yemek yeme kültürü ve örneklemeleri
7	Yemek kültüründeki farklılıkların nedenleri; hastalar, lohusalar, bebeklerin beslenmesi üzerine farklı kültürlerden örnekler
8	Ara sınav
9	Yemek kültürünün tarihsel gelişimi
10	Din ve yemek tercihi üzerine etkileri
11	Din ve yemek tercihi üzerine etkileri; Tat ve kültür ilişkisi
12	Kültür ve kültürel değişim; kültürel değişim aşamaları
13	Yiyecek tercihlerinde meydana gelebilecek değişikliklerin incelenmesi
14	Teknolojik gelişimlerin yiyecek üretimine olan etkileri

Dersin Kodu ve Adı: GMS 422-Günümüz Mutfak Kültürleri				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 derste temel tekniklerin öğretilmesi amaçlanmıştır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Şef olmanın genel prensiplerini açıklayabilir. - Bıçak kullanma yetisini kazanabilir. - Mutfak araç gereçlerini tanıır ve kullanma becerilerini edinebilir. - Temel yemek pişirme yöntemlerini kavrayabilir. - Mutfakta kullanılan temel gıda ürünlerini tartışabilir. - Mutfak disiplini ve hijyen kurallarını uygulama prensiplerini gözlemleyebilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- The Professional Chef - 9th Edition –WILEY - Food History – Reay Tannahill – Three Rivers Press - New Larousse Gastronomique – Hamlyn - The Oxford Companion to Food - Alan Davidson -OUP Oxford; 2 edition					
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	Günümüz mutfak kültürlerine giriş
2	Uluslararası mutfak teknikleri ve kültürleri
3	Uluslararası mutfak teknikleri ve kültürleri
4	Temel stock yapımları ve kullanım alanlarına göre sınıflandırılması
5	Tavuk işleme ve pişirme teknikleri
6	Dana bölümleri, işleme ve pişirme teknikleri
7	Kuzu işleme ve pişirme teknikleri
8	Ara sınav
9	Balık işleme ve pişirme teknikleri
10	Deniz mahsulleri ve kabuklular işleme ve pişirme teknikleri
11	Sandviç yapımı ve teknikleri
12	Çorba ve consomme yapım teknikleri ve servisi
13	Sebze uygulamaları ve pişirme teknikleri
14	Alacarte menü uygulaması ve planlaması

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 423-Gıda ve Medya				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		Kitle iletişim dünyasını öğrenin ve kitle iletişim araçlarının tüketicilerin beslenme ve satın alma davranışları üzerindeki etkilerini anlamak.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Yemek içmek ve sofrta kültürü hakkında bilgi sahibi olur.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Rousseau, Signe (2012). Food and Social Media, United Kingdom: Alta Mira Press					
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	İnsan iletişimi
3	Kitle iletişim araçları nedir?
4	Medyada hedef kitle grupları
5	TV programlarında yiyecek
6	TV programlarında yemekler
7	Dergilerde yemek
8	Ara sınav
9	İnternetteki bloglarda yemek
10	İnternetteki bloglarda yemek
11	Yiyecek köşe yazarı
12	Yiyecek köşe yazarı
13	Yemek köşe yazarı
14	Yemek köşe yazarı

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 424-Anadolu Folklorında Yemek İnaniş ve Ritüelleri				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		Dersin amacı Anadolu folklorunda yaşayan yemekle ilgili inanış, ritüel ve uygulamaları öğrenmek ve anlamak; yemeğin sembolik anlamlarla sosyal yaşamdaki birleştiriciliğini kavramak; özgün reçeteler toplayarak bu reçeteleri kayıt altına almak ve uygulamak.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Anadolu folklorunda yemek inanış ve ritüellerini bilir. - Anadolu yemek kültüründe simgesel anlama sahip yemek, tatlı ve içecekleri tanır ve uygular. - Türk kültüründe yemeğin sosyal anlam ve önemini kavrar. - Anadolu yemek ritüelleriyle ilgili tematik münüler oluşturur ve uygular. - Özgün reçeteler araştırır ve kayıt altına alır.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		A. Ünsal. “İnançlarda Dinlerde v e Anadolu Folklorunda Ekmek”, Nimet Geldi Ekine, İst. p. 81- 98. Z. Nahya. “Özel Gün Yemekleri”, Türk Mutfak Sempozyum Bildirileri, 1983. - Dilek Yalçın Kılıç. “Mengende Özel Gün Yemekleri”, Milli Folklor, 2010. 22/86.					
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	Ritüel nedir? Gıdaların inanç ve ritüellerdeki sembolik anlamı
2	Ritüellerin toplumsal işlevi; ritüel türleri
3	Ritüellerin toplumsal işlevi; ritüel türleri Doğum, Diş buğdayı- Diş Hediği, Sünnet
4	Yemeğin geçiş törenlerinde işlevi: Düğün (nişan, kına gecesi, düğün)
5	Yemeğin geçiş törenlerinde işlevi: Ölüm
6	Dini Günlerde Yiyecek: Oruç ve Aşure ritüeli
7	Dini Bayramlar: Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Kandiller.
8	Ara sınav
9	Dini Ziyafetler: Noel, Paskalya, Yeni Yıl, Pesah.
10	Mevsimlik dönemlerde gıda ile ilgili olaylar Nevruz - Hıdrellez- Hasat Festivalleri
11	Yemek adamak / sunmak: yağmur duası, acele bacı helvası, Zekeriya sofrası, fedakarlık
12	Yemeğin sembolik anlamı: ekmek, tuz, helva, Baklava..eg.
13	Tasavvuf emirlerinde yiyecek ritüelleri Mevlevi ve Bektaşî emirleri
14	Modern yemek ritüellerinin Türk kültürüne uyarlanması Doğum günü kutlaması, Yeni yıl kutlaması, Düğün pastaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 425-Mesleki Almanca-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 Almanca ve mutfak terimlerinin Almanca olarak kullanma pratiği amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Almanca gramer - Almanca pratik kullanım - Almanca zaman kalıplarının öğrenilmesi					
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	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 Almanca yazılımı ve açıklaması çalışmaları		
11	Kısa tarih bilgilerinin Almanca yazılımı ve açıklaması çalışmaları		
12	Mutfak terimlerinin Almanca kullanım alıştırmaları		
13	Mutfak terimlerinin Almanca kullanım alıştırmaları		
14	Mutfak terimlerinin Almanca kullanım alıştırmaları		

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 426-Mesleki Almanca-II				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		• Mesleki Almanca I					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		• Mesleki Almanca I'de elde edilen genel mutfak bilgilerinin uygulandığı tarif ve reçetelerin Almanca'ya çevrilmesi ve ifade etme pratiklerinin kazandırılması					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		• Tüm mutfak dalları ile ilgili temel bilgilerin Almanca dili kullanılarak tekrarlanması					
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	Sıcak mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
2	Sıcak mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
3	Sıcak mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
4	Sıcak mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
5	Soğuk mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
6	Soğuk mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
7	Soğuk mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
8	Ara sınav
9	Soğuk mutfak bilgilerinin Almanca'ya çevrilerek yinelenmesi
10	Ekmek tarihi ve uygulamalarının Almanca dilinde kullanımı
11	Ekmek tarihi ve uygulamalarının Almanca dilinde kullanımı
12	Dünya mutfağından alıntılarının Almanca olarak işlenmesi
13	Dünya mutfağından alıntılarının Almanca olarak işlenmesi
14	Dünya mutfağından alıntılarının Almanca olarak işlenmesi

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 427-Mesleki Rusça-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 Rusça ve mutfak terimlerinin Rusça olarak kullanma pratiği amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Rusça gramer - Rusça pratik kullanım - Rusça zaman kalıplarının öğrenilmesi					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		28 Derste Rusça-Yeni Başlayanlar İçin, L. Miller; L. Politova, İ. Rıbakova – Multilingual Yabancı Dil Yayınları, 2004. - Russian a practical grammar with exercises, I. Pulkina, E. Zakhava-Nekrasova, Multilingual Yabancı Dil 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	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 Rusça yazılımı ve açıklaması çalışmaları
11	Kısa tarih bilgilerinin Rusça yazılımı ve açıklaması çalışmaları
12	Mutfak terimlerinin Rusça kullanım alıştırmaları
13	Mutfak terimlerinin Rusça kullanım alıştırmaları
14	Mutfak terimlerinin Rusça kullanım alıştırmaları

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 428-Mesleki Rusça-II				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		• Mesleki Rusça I'ı almış olmak.					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		• Mesleki Rusça-I de elde edilen genel mutfak bilgilerinin uygulandığı tarif ve reçetelerin Rusça'ya çevrilmesi ve ifade etme pratiklerinin kazandırılması					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		• Tüm mutfak dalları ile ilgili temel bilgilerin Rusça dili kullanılarak tekrarlanması					
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	Sıcak mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
2	Sıcak mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
3	Sıcak mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
4	Sıcak mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
5	Soğuk mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
6	Soğuk mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
7	Soğuk mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
8	Ara sınav
9	Soğuk mutfak bilgilerinin Rusça'ya çevrilerek yinelenmesi
10	Ekmek tarihi ve uygulamalarının Rusça dilinde kullanımı
11	Ekmek tarihi ve uygulamalarının Rusça dilinde kullanımı
12	Dünya mutfağından alıntılarının Rusça olarak işlenmesi
13	Dünya mutfağından alıntılarının Rusça olarak işlenmesi
14	Dünya mutfağından alıntılarının Rusça olarak işlenmesi

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

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 429 – Gıda Muhafaza Yöntemleri				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		Gıdalarda bozulmaları önlemek ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmaları inaktive/inhibe etmek amacıyla uygulanan fiziksel, kimyasal ve biyolojik muhafaza tekniklerini öğretmek					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Öğrenci muhafaza yöntemlerini bilir. - Öğrenci gıda muhafaza metod prensiplerini bilir. - Öğrenci modern muhafaza metodlarının uygulanması hakkında bilgi sahibi olur. - Öğrenci gıda endüstrisindeki risk faktörlerini bilir. - Öğrenci gıda muhafaza metodları hakkında bilgi sahibi olur.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Erol, İ., 2007. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. ISBN 978-975-00131-0-9, Pozitif Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara - Erkmen, O., 2011. Gıda Mikrobiyolojisi. ISBN: 978-605-43340-2-5, Elif yayınevi, İstanbul - Göktan, D., Tunçel, G., 2010. Temel Gıda Hijyeni. ISBN: 978-605-88942-0-4, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

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

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	Gıda muhafaza yöntemlerinin tanımı ve sınıflandırılması
2	Isı işlemi uygulayarak gıdaların muhafazası - pastörizasyon, UHT sterilizasyon ve mikrodalga
3	Konserve üretim teknolojisi
4	Gıdaların soğutulması ve soğukta muhafazası
5	Gıdaların dondurulması ve donmuş muhafazası
6	Kurutma teknolojisi
7	Işınlama teknolojisi
8	Ara Sınav
9	Yüksek hidrostatik basınç uygulamaları
10	Kimyasal yöntemlerle gıdaların muhafazası - organik asit ve esterleri
11	Kimyasal yöntemlerle gıdaların muhafazası - nitrat ve nitrit
12	Dumanlama (tütsüleme) teknolojisi
13	Modifiye atmosfer paketlenme (MAP) tekniği
14	Kontrollü atmosfer paketlenme (KAP) tekniği

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

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 430 – Fermentasyon Teknolojisi				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		Fermentasyon teknolojisi ve fermente ürünler teknolojisi ile ilgili alanlarda öğrencilere prosesler ve kullanılan alet ve ekipmanlar hakkında bilgi vermektir.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Gıda mühendisliğinde ve üretiminde kullanılan fermentasyon ilkelerini açıklar. - Gıda endüstrisinde fermentasyon teknolojisi ile ilgili temel kavramları açıklar. - Gıda üretim proseslerinde hammaddeden üretime kadar teknik ve ekonomik yönden karşılaştırılmasını açıklar. - Fermentasyon teknolojisinde kullanılan mikroorganizmaları ve özelliklerini açıklar. - Verilen proseslerde mikroorganizmanın prosese etkisini açıklar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Türker, İ., Fermentasyon teknolojisi, AÜ Ziraat Fak. Ankara 1974. - Yazıcıoğlu, T., Fermentasyon teknolojisi analiz metodları, AÜ Ziraat Fak., Ankara 1962. - Principles of Fermentation Technology, Second Edition. Peter F Stanbury, S. Hall, A. Whitaker. Publisher: Butterworth-Heinemann Published: February 19, 1999					
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	Fermantasyonun tanımı ve tarihçesi
2	Fermantasyon mikroorganizmaları ve özellikleri 1
3	Fermantasyon mikroorganizmaları ve özellikleri 2
4	Fermantasyon kinetiği
5	Alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar 1
6	Alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar 2
7	Alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar 3
8	Ara sınav
9	Distile alkollü içkiler teknolojisi 1
10	Distile alkollü içkiler teknolojisi 2
11	Şarap teknolojisi
12	Sirke teknolojisi
13	Bira teknolojisi
14	Laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 451-Çikolata 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	4	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Çikolata yapımının temel ve ileri tekniklerinin öğretilmesi ve uygulanması					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Çikolata yapımının temel ve ileri tekniklerini bilir ve uygular. - Çeşitli çikolataların özelliklerini ve kalite şartlarını bilir, anlar ve uygular.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Peter P. Greweling, 2012, Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, 2nd Edition, The Culinary Institute of America (CIA).					
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	Kakaonun menşei ve çikolata üretimi
2	Çikolata temperage ve plastik kalıp ile şekillendirme
3	Çikolata temperage ve plastik kalıp ile şekillendirme
4	İçi dolgulu çikolata yapımı
5	İçi meyve dolgulu çikolata yapımı
6	İçi fındık dolgulu çikolata yapımı
7	Marshmallow, marzipan ve nugat dolgusu yapımı
8	Ara sınav
9	Marshmallow, marzipan ve nugat dolgusu yapımı
10	Fondan, karamel ve toffee yapımı
11	Fondan, karamel ve toffee ile çikolata yapımı
12	Yumuşak ve sert şekerlerin yapımı
13	Likörlü çikolata ve truffle yapımı
14	Likörlü çikolata ve truffle yapımı

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 452-İleri Pastacılık				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		Daha önce alınmış olması gereken Tatlı ve Hamur İşleri dersinde kazanılmış olan temel bilgilere ek olarak, profesyonel pastacılık tekniklerinin öğretilmesi ve geliştirilmesi, uygulamalarla örneklendirilmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Pasta ve ekmeğin tarihçesi - Temel pastacılık malzemelerinin kullanım bilgilerinin edinilmesi - Bisküvi, kurabiye çeşitlerinin uygulamaları - Dünya ekmeklerinin araştırılması ve uygulamaları - Çikolata yapım teknikleri ve butik çikolata yapım denemeleri					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- French professional pastry series, 1998, Wiley; - Bo Friberg, 2003, The advanced professional pastry chef, Wiley					
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	Pastacılık Tarihi
2	Ekmek ve Pasta Tarihine Giriş
3	Temel Pastacılık Malzemelerine Giriş
4	Bisküvi Hamurlarının Özellikleri ve Tatlı, Tuzlu Bisküvi Uygulamaları
5	Kekin Tarihçesi ve Basit Kek Uygulamaları
6	Pastane Kek Tariflerinden Uygulamalar
7	Dünya Ekmeklerinden Uygulamalar
8	Ara sınav
9	Pandispanya Yapımı
10	Butik Pasta Yapımı
11	Şeker Hamuru Uygulamaları
12	Butik Çikolata Yapımı
13	Yaş Pasta Yapım Teknikleri
14	Dünya Pastalarından Farklı Uygulamalar

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 453-Pastane Uygulamaları				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		Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Basit hamur ile ürün hazırlar ve hazırlatır. - Yağlı hamur ile ürün hazırlar ve hazırlatır. - Mayalı hamur ile ürün hazırlar ve hazırlatır. - Pişmiş hamur ile ürün hazırlar ve hazırlatır. - Kek/ pasta hazırlar ve hazırlatır. - Kuru pasta hazırlar ve hazırlatır. - Tatlı hazırlar ve hazırlatır. - Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlar ve hazırlatır. - Şeker ve çikolata süslemeleri yapar ve yaptırır. - Pastane bölümünü yönetir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Ömer ŞİŞMAN, Mahmut Okutucu Akis Kitap					
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	Basit hamur ile ürün ile hazırlama
2	Milföy Hamuru Hazırlama Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler
3	Ekmek Çeşitleri Hazırlama
4	Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama
5	Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması
6	Kek Çeşitleri Hazırlama
7	Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama
8	Ara sınav
9	Yaş Pasta Hazırlama
10	Yaş Pasta Hazırlama
11	Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları
12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri
13	Şekerleme ve Çikolata ile Süsleme
14	Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlama

Dersin Kodu ve Adı: GMSS 454-Mutfak Otları				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		Bu ders, öğrencilere mutfak bitkilerinin temel prensipleri hakkında dersler ve tamamlayıcı sera uygulamaları ile bilgi kazandırmayı amaçlamaktadır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Mutfak otlarının birbiriyle uyumu ve doğru kullanımını açıklar					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Jekka Mcvicar, 2004, Herbs London: Dorling Kindersley Limited,. - James A. Fizzell, 2001, The Midwest Fruit and Vegetable Book. United States Of America:Cool Spring Press - Richard Bird, 2007, The Fruits & Vegetable Gardener., London					
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	Mutfak otlarına giriş
2	Bitkiler için ekolojik faktörler
3	Zemin yapısı, temel toprak tipleri
4	Gübreler ve bitkilerin sulaması
5	Bitki bahçesi ve bitki bahçesi tasarlama ve planlama
6	Bitki bahçesi ve bitki bahçesi tasarlama ve planlama
7	En yaygın yetiştirilen çeşitler
8	Ara sınav
9	En çok yetiştirilen çeşitler
10	En çok yetiştirilen çeşitler
11	Sera uygulaması
12	Sera uygulaması
13	Genel mutfak bitkileri ve bitkilerin bitkisel adları
14	Genel mutfak bitkileri ve bitkilerin bitkisel adları

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 801 - Fotoğrafçılık				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Fotoğrafın farklı kullanım alanlarını tanıyarak fotoğraf anlatısını teknik, estetik, toplumsal, tarihsel ve ideolojik açılardan değerlendirebilmelerini sağlamaktır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Fotoğrafın doğasına hâkim olan ontolojik kökenleri açıklar. Fotoğrafın bulunuşundan bu yana geçirdiği evrimi açıklar. - Fotoğraf aracını farklı ifade biçimleri olarak kullanan çağdaş fotoğrafçıları karşılaştırır. - Fotoğrafın farklı kullanım alanlarını tanımlar. - Fotografik öğelerin en uygun biçimde nasıl bir araya getirileceğini açıklar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Graham Clarke, Güzel Sanatların Bir Dalı Olarak Fotoğraf, (çev. Maide Meltem Aydemir), 2017, Hayalperest. - Engin Özendes, Türkiye’de Fotoğraf, 2009, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı. - Engin Özendes, “Fotoğraf Osmanlı İmparatorluğunda”, “Oryantalizmden Osmanlı Fotoğraf Sanatına, Saray Fotoğrafçıları”, Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi.					
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	Fotoğraf Aracının Doğası
2	Fotoğraf Makinesi ve yardımcı gereçlerin, fonksiyonlarının, değişkenlerinin (alan derinliği, hareketin kontrolü, odak uzunluğu, film duyarlılığı vb.) tanıtılması, kareleme yöntemleri ve bu yöntemler aygıt ve gereçleri ile müdahaleler.
3	Fotoğraf Makinesi ve yardımcı gereçlerin, fonksiyonlarının, değişkenlerinin (alan derinliği, hareketin kontrolü, odak uzunluğu, film duyarlılığı vb.) tanıtılması, kareleme yöntemleri ve bu yöntemler aygıt ve gereçleri ile müdahaleler.
4	Fotoğraf analizine giriş: Fotoğrafın teknik, kompozisyonel ve göstergebilimsel olarak analizi.
5	Erken Dönem Sanat Fotoğrafı (1) 1850-1917
6	Erken Dönem Sanat Fotoğrafı (2) 1917-1950
7	Haber Fotoğrafı (foto-röportaj): Haber medyasında fotoğrafın etkin biçimde kullanılması ile ortaya çıkan Haber fotoğrafçılığı kavramının gelişimi aktarılmaktadır. 1930'lu yıllardan günümüze uzanan Foto-Röportaj kavramı ve uygulamaları örneklenerek ve bu bağlamda fotografik olarak güncel olanın nasıl ifade edildiği ve olgunun gündem oluşturmadaki etkisi tartışılmaktadır.
8	Ara Sınav
9	Belgesel Fotoğrafçılık: Tarihsel Görsel Belleğin oluşumunda fotoğrafın önemi Belge Fotoğrafçılığı kavramı çerçevesinde tartışılmaktadır. Bu bağlamda özellikle 20.yy'nin ilk yarısı ve ikinci yarısının ilk dönemlerinde kurumsal ve bağımsız olarak çalışan belgesel fotoğrafçıların örneklerine yer verilmektedir.
10	Portre Fotoğrafı: Portre Fotoğrafçılığı kavramı, kavramın sanatsal kökenleri ışığında tartışılacaktır. Fotoğraftaki klasik portre tarzının beslendiği ontolojik kökenler, geleneğin Klasik, Rönesans, Rokoko, Barok, Romantik, Neo-Klasik ve modern sanat akımlarındaki izleri ile örneklenmektedir. Portre fotoğrafında konu edilen kişinin idealleştirilmesi, uzamın kullanımı, aydınlatmanın işlevi gibi içeriğe ve biçime dair uygulamalar örnekler üzerinde tartışılmaktadır.
11	Ajans Fotoğrafçılığı: 20.yy ikinci yarısında görsel malzemeye yazılı basında duyulan ihtiyaçla paralel olarak büyüyen Ajans Fotoğrafçılığı kavramı tartışılmaktadır. Kurumsal olarak ya da büro bazında faaliyet gösteren ajansların çalışma alanları örneklerle tanımlanmaktadır.

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

12	Sosyal Belge: Çağdaş Belge geleneğinin anlatıldığı derslerin ilkinde, özellikle 1950’li yıllardan itibaren değişime uğrayan belgeleme deneyimleri ve alanla ilgili farklı ifade biçimleri tanımlanmaktadır. Bu bağlamda seçilen fotoğrafçıların farklı biçimlerde, lokal konulara odaklanan belgeci fotoğrafçıların, evrensel ifade biçimlerini nasıl yakaladıkları tartışılmaktadır
13	Türkiye’de Fotoğraf: Genel bir başlık çerçevesinde Türkiye’de Çağdaş fotoğraf uygulamaların beslendiği evrensel ve yerel eğilimler aktarılmaktadır. Çağdaş Türk fotoğrafçıların çalışmalarının sosyal, kültürel alandaki değişimlerden nasıl olarak etkilendiği ve bu sürecin çalışmalarına nasıl yansıdığı tartışılmaktadır.
14	Çağdaş Portre: 1970’li yıllardan günümüze kadar, portre fotoğrafındaki yeni yaklaşımlar tartışılacaktır. Çağdaş oto-portre, performatif oto-portre, anti-portre gibi kavramlar tartışılacaktır.

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 803 – Uygarlık Tarihi				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Öğrencilere, uygarlık/medeniyet tarihi ve günümüz dünyasının şekillenmesindeki etki, katkı ve sonuçlarına ilişkin tarihsel, akademik ve sistematik bir yaklaşım ve çözümleme bilgisi kazandırmak bu dersin öncelikli amacıdır. Bu bağlamda; uygarlık kavramının tarihsel süreçte kazandığı yeni anlamlar, ilkçağlardan itibaren insanoğlunun medeniyet yolunda kat ettiği mesafenin kilometre taşları, bunu sağlayan temel motivasyonlar, üretim-tüketim ilişkileri ve siyasi-sosyal formasyonlar, tarımsal faaliyetler, teknik gelişmeler, savaşlar, siyasi yapıların/rejimlerin teşekkülü, devlet, din-inanç sistemleri, sanat, kültür ve gündelik yaşam biçimlerinde meydana gelen gelişmeler, siyasal sistemler, ideolojiler, aydınlanma ve bilimsel gelişmeler, sanayileşme, kentleşme, yeni sosyal katmanlar ve bunların günümüz dünyasının ve modern düşüncenin şekillenmesindeki rolü ele alınacak, bu süreçlerin Doğu-Batı ekseninde kazandığı farklı formasyonlar ve kurumlar mukayeseli bir biçimde değerlendirilecektir.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İnsanoğlunun uygarlık sürecinde kat ettiği mesafeyi çözümleyebilecektir. - Uygarlık sürecindeki değişim ve dönüşümün temel motivasyonlarını saptar. - Uygarlık sürecindeki değişim ve dönüşümün pratikteki yansımalarını özetler. - Güncel sorunların kadim köklerini gösterir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

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	Temel kavramlar, sorunlar, yöntem ve kaynaklar		
2	Dünyanın Oluşumu ve Tarih Öncesi Çağlar		
3	Eski Mısır ve Mezopotamya Tarihi ve Uygarlıkları		
4	Eski Anadolu Tarihi ve Uygarlıklar		
5	Orta Asya, Türk, Hint ve İran Uygarlıkları		
6	Eski Yunan Tarihi ve Ege Uygarlıkları		
7	Roma-Doğu Roma Tarihi ve Uygarlığı		
8	Ara Sınav		
9	Ortaçağ Avrupa Tarihi ve Uygarlığı		
10	İslam Tarihi ve Uygarlığı		
11	Yeniçağ'da Avrupa ve Osmanlılar		
12	Aydınlanma, Bilim, Kültür ve Sanat Alanındaki Gelişmeler		
13	Sanayi Devrimi, Fransız İhtilali ve Demokrasi Süreci		
14	Modern Dünyanın Şekillenmesi: XX.-XXI. Yüzyılda Savaşlar, İttifaklar ve Küreselleşme		

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 805 - Müzik				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, müziğin tanımı ve işlevi, müzik eğitimi ile ulaşılabilecek kazanımlar, müzik eğitiminde öğretmenin rolü, müzik becerilerinin gelişimi, müzik eğitiminin gelişim alanlarına etkisi, müzik eğitimi, ritm çalışmaları, müzik öğretim yöntemlerine ilişkin beceri kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Müzik etkinliklerinin etkisini açıklar. - Eğitim etkinliklerinde müziğin önemini açıklar. - İşitsel algı çalışmalarını bilir - Müzik eğitiminin gelişim alanlarına etkisini farkederek - Gelişim dönemlerine göre müzik becerilerinin gelişimini bilir - Müzik yolu ile ifade gelişimini açıklar. - Eğitimde müzik ve oyun ilişkisini kurar. - Müzik öğretim yöntemlerini bilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Sığırtmaç, A. D. (2017). Okul öncesi dönemde müzik eğitimi . Eğiten kitap ders notları					
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	Müziğin tanımı ve işlevleri, Müzik eğitiminin önemi		
2	Müzik eğitimi ve öğretimi		
3	Müzik eğitiminde öğretmenin Rolü		
4	Müzik becerilerinin gelişimi		
5	Müzik becerilerinin gelişimi		
6	Müzik eğitiminin gelişim alanlarına etkisi (zihinsel ve sosyal-duygusal)		
7	Müzik eğitiminin gelişim alanlarına etkisi (psikomotor ve dil gelişimi)		
8	Ara Sınav		
9	Okul dönemde müzik eğitimi		
10	Şarkı söyleme çalışmaları, yaratıcı hareket ve dans çalışmaları		
11	Müzik öğretim yöntemleri (kodaly yöntemi)		
12	Müzik öğretim yöntemleri (orff, dalcroze yöntemi)		
13	Eğitimde Müzik ve matematik, oyun ilişkisi		
14	Müzik eğitiminde karşılaşılan sorunlar		

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 807 – Halkla İlişkiler				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Halkla ilişkiler kavramı kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler hakkında bilgi vererek kavramın bağlantılı olduğu diğer alanlarla benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymak ve halkla ilişkilerin gelişim sürecini, bu süreci belirleyen sosyal gelişmelerle birlikte anlatmak.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Kurum ve kuruluşlardaki Halkla ilişkiler anlayışlarının tarihi gelişimini sebep ve sonuçlarıyla açıklar. - Halkla ilişkilerin bağlantılı olduğu diğer alanlarla benzerlik ve farklılıklarını açıklar. - Halkla ilişkiler faaliyetlerinin amaçlarını açıklar. - Halkla ilişkiler uzmanında bulunması gereken ahlaki ve teknik nitelikleri açıklar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

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

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	Program tanıtımı ve dersle ilgili kuralların belirlenmesi		
2	Kavramsal çerçevenin açıklanması		
3	Halkla ilişkilerin amacı nedir? Halkla ilişkilerin ilkeleri nelerdir?		
4	Halkla ilişkilerin tarihsel gelişimi (ekonomik ve sosyal değişimleri kapsar biçimde)ve ilk uygulayıcıları		
5	Halkla ilişkilerin tarihsel gelişimini baz alan halkla ilişkiler modelleri ve modellerin karakteristik özellikleri		
6	Halkla ilişkiler eğitimi ve halkla ilişkiler uzmanının nitelikleri		
7	Halkla ilişkilerin bağlantı içerisinde olduğu bilim dalları		
8	Ara Sınav		
9	Halkla İlişkilerin Etkileşim İçerisinde Olduğu Kavramlar		
10	Halkla ilişkiler faaliyetlerinin organizasyonu		
11	Halkla ilişkiler çeşitleri		
12	Halkla ilişkilerin faaliyet düzeyleri ve yönetim		
13	Halkla ilişkilerin geleceği		
14	Globalleşme ve halkla ilişkiler		

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 809 – İşletme Yönetimi				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Genel işletme dersinin amacı, işletme eğitimi alan öğrencilere işletme ve işletmecilikle ilgili temel kavramları tanıtmak, işletme bilimi ve işletmeye geniş ve bütüncül bir bakış açısı ile bakmalarını sağlamaktır. Ayrıca işletmenin kuruluşuna kadar geçen safhaların incelenmesi ve işletme faaliyete başladıktan sonra, yaşamını sürdürebilmesi için yerine getirmesi gereken işletme fonksiyonlarının incelenmesi hedeflenmektedir.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- İşletme ile ilgili temel kavramları açıklar. - İşletmelerin çevre ile ilişkilerini açıklar. - İşletmelerin genel ve özel amaçlarını açıklar. - Fizibilite çalışması yapar. - İşletme türlerini açıklar. - Şahıs ve Sermaye şirketlerini listeler. - Yönetim ve örgüt teorilerini sıralar. - Klasik, neoklasik, çağdaş örgüt teorilerini açıklar. - Etik kavramını yorumlar. - Örgütsel etik kavramının değerini açıklar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- KUMKALE İ., Genel İşletme, Murathan Yayınevi., 2011. Trabzon. - KOÇEL T., İşletme Yöneticiliği, Beta Yayınevi, 13, 2011, İstanbul.					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

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	İşletmenin temel kavramları
2	İşletmenin amaçları ve çevre ile ilişkileri
3	İşletmelerin sınıflandırılması
4	İşletmelerin sınıflandırılması
5	İşletmelerin kuruluş çalışmaları
6	İşletmelerin kuruluş çalışmaları
7	İşletmelerin büyüklüğü ve kapasiteleri
8	Ara Sınav
9	İşletmelerin kuruluş yeri seçimleri
10	İşletmelerin işlevleri
11	İşletmelerin işlevleri
12	İşletme Yönetimi
13	İşletme Yönetimi
14	İş Etiği

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

Dersin Kodu ve Adı: İHDD 111 – İnsan Hakları				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Dersin ana hedefi, evrensel insan hakları hususunda öğrencileri bilgilendirip, eleştirel ve rasyonel düşünebilmelerine yardımcı olmak.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Öğrenciler evrensel insan hakları ile ilgili felsefi argümanların mukayese ve analizini yapabilmeyi öğrenir - Öğrenciler insan hakları konusundaki literatürü öğrenir - Öğrenciler eleştirel ve rasyonel düşünebilme kabiliyetlerini geliştirir - Öğrenciler insan hakları üzerine terminolojiyi öğrenir - Öğrenciler akademik ödev hazırlama becerisi kazanır					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Jack Donnelly, İnsan Hakları, Çev. M. Erdoğan – L. Korkut, Yetkin Yay., Ankara, 1995.					
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		

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

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

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Evrensel İnsan Hakları Teorisi
2	İnsan Haklarının Temelleri
3	"Hak" Kavramının Manası
4	Sivil-Politik ve Sosyo-Ekonomik Ayrımı
5	Temel Haklar-İnsan Hakları ve Batı Kültürü
6	İnsan Hakları ve İslam Medeniyeti
7	İnsan Onuru ve İnsan Hakları
8	Ara Sınav
9	İnsan Hakları ve Politik Rejimler
10	İnsan Hakları ve Liberalizm
11	İnsan Hakları ve Sosyalizm
12	İnsan Hakları ve Komüniteryanizm
13	İnsan Hakları Konusunda Sınıf Tartışması
14	İnsan Hakları ve Faşizm

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 802 Görsel Sanatlar				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilerin görsel sanatlar konusunda araştırma yapma, tartışma ve yazma becerilerinin geliştirmelerini sağlamaktır. Bu doğrultuda ders, öğrencileri çok çeşitli görüntü, nesne ve alanlara uygulayabilecekleri eleştirel yaklaşımlarla tanıştırmak üzere tasarlanmıştır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Görsel kültür çalışmalarının sanat tarihi ve kültürel çalışmalarla ilişkisini açıklar. - Sanat ve tasarım alanı da dâhil olmak üzere tüm imgelerin tarihsel, toplumsal ve ideolojik işleyiş biçimlerini analiz eder. - Görüntülerin toplumsal anlamını toplumsal cinsiyet, sınıf, yaş vb. bağlamında analiz eder.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Sturken, Marita ve Cartwright, Lisa (2009) Practices of Looking: An Introduction to Visual Culture. Oxford University Press. - Gombrich, Ernst H. (2014) Sanatın Öyküsü. Çev. Çevirmen: Ömer Erduran, Erol Erduran. Remzi Kitabevi. - Arnold, Dana. (2004) Art History: Very Short Introduction. Oxford University Press.					
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: Görsel kültür ve görsel kültür çalışmaları alanının tanımlanacaktır
2	Görüntü ve iktidar: İmge ile iktidar arasındaki ilişkinin feminist kuram, sanat tarihi, queer kuramı, kültürel çalışmalar ya da oryantalist söylem vb. çerçevesinde disiplinlerarası bir yaklaşımla analiz edilecektir.
3	İzleyici ve anlam: İzleyicinin görüntüye yönelik farklı okumaları ortaya koyulacaktır.
4	Bakış ve iktidar: Psikanalitik bir perspektiften iktidar ve hazzın görsel kültürde nasıl işlediğinin açıklanacaktır.
5	Kartezyen perspektifçilikten dijital medyaya: Perspektifin tarihi, gerçeklik miti ve dijital çağda perspektifin yerinin ortaya koyulacaktır
6	Dijital imgenin ontolojisi: Teknolojik gelişmelerin, temsilin doğasında ne gibi değişikliklere yol açtığı tartışılacaktır.
7	Yeniden üretim ve sanat yapısı: Walter Benjamin'in "Tekniğin olanaklarıyla yeniden üretilebildiği çağda sanat yapısı" metni eşliğinde yeniden üretim, görsel teknolojiler, kopyalama, sahiplik ve telif hakkı kavramlarının tartışılacaktır.
8	Ara Sınav
9	Görsel kültür ve gündelik hayat: İmgelerin gündelik hayatımızı nasıl sarmaladığı açıklanacak, imgeleri onlarla karşılaştığımız bağlam içinde nasıl analiz edeceğimiz üzerinde durulacaktır.
10	Reklam, tüketim kültürü ve haz: Tüketim toplumu, meta fetişizmi vb. kavramlar ışığında reklamlarda kullanılan görseller analiz edilecektir.
11	Postmodernizm ve görsel kültür: Parodi, ironi ve pastiş kavramları ışığında postmodern imge stratejileri tartışılacaktır.
12	Bilimsel bakış: Görsel imgelerin bilimsel kanıt olarak kullanımı üzerinde durulacak, fotoğrafın gerçeklik miti tartışılacaktır.
13	Görsel kültürün küresel akışı: Küreselleşmenin görsel kültürdeki etkileri kültür emperyalizmi, küresel markalama, yerel medya ve diaspora medyası kavramları ışığında tartışılacaktır.
14	Feminizm ve görsel kültür: Sanat tarihi alanından kadınların dışlanmasının kurumsal nedenleri tartışılacaktır. Ayrıca gerek sanatsal imgelerde gerekse tüketim kültürü imgelerinde kadın bedeninin ne tür klişeler içinde temsil edildiği tartışılacaktır.

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

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 804 – El Sanatları				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci, klasik motiflerden oluşturulacak kompozisyon kurgusunu öğrenecektir.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Stilize motifler çizebilir. - Naturalist motifler çizebilir. - Kompozisyon oluşturur, çizebilir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Keskiner, C. 2002; Türk Süsleme Sanatlarında Stilize Çiçekler Hatai, T.C. Kültür Bakanlığı Sanat Eserleri, 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		

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

		Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
		Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı				
Hafta	Konuları			
1	Rumi motifi çizmek			
2	Fantastik figürler çizmek			
3	Simurg, ejderha, anka figürleri çizmek Bulut motifi çizmek			
4	Çintemani çizmek			
5	Sap çıkması çizmek			
6	Negatif (havalı) motif çizmek			
7	Çifte tahrirle motif çizmek			
8	Ara sınav			
9	Helezon çizmek			
10	Yay çizmek			
11	Helezonlara bitkisel, naturalist motifleri yerleştirmek			
12	Helezonlara bitkisel, naturalist motifleri yerleştirmek			
13	Kompozisyonu oluşturmak			
14	Renkli eskiz yapmak			

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 806 – Beden Eğitimi				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilerin ; Spor bilimlerinin tarihsel, felsefi, bilimsel temellerini, spor bilimlerindeki gelişmeleri ve bu gelişmeleri etkileyen faktörleri öğrenmelerini sağlamak, spor bilimlerinde temel disiplinleri, mesleki hazırlık ve meslek seçimi ve spor bilimleri ile ilgili istihdam alanlarını analiz ederek yorumlayabilmesi.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Beden eğitimi ve sporun temel kavramlarını kavrayabilme - Spor bilimlerindeki gelişmeleri takip edebilme - Beden eğitimi ve spordaki disiplinler arasında ilişki kurabilme - Spor bilimleri ile ilgili istihdam alanlarını açıklayabilme					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Spor bilimine giriş bağırğan yayınevi Ankara 2003. - Beden eğitimi ve spor bilimine giriş. Nobel yayın dağıtım 2003.					
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		

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

	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Spor bilimlerinin tarihsel gelişimi		
2	Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar		
3	Sporun bilimsel temelleri		
4	Beden eğitimi ve sporun felsefesi		
5	Spor bilimlerinin diğer alanlarla ilişkisi		
6	Beden eğitimi ve sporda kurumsallaşma		
7	Beden eğitimi ve sporda kurumsallaşma		
8	Ara sınav		
9	Genel tekrar		
10	Spor bilimlerinin psikolojik temelleri		
11	Sporun sosyolojik temelleri		
12	Spor yönetim		
13	Sporun sağlık temelleri		
14	Engelliler ve spor		

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 808 - Etkili Konuşma ve Hitabet				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencilere ses ve nefes teknikleri bilgisi, anlaşılır ses çıkarma (boğumlanma), heceleri doğru vurgulayabilme, düzgün cümle kurma, konuşmaları vücut diliyle destekleme ve etkili konuşma planını yapma (sunuş) becerisi kazandırmaktır.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Ses bilim açısından tüm sesleri doğru ifade etme biçimlerini açıklar - Kurallarına uygun, akıcı ve anlaşılır konuşma yapabilme tekniklerini uygular - Beden dilinin doğru kullanım yöntemlerini sıralar. - Kendini etkili biçimde ifade eder - Topluluk önünde etkili sunum yapar					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları							
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

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

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	Dersin Tanıtımı		
2	Ses - Nefes Teknikleri		
3	Anlaşılır Ses çıkarma		
4	Heceleri Doğru Vurgulayabilme		
5	Düzgün Cümle Kurma		
6	Konuşmaları Vücut Diliyle Destekleme		
7	Konuşmaları Vücut Diliyle Destekleme		
8	Ara sınav		
9	Topluluk önünde Konuşma Yapma ve Nefes Denetimi		
10	Etkili Konuşma Planını Yapma		
11	Sunum Becerilerini Kazandırmaktır		
12	Sunum Becerilerini Kazandırmaktır		
13	Sunum Becerilerini Kazandırmaktır		
14	Sunum Becerilerini Kazandırmaktır		

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

Dersin Kodu ve Adı: SOS 810 – Tiyatro ve Sahne Sanatları				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	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı						Mail : Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencinin farklı dönem ve türde yazan oyun yazarlarının ve tiyatro gruplarının eserlerini okuması, izlemesi, anlaması, sahneleme tekniklerini tanınması ve eserleri sanatsal, kültürel ve tarihsel bağlamda inceleyebilmesi , eleştirmesi, ve karşılaştırma yapabilmesidir.					
Dersin Hedefleri							
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Tarihsel gelişimi içerisinde Amerikan tiyatro tarihini ve özgün bir tiyatro geleneğinin oluşumunu ayrıntılı olarak inceler. - Tiyatro akımlarını ve biçimlerini bilir, eserlere uygular ve eleştirir. - Bir akımın, metnin veya kuramın kültürel, toplumsal ve tarihsel koşullarını ayırt eder, karşılaştırır, yorumlar. - Tiyatronun, kültürün ve uygarlığın gelişmesindeki rolünü açıklar.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- Gerald Berkowitz. American Drama of the Twentieth Century, 1992. - Ruby Cohn. New American Dramatists, 1960-1990, 1992. - Hudson Long. American Drama from its Beginnings to the Present, 1970					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze					

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

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

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	18. yy Amerika’da tiyatronun doğuşu		
2	19. yy İç Savaş dönemi; Uncle Tom’s Cabin, The Great Divide		
3	20. yy Modernizm ; tiyatrodaki modernist akımlar		
4	Amatör tiyatro grupları		
5	Eugene O’Neill; metin incelemesi ve tartışma		
6	Clifford Odets, Lillian Hellman; metin incelemesi ve tartışma		
7	Ara sınav		
8	Tennessee Williams, Arthur Miller; metin incelemesi ve tartışma		
9	Edward Albee, Arthur Kopit; metin incelemesi ve tartışma		
10	Lanford Wilson, David Rabe; metin incelemesi ve tartışma		
11	Sam Shepard, David Mamet; metin incelemesi ve tartışma		
12	African-American drama; August Wilson		
13	Kadın Oyun Yazarları; Maria Irene Fornes, Ntozake Shange		
14	Genel Tekrar		