



**ALANYA HAMDULLAH EMİN PAŞA ÜNİVERSİTESİ**  
**SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**  
**DERS PROGRAMI ve DERS İÇERİKLERİ**

**DERS PROGRAMI**

1 YIL 1. DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 103	Gıda Bilimi 1	3	0	3	5
GAS 105	Gıda Hijyeni	3	0	3	5
GAS 107	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	5
ENG 101	İngilizce 1	4	0	4	5
GAS 109	Mutfak Hesaplamaları	3	0	3	3
TKL 101	Türkçe 1	2	0	2	2
GE 101	Üniversite Kültürü	2	0	2	2
GE 103	Bilgisayar ve Uygulamaları	2	2	3	3
<b>Toplam Kredi</b>				<b>23</b>	<b>30</b>

1. YIL 2. DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 104	Gıda Bilimi 2	3	0	3	6
GAS 108	Beslenme Bilimi	3	0	3	6
GAS 114	Temel Mutfak Teknikleri	2	2	3	6
ENG 102	İngilizce 2	4	0	4	5
STAT 102	İstatistik	2	0	2	3
TKL 102	Türkçe 2	2	0	2	2
GE 102	Kent Kültürü	2	0	2	2
<b>Toplam Kredi</b>				<b>19</b>	<b>30</b>

2 YIL 1. DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 201	Fermente Gıda Ürünleri	3	0	3	6
GAS 203	Mutfak Teknikleri 1	2	4	4	7
TRM 231	Hizmet Endüstrisinde Pazarlama	3	0	3	6
HIST 201	Türkiye Tarihi 1	2	0	2	2
GE 201	Sosyal Sorumluluk ve Etik	2	0	2	3
ELEC*	Seçmeli	2	2	3	3
ELEC*	Seçmeli	3	0	3	3
<b>Toplam Kredi</b>				<b>20</b>	<b>30</b>

2 YIL 2.DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 200	Staj	0	0	0	5
GAS 204	Mutfak Teknikleri 2 (Ön koşul: GAS 203)	2	4	4	7
GAS 206	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	3	0	3	6
GAS 208	Gastronomi Tarihi	2	0	2	4
HIST 202	Türkiye Tarihi 2	2	0	2	2
ELEC*	Seçmeli	2	2	3	3
ELEC*	Seçmeli	3	0	3	3
<b>Toplam Kredi</b>				<b>17</b>	<b>30</b>

3 YIL 1.DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 301	Türk Mutfağı 1	2	2	3	5
GAS 303	İçecekler	3	0	3	5
GAS 305	Menü Planlama	2	2	3	5
GAS 307	Mutfak Operasyonları	3	0	3	6
TRM 311	Muhasebe	3	0	3	6
ELEC*	Seçmeli	3	0	3	3
<b>Toplam Kredi</b>				<b>18</b>	<b>30</b>

3 YIL 2.DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 302	Türk Mutfağı 2	2	2	3	5
GAS 304	Duyusal Analiz ve Laboratuvar Teknikleri	2	2	3	5
GAS 306	Dünya Mutfakları	2	2	3	6
TRM 312	Maliyet Muhasebesi (Ön koşul: TRM 311)	3	0	3	6
ELEC*	Seçmeli	3	0	3	3
GAS 300	Staj	0	0	-	5
<b>Toplam Kredi</b>				<b>15</b>	<b>30</b>

4 YIL 1.DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 401	Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	3	0	3	6
GAS 403	Unlu Mamül Üretimi	2	4	4	6
GE 401	Sistem Düşüncesi	2	0	2	3
ELEC**	Seçmeli	3	0	3	3
ELEC	Seçmeli	3	0	3	6
ELEC	Seçmeli	3	0	3	6
<b>Total Credits</b>				<b>18</b>	<b>30</b>

4 YIL 2.DÖNEM					
Ders Kodu	Ders Adı	T	L	AHEP Kredisi	AKTS
GAS 402	Gıda Güvenliği	3	0	3	3
GAS 404	Mezuniyet Projesi	2	4	4	6
GE 402	İnovasyon ve Girişimcilik	2	0	2	3
ELEC	Seçmeli	3	0	3	6
ELEC	Seçmeli	3	0	3	6
ELEC	Seçmeli	3	0	3	6
<b>Total Credits</b>				<b>18</b>	<b>30</b>

**Z:** Zorunlu

**S:** Seçmeli

**T:** Teorik

**L:** Uygulama

**YK:** Yerel Kredi

**AKTS:** Avrupa Kredi Transfer Sistemi

**AHEP Kredileri Toplam: 148**

**AKTS Toplam: 240**

Eğitim Dili: %100 İngilizce

Öğrenim Süresi: Bir yıl İngilizce Hazırlık sınıfı + 4 yıl

**Akademik Kadro:**

Dr. Öğr. Üye. Burcu Çabuk

Dr. Öğr. Üye. Zehra Kaya

Dr. Öğr. Üye. Dr Ayşe Nur Keskin

Ar. Gör. Erdi Eren

## DERS İÇERİKLERİ

### 1.YIL 1.DÖNEM

#### **GAS 103 Gıda Bilimi I**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Gıdaların ana bileşenleri olan karbonhidratlar, proteinler ve yağlar ve bu bileşenlerin atomik yapısı genel olarak incelenir. Suyun genel yapısı, gıdalarda köpük oluşumu, asit-baz, emülsiyon, jel, çözelti vb. temel kavramlar açıklanır. Mikroorganizmaların gıda proseslerindeki işlevselliği ve tat-aroma kavramları incelenir.

#### **GAS 105 Gıda Hijyeni**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Gıdaların bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleyen metodlar anlatılır. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi, mutfak alanı ve kullanılan araç gerecin sanitasyonu, üretim esnasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımları ve HACCP kavramı anlatılır. Gıdaların nakliyesi, hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi ve sıcak tutulması sırasında gıda güvenliği ve hijyenin sağlanması için gerekli bilgileri içerir.

### **GAS 107 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Bu ders Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimine giriş niteliğinde olup 4 yıllık lisans eğitiminde edinilecek mutfak kültürü ve uygulamaları, gastronomi ve bilim ilişkisi, işletme yönetim bilgi ve beceriler hakkında öğrencilere temel düzeyde bilgiler verilir. Gıdaların sunumu, servisi, temel mutfak ekipmanları ve mutfak personelinin sorumlulukları konuları hakkında bilgilere yer verilir.

### **GE 101 Üniversite Kültürü**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK:2 AKTS:2

Bu ders boyunca; Üniversite kavramının tarihsel gelişimi ve değerleri, Üniversite taksonomisi, teknoloji, bilişim ve iletişim teknolojilerinin eğitime etkileri, akademik etik ve sorumluluklar ve benzeri konular ele alınmaktadır.

### **ENG 101 İngilizce 1**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK:4 AKTS:5

Bu ders öğrencilerin SFL Hazırlık programında edindikleri akademik bilgi ve becerileri geliştirmeyi amaçlamaktadır. İlk yarıyıl sonunda öğrencilerin gerekli eleştirel bakış açısını edinmiş bir şekilde bağımsız birer İngilizce öğrencisi haline gelmeleri ve aynı zamanda akademik metinleri okuyup değerlendirebilmeleri ve akademik konuşmaları dinleyip anlamaları beklenmektedir.

### **TKL 101 Türkçe 1**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK:2 AKTS:2

Türk Dili dersi konularının (roman, destan, tiyatro, efsane...) işlenmesi.

### **GE 103 Bilgisayar ve Uygulamaları**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 3

### **GAS 109 Mutfak Hesaplamaları**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 3

Yiyecek içecek sektörünün profesyonel mutfak uygulamaları ve ölçümlerinde, birim çevirmeler ve hesaplamalarında, reçetelerin ölçeklendirilmesinde, yüzde ve oran



hesaplamaları, gıda maliyetleri, kar-zarar hesapları, kazanç ve kayıplar ile fiyat belirleme aşamalarında gerekli olan matematik bilgisini içermektedir.

## 1.YIL 2.DÖNEM

### **GAS 104 Gıda Bilimi 2**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

GAS 103 Gıda Bilimi 1 dersini almış olan öğrenciler bu derse kayıt yaptırabilir. Kristalizasyon, oksidasyon, kaynatma, dondurma vb. kavramlar öğretilir. Gıdaların muhafaza ve pişirilme yöntemleri, gıda katkı maddeleri, pişirme ile gıdalarda meydana gelen değişiklikler incelenir.

### **GAS 108 Beslenme Bilimi**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Bu dersin amacı genel çerçevede iyi beslenmenin temel ilkelerini bilimsel olarak öğrencilere aktarmaktır. İçeriğinde; sağlık ve beslenme ilişkisi, besleyici ve sağlıklı diyetler, bireylerin yaşam şekli ve yeme alışkanlıklarının sağlık ile olan ilişkisi, beslenmenin hastalıklar üzerindeki rolü (diyabet, obezite kanser) ve dengeli beslenme için gıdaların hazırlığı konularında detaylı bilgilere yer verilir. Öğrenciler, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su hakkında bilgi sahibi olur. Ayrıca gıdaların enzimler yardımıyla sindirimi, bir yemeğin kalori ve porsiyon değerleri konuları dersin kapsamındadır. Farklı yaşlardaki (emzickliler, çocuklar, yetişkinler ve yaşlılar) ve bazı özel beslenme durumlarındaki (hamilelik ve yeme bozuklukları vb.) kişilerin dengeli beslenmesi için uygun besin grupları konuları öğretilir.

### **GAS 114 Temel Mutfak Teknikleri**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Yiyecek içecek işletmelerinde bulunan mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonu, bıçak kullanımı ve kesme teknikleri tanıtılır. Mutfaklarda ekipman, ortam ve çalışan hijyeni konuları anlatılır. Öğrencilerin temel mutfak teknikleri hakkında beceri ve bilgileri uygulamalı olarak geliştirilir. Konaklama tesislerinin ve restoranların endüstriyel mutfaklarında gereken tüm bilgiler, tamamlayıcı mutfak uygulamaları ile desteklenir. Temel pişirme ve kesim teknikleri uygulanarak çorba, sebze, soslar, pilavlar ve makarnaların hazırlanması ve yapımının öğretilmesi konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### **GE 102 Kent Kültürü**

Önkoşul: Yok - Z

Kredi: YK:2 AKTS:2

Dersin içeriği: kent olgusunu insan hayatının yaşandığı, temsil edildiği ve yorumlandığı merkezi bir olgu olarak ele almaktır. Bu bağlamda, kent kültürü en geniş anlamıyla beşeri

bilimlerde kendi ifadesini bulmaktadır. Beşeri bilimler içinde kent kültürü çalışmaları tarih, dil, kültürel ve sosyal teori, sivil yapılanma, medya, sanat ve kültür disiplinleri açısından ele alınacaktır.

### **ENG 102 İngilizce 2**

Önkoşul: Yok - Z

Kredi: YK:4 AKTS:5

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler; Akademik metin hazırlamada uygun kaynaklara erişim becerisi, Uygun kaynak kullanımı ve uygun/doğru dil/sunum ile argüman sunma veya bir argümanı çürütme becerisi, Uzun akademik metinleri okuma ve sentezleme becerisi, Etkili iletişim kurmaya esas ilkeler ve sunum becerisi, kazanılacaktır.

### **TKL 102 Türkçe 2**

Önkoşul Yok – Z

Kredi: YK:2 AKTS: 2

Türk Dili dersi konularının (roman, destan, tiyatro, efsane...) işlenmesi.

### **STAT 103 İstatistik**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 2 AKTS: 3

## **2.YIL 1.DÖNEM**

### **GAS 201 Fermente Gıda Ürünleri**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Başlıca fermentasyon yöntemleri. Öne çıkan fermente gıda ürünleri: bira, şarap, damıtılmış içkiler, yoğurt, peynir, fermente et ürünleri, turşu, sirke, mantar, çay, zeytin, ekmek yapımı ve geleneksel fermente gıdalar ana başlıklar olarak dersin içeriğinde yer alan konuları oluşturmaktadır.

### **GAS 203 Mutfak Teknikleri-1**

Ön Koşul Yok – Z

Kredi: YK: 4 AKTS: 7

Öğrenciler “Temel Mutfak Teknikleri” dersinde kazandıkları bilgi ve becerileri geliştirerek, temel pişirme ve kesim tekniklerini kullanarak; kanatlı hayvan, et ve balık uygulamaları ile çorba, sebze, stok, soslar ve makarnaların hazırlanması ve yapımını detaylarıyla öğrenirler. Uluslararası otel ve restoran sektöründeki endüstriyel mutfaklarda

gereken orta ve ileri düzey bilgi ve becerileri edinmelerini sağlamak için bireysel uygulamalar yaparak dersi tamamlarlar. Öğrenciler, mutfak uygulamalarındaki bölgesel ve uluslararası trendleri ve alandaki itici güçleri analiz eder ve bilgileri çalışmalarında uygulamaya koyar.

### **TRM 231 Hizmet Endüstrisinde Pazarlama**

Önkoşul Yok - Z

Kredi: YK:3 AKTS:6

Bu dersin amacı kurumlar içerisinde pazarlama araştırmasının rolü ve katkısını incelemek, pazarlama araştırmasında başlıca metodolojileri tanıtmak ve alıcı davranışı çalışmasındaki anahtar faktörleri tanıtmaktır. Bu dersin tamamlanmasıyla, öğrenciler pazarlama yöneticilerinin ilgilendiği anahtar problemler ve ana karar alma alanlarını tespit ve analiz edebilecek, karar almada pazarlama araştırmasının potansiyel katkısını anlayabilecek ve ana metodolojilerinin önemini kavrayabilecek ve de alıcı davranışı ile pazar bölünmesinin faktörleri ile aşına olacaktır.

### **HIST 201 Türkiye Tarihi 1**

Önkoşul Yok – Z

Kredi: YK:2 AKTS:2

Atatürk önderliğinde Türk milletinin geçirdiği inkılap tarihini kapsamaktadır. Osmanlı Devleti'nin yıkılış sebepleri irdelenerek, fiilen yok olmuş bir devletten Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin nasıl kurulduğu belgeler ışığında değerlendirilmektedir. İlke ve inkılapların anlamı ve önemi üzerinde durularak yakın dönem tarihimiz aydınlatılmaya çalışılmaktadır. Geçmişten günümüze küresel sorunlar ve olası çözümleri tartışılmaktadır.

### **GE 201 Sosyal Sorumluluk ve Etik**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 2 AKTS: 3

Kent kavramı insan hayatının ve bu hayatın nasıl yaşandığı ve yorumlandığını gösteren bir kavramdır. Bu sebeple kent kültürü çalışmaları sanat ve insanlık konularının merkezinde yer alır. İnsanlık konusunun yanı sıra kent kültürü, tarih, dil, kültürel ve sosyal teoriler, medya, sanat ve kültür gibi çalışmaların araştırmalarında da önemli rol oynar. Kent kültürü dersinde de bu konular ve kent ilişkileri ele alınır.

## **2.YIL 2.DÖNEM**

### **GAS 204 Mutfak Teknikleri 2**

Ön Koşul: GAS 203

Kredi: YK: 4 AKTS: 7

Öğrencilere bu derste reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı vurgulanarak; gıdaların hazırlanması, uygun pişirme tekniği seçimi, ve gıdaların pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve unlu mamul hazırlama teknikleri ile ilgili çalışmalar yapılır. Özenli ve lezzetli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin kısa zamanda gerçek müşteriye sunumunun ve servisinin nasıl yapılması gerektiği

anlatılır. Dersin içeriğinde sıcak - soğuk yemek uygulamaları ve sunumu detaylı olarak yer alır.

### **GAS 206 Yiyecek ve İçecek Yönetimi**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Bu derste yiyecek ve içecek yönetimi sistemlerinin uygulamaları ve temel prensipleri gösterilir. Yiyecek ve içecek üretiminin operasyonel etkinliği ve uluslararası turizm endüstrisindeki hizmet imkanları incelenir.

### **GAS 208 Gastronomi Tarihi**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 2 AKTS: 4

Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişimi süreç içinde incelenir. Rönesans döneminden günümüze kadar geçen süreçteki Avrupa ve dünya kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir.

### **HIST 202 Türkiye Tarihi 2**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK:2 AKTS:2

Atatürk önderliğinde Türk milletinin geçirdiği inkılap tarihini kapsamaktadır. Osmanlı Devleti'nin yıkılış sebepleri irdelenerek, fiilen yok olmuş bir devletten Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin nasıl kurulduğu belgeler ışığında değerlendirilmektedir. İlke ve inkılapların anlamı ve önemi üzerinde durularak yakın dönem tarihimiz aydınlatılmaya çalışılmaktadır. Geçmişten günümüze küresel sorunlar ve olası çözümleri tartışılmaktadır.

### **GAS 200 Staj**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK:0 AKTS:5

## **3.YIL 1.DÖNEM**

### **GAS 301 Türk Mutfağı 1**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak öğrencilere aktarılmasının amaçlandığı bu dersin içeriğinde ayrıca Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması ve bugün gelinen noktada Türk yerel mutfak özellikleri yer alır. Öğrenciler coğrafi bölgelerin Türk mutfağına sunduğu zenginlikleri mevsim, iklim, toprak, hammadde, alışkanlıklar vb. açısından uygulamalarla öğrenirler. Güz dönemine uygun olarak Karadeniz mutfağı, Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu mutfakları ağırlıklıdır.

### **GAS 303 İçecekler**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

İçeceklerin tarihsel gelişimi ve kültürle etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, yiyecek ve içecekler arasındaki uyum incelenir.

### **GAS 305 Menü Planlama**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Menü planlama ilkeleri doğrultusunda farklı ihtiyaçlara cevap verebilecek menüler geliştirir. Öğrenciler, düşük/yüksek kalorili beslenme grupları, belirli besin gruplarından kaçınan kişiler (et, işlenmiş gıda, ve sağlıklı beslenme konusunda hassasiyeti olan müşteriler) için nasıl menü hazırlayabileceklerini öğrenirler. Öğrenciler bir yiyecek, içecek operasyonunu nasıl yönetecekleri konusunda beceri kazanırlar. Bu derste öğrenciler vaka analizi olarak bir restoran menüsü hazırlayacaklardır.

### **GAS 307 Mutfak Operasyonları**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Yeni teknolojilerin yemek servis operasyonlarına adapte edilmesi, profesyonellik ve liderlik, yemek servis operasyonlarına nicel muhakemenin uygulanması, profesyonel iletişim becerileri, insan kaynakları operasyonları vb. konular bu ders kapsamında öğretilmektedir.

### **TRM 311 Muhasebe**

Ön Koşul: Yok - Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Bu ders Turizm İşletmeciliği Bölümü'nden alınacaktır.

## **3. YIL 2. DÖNEM**

### **GAS 302 Türk Mutfağı 2**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak öğrencilere aktarılmasının amaçlandığı bu dersin içeriğinde ayrıca Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması ve bugün gelinen noktada Türk yerel mutfak özellikleri yer alır. Öğrenciler coğrafi bölgelerin Türk mutfağına sunduğu zenginlikleri mevsim, iklim, toprak, hammadde, alışkanlıklar vb. açısından uygulamalarla öğrenirler. Bahar dönemine uygun olarak Akdeniz mutfağı, Ege mutfakları ağırlıklıdır.

### **GAS 300 Staj**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK:0 AKTS: 5

### **GAS 304 Duyusal Analiz ve Laboratuvar Teknikleri**

Ön Koşul: GAS 309

Kredi: YK: 3 AKTS: 5

Farklı mutfak teknikleri ve formülasyonların son ürünün duyuşsal özellikleri üzerine etkisi, duyuşsal panellerle ürünün görünüş, tat, koku vb. duyuşsal özelliklerinin test edilmesi bu dersin konularını oluşturmaktadır. Ayrıca bu özelliklerin değerlendirilebilmesi için kullanılabilen laboratuvar ekipmanları ve teknikleri de bu ders kapsamında öğretilmektedir.

### **GAS 306 Dünya Mutfakları**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Bu dersin içeriğinde Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika kıtalarına ait mutfakların öne çıkan özellikleri ve uygulamaları yer alır. Öğrencilerin bu coğrafyalardaki yiyecek kültürü ve mutfakları konularında bilgi sahibi olmaları sağlanır. Dünya üzerindeki o bölgelere ait reçetelerin bilgisi teorik ve uygulamalı olarak verilir.

### **TRM 312 Maliyet Muhasebesi**

Ön Koşul: TRM 311

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Bu ders Turizm İşletmeciliği Bölümü'nden alınacaktır.

## **4.YIL 1.DÖNEM**

### **GAS 401 Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 6

Bu ders misafir edilecek müşterilerin taleplerini karşılayabilecek bir yapıda tasarlanacak olan restoranın ve endüstriyel mutfağın sahip olması gereken özelliklerin, genel konseptinin ve kullanılacak sistemlerin belirlendiği ve örneklerle açıklandığı bir derstir.

### **GAS 403 Unlu Mamul Üretimi**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 4 AKTS: 6

Dersin içeriğinde öğrencilere hamur, pasta ve tatlı hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir. Unlu mamul üretimi konusunda endüstriyel mutfaklarda kullanılan hammaddeler, alet ve ekipmanlar hakkında gerekli bilgiler aktarılır. Uygulamalarda bunları kullanmaları sağlanır.

### **GE 401 Sistem Düşüncesi**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 2 AKTS: 3

Gerek örneklerle gerekse teorik olarak sistem düşüncesinin orta düzeyde öğretilmesi. Sistem tanımlamanın zorlukları. Sistem teorisinde kullanılan bazı anahtar kavramlar: Sınır, çevre, pozitif ve negatif geri beslemeler, vb. Sistem düşüncesi yazarlarından seçilmiş aktarımlar. Sistem düşüncesinin önemi ve uygulamada dünyayı farklı biçimde "görme". "Şey"leri görebilmenin durumları kavrama ve belirli etkinliklerin gerçekleştirilmedeki önemli etkisi. Görülen "şey"lerin toplumsal kültür tarafından nasıl etkilendiği.

## 4. YIL 2. DÖNEM

### **GAS 402 Gıda Güvenliği**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 3 AKTS: 3

Bu ders kapsamında gıda güvenliğinin genel konuları ve temel prensipleri tartışılır. Güvenli gıda elde etmek için pişmemiş gıdaların nasıl işlenmesi, pişirilmesi, saklanması gerektiği, son ürünün nasıl servis ve muhafaza edilmesi gerektiği, gıda zehirlenmesi ve intoksifikasyonu, gıda kaynaklı hastalıklar da bu dersin konuları arasındadır.

### **GAS 404 Mezuniyet Projesi**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 4 AKTS: 6

Bu derse kayıt yaptırabilmek için öğrencinin son dönem öğrencisi olması gerekir. Öğrenci dört yıl boyunca almış olduğu teorik dersler, pratik uygulamalar ve uygulamalı eğitimlerin sonucunda edindiği tecrübeleri birleştirerek alanında donanım sahibi olduğunu gösterebileceği bir proje çalışması yapar.

### **GE 402 İnovasyon ve Girişimcilik**

Ön Koşul: Yok – Z

Kredi: YK: 2 AKTS: 3

İlk önce öğrenciler SWOT tekniği ile iş fikrini analiz etmeyi öğreneceklerdir. Daha sonra öğrenciler girişimciliğin doğası hakkında geniş bir bilgi edineceklerdir. Üçüncüsü, bir işletme faaliyetinin rekabet gücünü 5 - Güç Modeli ile analiz edebileceklerdir. Aşağıdaki başlıklardan oluşan bir iş planının hazırlanması, Kursun son konusunu oluşturur. Bir iş planı önce bir Giriş'i kapsar. Pazar araştırması ve pazarlama konuları ikinci bölümün konusunu oluşturur. Üçüncüsü, üretim planı pazarlama ve üretim planlarının bulgularına dayanarak gerçekleştirilir. Bir organizasyon yapısı oluşturmak 4., bir finansal planın hazırlanması ise İş Planının 5. bölümünü oluşturmaktadır. Son olarak, öğrencilere girişimciliğin geliştirilmesine yönelik devlet yardımları hakkında bilgi verilecektir.

## SEÇMELİ DERSLER (MODERN DİLLER)

Ders Kodu	Ders Adı	Ön Koşul	T	L	YK	AKTS
ENG 201	İngilizce 3	-	2	2	3	3
ENG 202	İngilizce 4	-	2	2	3	3
ELG 201	Almanca 1	-	3	0	3	3
ELG 202	Almanca 2	-	3	0	3	3
ELG 301	Almanca 3	-	3	0	3	3
ELG 302	Almanca 4	-	3	0	3	3

## SEÇMELİ DERSLER (BÖLÜM İÇİ)

### **GAS 405 Yeme-İçme Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

Bu ders süresince öğrenciler, sektörde istihdam edilen bireylerin ve özelliklerinin kuruma güç katan kaynak olduğunu ve çalışma fonksiyonlarının karşılıklı etkileşimine vurgu yapan, derinliğine personel politikası geliştirme görüşü üzerine oluştuğunu anlayacaklardır. Öğrenciler, örgütsel, toplumsal ve bireysel hedeflere katkıda bulunmak amacıyla personeli işe alma, geliştirme, eğitime, ücret yelpazesini oluşturma, mevcut kadroya entegre etme ve işgücü olarak devamlılığı sağlayabilme fonksiyonlarını analiz edeceklerdir.

### **GAS 309 Sektörel Etkinlik Planlama ve İletişim**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

Ders yiyecek-içecek etkinlikleri, yemek festivalleri, iç mekan / dış mekan ikram organizasyonları, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslararası mutfakların sergilenmesi aşamalarını kapsar. Öğrenciler mutfak etkinliklerine yönelik yeni eğilimleri ve tüketici ihtiyaçlarını öğrenir. Bu dersi takip ederek sözleşme, yönetim, yönlendirme, sunum, servis ve özel organizasyonların arkasındaki mekanizmaları anlar ve iletişim süreçlerinin nasıl yürütüleceğini öğrenirler.

### **GAS 311 Bilişim Teknolojileri ve Yiyecek, İçecek**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

Yiyecek ve içecek sektöründe ortaya çıkan bilişim çözümlerinin sektöre kazandırdığı ivme bu dersin temel konusunu oluşturacaktır. Özellikle; üretim, pazarlama, işletme ve tüketim konularında bilişimin karlılığı nasıl artırdığı, ve işbirliği avantajları incelenecektir.

### **GAS 308 - Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Dersi takip eden öğrenciler, yiyecek ve içecek sektöründe pazarlama süreçleri, yönetimi, pazarlama kavram ve yöntemlerinin yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulanması ve vaka analizi ile incelenmesi konularını öğrenirler.

### **GAS 408 Yiyecek ve İçecek Dünyasında Yeni Eğilimler**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 +0) 3

Dünyadaki hızlı değişim ile birlikte yiyecek içecek sektöründe meydana gelen farklı yaklaşım ve akımların nasıl ortaya çıktığını ve farklı mutfak akımlarının mutfak sanatlarına olan etkilerini inceler. Bu alana etki yapan faktörler, geleneksel uygulamalar ve yeni denemeler hakkında teorik ve uygulamalı bilgiler aktarılacaktır.

## **SEÇMELİ DERSLER**

### **GAS 411 Şarap Bilimi**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Bu dersin içeriğinde, şarap bilimine giriş, dünyanın önemli şarap bölgeleri, eski dünya şarapları ve şarapların yeni dünya uygulamaları, üzüm çeşitleri, coğrafik ve iklim koşulları, Türk şarapları, şarap tadım teknikleri ve farklı organoleptik özelliklerin tanımlanması konuları yer alır. Öğrenciler bu derste şarabın tarihçesi, üzüm türleri, şarap üretimi ve dünya genelinde kabul gören değişik şaraplar hakkında bilgi sahibi olacaklardır. Ayrıca, bir restoranda yemek esnasında hangi yemekle hangi tür bir içkinin eşleşebileceği ve maliyet yapıları hakkında eğitim alacaklardır.

### **GAS 417 Gastronomi ve Medya**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

Öğrenciler yiyecek ve içecek dünyasının medya ve basın gözüyle nasıl ele alınacağı konusunda eğitim alacaklardır. Sektörün tanınmasında ve yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen basılı ve/ya elektronik basın ve medya alanlarındaki olanaklarını araştırarak olan öğrenciler alanlarında bu araçların en iyi şekilde değerlendirme yollarını arayacaklar. Gazete, dergi, TV programları, kitapçı ve blogger temsilcilerinin misafir olarak katılımlarıyla gastronomi ve medya arasındaki ilişkiler tartışılıp analiz edileceklerdir.

### **GAS 310 Gıda Etiği ve Tüketicinin Seçimi**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Bu dersin amacı gıda üretimi, otel ve restoran işletmeciliği sektöründe çalışacak olan kitlenin profesyonel yaşamda görevlerini etik açıdan değerlendirmelerini sağlamaktır. Ders, öğrencilerin etik gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak vejetaryenlikten biyodinamiklere, çevreciliğe ve sürdürülebilirliğe uzanan alanlarda bir bakış açısı oluşturmasını amaçlar. Gıda, etik ve tüketici seçimleri arasındaki ilişkinin önemini

vurgular ve gıda ile ilgili etik seçimleri destekleyen bir yaklaşımı kuvvetlendirmeyi hedefler. Farklı mutfakların özellikleri, beslenme açısından yeterli ve dengeli yemekler, coğrafi ve dini farklılıkların ortaya çıkardığı beslenme tercihi, kültürel ve küresel akımlar dersin içeriğini oluşturur.

### **GAS 418 Mutfak Gösterileri ve Seminerleri**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Derslere misafir liderler olarak katılan alanında başarılı restoran ve konaklama sektörü yöneticilerinin başarı hikayelerini ve paylaştıkları deneyimleri dinleyen öğrenciler kendilerine dersler çıkarma imkanına sahip olacaklar. Öğrenciler mutfak sanatlarındaki yeteneklerini bireysel ve/veya takım çalışması ile pratik bilgilerini de kullanarak sergileyeceklerdir. Ders interaktif bir network imkanı sunmaktadır.

### **GAS 312 Ekoloji ve Gıda Üretimi**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Öğrenciler artan dünya nüfusuna ihtiyaç duyulan gıdayı sağlamak amacıyla hammadde üretimi için kaynakların ekoloji içerisindeki dengesi esas alarak hangi yöntemlerle temin edileceğini öğrenecekler. Geleneksel tarıma alternatif olarak organik tarım yaklaşımını öğrenecekler ve değerlendireceklerdir. Dünyaya ve insanlığın gıda temini olanaklarına zarar vermeksizin, sürdürülebilir bir planla çözüm üretebilmek ve tüm bunları başarırken, toplumlar arası dengesizlikleri ve sürtüşmeleri ortadan kaldırmak bu dersin temel hedefidir. Öğrencilere hammaddenin tüketilerek gıda atığına dönüştüğü an dahil olmak üzere tüm süreçleri hakkında ekolojik bakış açısı kazandırılır.

### **GAS 413 Moleküler Gastronomi**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Dersi takip eden öğrenciler, besinler ve kimya arasındaki ilişkiyi inceler ve besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayacaklardır. Öğrenciler derste işlenecek bazı uygulamaların süreçlerini laboratuvar ortamında analitik olarak gözlemleme fırsatı da bulacaklardır.

### **GAS 410 Yiyecek ve İçecek Ekonomisi**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0 ) 3

Ders kapsamında büyük bir ekonomiye dönüşen yiyecek ve içecek sektörünü tüm yönleriyle takip edecek bilgi ve araçlar anlatılır. Arz, talep dengesi ile birlikte öğrenciler geleneksel taleplerin yanında, yeni talebin nasıl oluştuğunu ve hangi yöne doğru ilerlediğini gözlemleyecek ve yorumlayacaklardır.

### **GAS 412 Özel Konular**

Ön Koşul: Yok

Kredi: (3+0) 3

Dersin kapsamı program ile uyum içerisinde olacak şekilde sorumlu öğretim üyesi tarafından düzenlenir. Güncel konuların yer almasının yanında merak uyandıran başlıklar incelenecektir.

### **GAS 415 Gastronomi Seminerleri**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

Bu derste öğrenciler yiyecek ve içecek endüstrisi özelinde yönetim politikaları, liderlik, rekabet, takım çalışması, aidiyet duygusu vb. konularda bilgilendirileceklerdir. Öğrenciler, değişen dünyada ortaya çıkan yeni kuşakların yeni liderleri olabilmek için gerekli becerilerden; stres yönetimi, etkili zaman kullanımı, güç kullanımı, etkin iletişim ve politika belirleme konularını inceleyeceklerdir. Bu konulara ilave olarak kurum kültürü ve lider ilişkisi, etik yaklaşımlar ve gelecekte var olma konuları incelenecektir. Bu alanda başarılı örnekler ve kişiler önceden belirlenen haftalarda derse konuk olarak katılacaklardır.

### **GAS 409 Gıda Politikaları, Kültürü ve Toplumsal Etkileri**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

Hızla artan dünya nüfusuna karşılık kaynakların etkin kullanılabilmesi için eğitim, gelir düzeyi, toplum bilinci ilişkisi göz önünde bulundurularak her ölçekte gıda politikalarının nasıl olması gerektiği veya ne türde düzenlemelere ihtiyaç duyulabileceği öğrenilecektir. Ayrıca gıda politikalarının toplumlar üzerindeki etkileri tartışılacaktır.

### **GAS 414 Çikolata Dünyası**

Ön Koşul: Yok

Kredi: (2 + 2) 3

Bu dersin içeriğini mutfakta vazgeçilmez bir hammadde ve ürün olan çikolatanın ortaya çıkışı, izlediği değişim, yayıldığı coğrafyalar ve mutfakta kullanım alanlarının uygulamalı aşamalar ile gösterilmesi oluşturmaktadır. Çikolatanın kullanıldığı dünyadaki farklı ürünler araştırılarak, bu ürünlerin pastacılık mutfağında uygulamalı olarak üretimi ve tadımı gerçekleştirilecek, çikolata yapımı hakkında temel ve ileri düzeydeki bilgi ve teknikler öğretilecektir.

### **GAS 416 Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı**

Ön Koşul: Yok

Kredi: (2 + 2) 3

Bu dersin içeriği görsel, yazılı, sosyal medya alanında ve sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgilerden oluşacaktır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket, bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

### **GAS 407 Özel Grup Yemekleri**

Ön Koşul: Yok

Kredi (2+2) 3

Öğrenciler bu derste vejeteryan beslenenler, gebeler, bebekler, sporcular, donanma çalışanları, maden işçileri, askerler, düşük kalorili besinlere ihtiyaç duyan insanlar gibi farklı ve özel beslenme şekline sahip kişiler için gerekli bilgileri edinip, konu hakkında çözümlenelerde bulunabileceklerdir.

### **GAS 406 Uluslararası Gıda Mevzuatı**

Ön Koşul: Yok

Kredi (3 + 0) 3

EFSA (European Food Safety Authority), FDA (Food and Drug Administration), FAO (Food and Agriculture Organization of the United States) önerileri, tüzük, kodeks, resmi kurumlarca yayınlanan tebliğler ve gıda işleyiş sistemleri hakkında bilgiler verilir. Ayrıca genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği ve kanuni yükümlülükler dersin içeriğini oluşturur.

<https://ects.ahep.edu.tr/tr/ects.curr>