



T.C.

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

1.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
AİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Osmanlı Devleti’ni zayıflatan sebepler, Osmanlı Devleti’ndeki reform hareketleri, meşrutiyet süreci ve bu dönemde gelişen entelektüel hareketler, Osmanlı Devleti’nin son dönemindeki siyasi gelişmeler, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı döneminde Osmanlı Devleti ve savaşın sonuçları, Milli Mücadele sürecinin başlaması, Kuva-yı Milliye ruhunun doğuşu, Mustafa Kemal Paşa’nın Anadolu’ya geçmesi, genelge ve kongreler dönemi, Temsil Heyeti’nin Ankara’ya gelmesi, Misak-ı Milli ilkelerinin kabulü ve TBMM’nin açılması konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.	1	2	0	Zorunlu	2
TDL101	Türk Dili I Türk Dili I dersi, dilin tanımı, kökeni, doğuşu ile ilgili kuramlar ve dilin millet, kültür ve medeniyetle ilişkisi gibi temel konularla başlar. Dil-düşünce bağlantısı, iletişimde dilin rolü ve dil türleri ayrıntılı biçimde ele alınır. Ayrıca, dillerin sınıflandırılması, Türkçenin ait olduğu Altay dil ailesindeki yeri, tarihî dönemleri, bugünkü durumu ve Türk dünyasındaki önemi incelenir. Ders kapsamında, Türk Dilinin söz varlığı, diğer dillerle etkileşimi ve güncel sorunları da değerlendirilerek öğrencilerin anadillerine yönelik farkındalık ve bilinç kazanmaları hedeflenir.	1	2	0	Zorunlu	2
GM101	İngilizce Okuma ve Yazma I Öğrencilerin, başlangıç seviyesinde insanlar, rutinler ve günlük yaşam hakkında konuşmak için temel dilbilgisini (be fiili, geniş zaman, geçmiş zaman, can, sıfatlar, iyelik ekleri) kullanabileceği, aile, yemek, alışveriş, seyahat, iş ve boş zaman gibi günlük konulara ilişkin kelime dağarcığı oluşturabileceği, tanıdık konulara ilişkin kısa, basit metinlerde ve diyaloglarda temel bilgileri belirleyebileceği, soru sorarak, cevaplayarak ve temel kişisel bilgilerini vererek basit konuşmalara katılabileceği, tanıdık bir dil kullanarak notlar, e-postalar ve basit açıklamalar gibi kısa metinler yazabileceği, günlük durumlarla başa çıkabileceği (yemek siparişi vermek, yol tarifi sormak, otel rezervasyonu yapmak, alışveriş yapmak). bir alt yapı çerçevesinde temel oluşturmaktadır.	1	12	0	Zorunlu	12

GM107	Beslenme İlkeleri Temel beslenme ilkeleri, besin gruplarının fonksiyonları, sağlıklı ve dengeli beslenme, günlük enerji ihtiyacının hesaplanması, beslenme yetersizliğinden kaynaklanan sorunlar ve hastalıklar.	1	2	0	Zorunlu	2
GM109	Gastronomi ve Turizm Gastronomi, Rekreasyon, Turizm, Özel İlgi Turizmi ve İlişkili Kavramlar, Gastronominin Bilimsel ve Sanatsal Boyutları; Turistik Ürün ve Çekicilik Olarak Gastronomi; Ağırlama Endüstrisinin Boyutu Olarak Gastronomi; Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turizminin Gelişimi; Yeme Alışkanlıkları ve Geleneklerinin Gelişimi; Turizm Sistemi, Ağırlama Ürünü, Hizmetin Özellikleri, Sürdürülebilir Turizm.	1	2	0	Zorunlu	2
GM113	Temel Mutfak Teknikleri I Bu ders, temel mutfak bilgilerini kapsamakta olup mutfak ekipmanlarının doğru kullanımı, mutfak organizasyonu, bıçak kullanım teknikleri ve çeşitli kesim yöntemlerinin öğretilmesini içerir. Ayrıca temel pişirme yöntemleri, besin işleme ve gıda muhafaza teknikleri uygulamalı olarak ele alınır. Öğrencilerin mutfakta profesyonel bir bakış açısı kazanmaları için uluslararası gastronomi terimleri de ders kapsamında tanıtılır.	1	2	0	Zorunlu	2
GM115	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım İlk yardımın tanımı, amacı, ilk yardımcının özellikleri, insan anatomisi, sistemler, temel yaşam desteği, kırık/çıkıklar, kanamalar, zehirlenmeler, bayılmalar, yaralanmalar, yanıklar, şok, taşıma metodları.	1	2	0	Zorunlu	2
GM117	İngilizce Dinleme ve Konuşma I Bu ders, Turizm İşletmeciliği öğrencilerinin İngilizce dinleme ve konuşma becerilerini A1 düzeyinde geliştirmeye yönelik temel içerikler sunmaktadır. Ders kapsamında öğrenciler, özgün dinleme materyalleri ve günlük yaşam konuları aracılığıyla ana fikir ve detayları ayırt etme, sayısal bilgileri tanıma, soru sorma ve cevaplama gibi beceriler kazanacaklardır. Konuşma etkinlikleri; kendini ve başkalarını tanıtmaya, aile bireylerini tanıtmaya, kampüs ve çalışma yaşamını betimleme, alışverişte diyalog kurma gibi pratik görevler üzerinden yürütülecektir. Kelime çalışmalarıyla temel sözcük dağarcığı güçlendirilecek, basit dilbilgisi yapıları (present simple tense, subject-object pronouns, countable/uncountable nouns) uygulanacaktır.	1	6	0	Zorunlu	6

2.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
AİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Milli Mücadele'nin savaşlar sürecinin başlaması ve cepheleler, Lozan Antlaşması'nın imzalanması, siyasi, hukuk, eğitim, sosyal hayat ve ekonomi alanındaki inkılaplar, Atatürk'ün temel ve bütünleyici ilkeleri, Türkiye'nin dış politika stratejileri, Atatürk'ün vefatı sonrası iç politikada yaşanan gelişmeler, II. Dünya Savaşı sürecinde Türkiye'nin durumu ve Demokrat parti dönemi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.	1	2	0	Zorunlu	2
TDL101	Türk Dili II Ses, Harf, Alfabe, Yazı, Yazım ve Dil Bilgisi terimlerinin tanımı. Türkçenin yazımı için kullanılan alfabeler ve kullanılma nedenleri. Harf Devriminin nedenleri ve sonuçları. Yaratıcı ve kurallı yazma ve yazı türleri. Kompozisyon terimi ve özellikleri. Yazılı ve sözlü anlatım türleri. Yazım kuralları ve noktalama işaretleri. Anlatım bozuklukları.	1	2	0	Zorunlu	2
GM102	İngilizce Okuma ve Yazma II Bu ders, A1-A2 seviyesinde günlük etkileşimleri (selamlaşma, kişisel bilgiler, aile, günlük yaşam, alışveriş, seyahat); öğrencilerin aşına oldukları konular hakkındaki kısa metinlerde ve kayıtlarda önemli bilgileri ve basit ayrıntıları, etkili iletişim kurmak için temel dilbilgisini (be; şimdiki zaman/sürekli zaman; geçmiş zaman; can/can't; there is/are/was/were; edatlar; karşılaştırmalar/üstünlükler; be going to; şimdiki mükemmel zaman) ; insanlar, rutinler, yerler, yiyecekler, hava durumu, tatiller, teknoloji ve şehir hayatı için pratik kelime bilgisini; kısa metinler yazmayı (formlar, mesajlar, notlar, makaleler, e-postalar, günlük girişleri) ve kısa konuşma alıştırmalarını içermektedir.	1	12	0	Zorunlu	12
GM108	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Gıdaların Kimyasal Bileşimi, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Kalite Kontrolü, Gıda Muhafaza Teknikleri, Çay İşleme Teknolojisi, Tahıl İşleme Teknolojisi, Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Bitkisel Yağ Üretim Teknolojisi.	1	2	0	Zorunlu	2

GM112	Temel Mutfak Teknikleri II	Bu derste soslar, çorbalar, etler, deniz ürünleri, sebzeler-meyveler, mutfakta kullanılan baharatlar, aromatik bitkiler konuları anlatılmaktadır.	1	2	0	Zorunlu	2
GM114	Mutfak Kültürleri	Bu ders yerel ve küresel düzeyde mutfak kültürlerini incelemektedir. Dünyada birçok mutfak kültürü bulunmaktadır. Bunların arasında öne çıkan otuz ulusun mutfak kültürü, örneğin Türk, Fransız, İtalyan, İspanyol, Alman, Yunan, Amerikan, İngiliz, Tayland, Çin, Japon ve Hint mutfakları bu dersin kapsamındadır.					
GM116	Menü Planlama	Menü türleri, menü ve işletme etkileşimi, menü planlama süreci, menü fiyatlandırma, menü tasarımı, özel durumlarda menü planlama.	1	2	0	Zorunlu	2
GM118	İngilizce Dinleme ve Konuşma II	Bu dersin amacı, Turizm İşletmeciliği programı öğrencilerinin İngilizce dinleme ve konuşma becerilerini A1 (başlangıç) düzeyinde geliştirmektir. Öğrenciler, günlük yaşamla ilgili temel konular (kendini tanıtmak, aile bireylerini tanıtmak, okul ve kampüs yaşamı, alışveriş) üzerinden kelime dağarcığını genişletecek, basit dilbilgisi yapılarını doğru kullanmayı öğrenecek ve çeşitli iletişim görevleri ile akıcılık ve özgüven kazanacaktır. Dinleme etkinlikleriyle ana fikri ve ayrıntıları anlamak, sayıları ve temel bilgileri ayırt etme becerileri gelişecek; konuşma etkinlikleri ile ikili ve grup diyaloglarına katılma, soru sorma ve cevap verme, kısa sunum yapma gibi beceriler pekiştirilecektir. Bu ders, öğrencilerin turizm işletmeciliği alanında uluslararası iletişim becerilerinin temelini oluşturmayı hedefler.	1	6	0	Zorunlu	6

3.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
GM201	İngilizce III Yardımcı fiiller, İngilizcede zamanlar, Çeşitli dilbilgisi yapıları, Önek ve Sonekler, Sıfatlar & Zarflar	2	10	0	Zorunlu	10
GM203	Mutfak Uygulamaları I Bu ders, öğrencilerin mutfak temel becerilerini geliştirmesi için uygulamalı eğitim odaklıdır. İçerik kapsamında; Profesyonel mutfakta hijyen ve güvenlik kuralları, Temel mutfak terminolojisi ve doğru ekipman kullanımı, Bıçak türleri ve kesim teknikleri (julienne, brunoise, mirepoix vb.), Temel pişirme yöntemleri: kaynatma, haşlama, buharda pişirme, ızgara, sote, fırınlama, kızartma, Temel stok ve sos hazırlama teknikleri, Uygulamalı menü çalışmaları ve sunum ilkeleri yer almaktadır. Bu kapsamda öğrenciler, profesyonel mutfakta etkin ve bilinçli çalışma becerisi kazanırken yaratıcı ve disiplinli bir çalışma alışkanlığı da edinir.	2	2	1	Zorunlu	4
BKE201	Bilimsel ve Kültürel Etkinlikler I Sinema, tiyatro, konferans ya da spor faaliyetleri gibi etkinlikler.	2	0	1	Seçmeli	1
GM205	Satın Alma ve Ürün Belirleme Satın alma fonksiyonunun önemi, yiyecek dağıtım sistemi, tedarikçiler, ürün belirleme ve satın alma süreci.	2	2	0	Seçmeli	3
GM209	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü Maliyet kontrolünün tanımı, kapsamı, önemi, amacı ve temel kavramlar, yiyecek, içecek ve işgücü maliyet kontrol süreçleri, fiyatlama yaklaşımları, maliyet ve satışların analizi, maliyetlerin dağıtımı, maliyet-kara geçiş analizleri.	2	2	0	Seçmeli	3
GM211	Mutfak Hizmetleri Yönetimi Mutfak kavramı ve mutfağın tarihi gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfağın örgütsel yapısı, mutfak yönetimi, yiyecek döngüsü, mutfakta güvenlik.	2	2	0	Seçmeli	3

GM225	Girişimcilik Bu ders girişimcilik kavramını ve önemini ele almakta; iş fikirlerinin geliştirilmesi, fırsatların değerlendirilmesi, yapılabilirlik analizleri ve iş modellerinin oluşturulması konularını kapsamaktadır. Öğrenciler girişimcilikte etik ve hukuki temeller, pazarlama yönetimi, müşteri analizi, rekabet ortamı ve girişimcilik ekosisteminin aktörleri hakkında bilgi edineceklerdir. Ayrıca finansal yönetim, yenilikçilik, fikri mülkiyet hakları, sosyal girişimcilik ve sürdürülebilirlik gibi konular işlenecektir. Dersin sonunda öğrenciler iş planı hazırlama ve sunma becerisi kazanarak girişimcilik süreçlerini bütüncül şekilde kavrayacaklardır.	2	2	0	Seçmeli	3
GM241	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı Bilgisayar tanımı, temel özellikleri, türleri ve tarihçesi, Bilgisayarda kapasite birimleri, donanım ve yazılım kavramları, Windows işletim sistemi, Masaüstü, pencereler, Masaüstü simgeleri ile çalışmak, dosyalar ve klasörler, Denetim masası, Microsoft Word programını başlatmak ve tanımak, Metinler ve belgeler üzerinde çalışmak, Tablo işlemleri, Sayfa düzeni yapabilmek, Microsoft Word programında matematiksel denklemler yazabilmek, Matematiksel metinleri word dosyası haline getirebilmek.	2	2	1	Seçmeli	3

4.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
GM202	İngilizce IV Yardımcı fiiller, İngilizcede zamanlar, Çeşitli dilbilgisi yapıları, Önek ve Sonekler, Kiplikler	2	10	0	Zorunlu	10
GM204	Mutfak Uygulamaları II Bu ders, uygulamalı mutfak eğitimine odaklanan ileri düzey bir derstir. İçerik; baklagil–tahıl uygulamaları, hamur işleri, ileri et ve tavuk pişirme yöntemleri, deniz ürünleri uygulamaları, sebze pişirme teknikleri, menü çeşitlendirme çalışmaları, steakhouse ve vegan menü örnekleri, sokak lezzetleri ve popüler trend yemeklerin hazırlanması gibi konuları kapsamaktadır. Her hafta uygulamalı mutfak çalışmaları ve ürün sunumları yapılmaktadır.	2	2	1	Zorunlu	4
GM208	Tath, Pasta ve Hamur İşleri Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekler.	2	2	1	Zorunlu	3
BKE202	Bilimsel ve Kültürel Etkinlikler II Sinema, tiyatro, konferans ya da spor faaliyetleri gibi etkinlikler.	2	0	1	Seçmeli	1
GM206	Gıda Güvenliği ve Hijyen Hijyen, sanitasyon, besin kirliliği, gıda güvenliği yönetim sistemleri, personel hijyeni.	2	2	0	Seçmeli	3
GM216	İçecekler Alkollü ve alkolsüz içecekler, üretim yöntemleri, hazırlanışları, yiyecek üretiminde kullanılan içecekler, içeceklerin duyuusal değerlendirilmeleri.	2	2	0	Seçmeli	3
GM220	Yiyecek İçecek Servisi ve Sunum Teknikleri Ders; Servis kavramı ve servisin önemi, servis personeli, servis araç-gereçleri, servise hazırlık, servisle ilgili kurallar, servis teknikleri, bar ve içki servisi konularını içermektedir.	2	2	0	Seçmeli	3

GM234	Yiyecek ve İçecek Yönetimi						
	Yiyecek içecek yönetimi, kapsamı, yiyecek içecek yönetim fonksiyonları; menü planlama, fiyatlama, mutfak planlaması, yiyecek içecek kontrol sistemi, ziyafet organizasyonu.	2	2	0	Seçmeli	3	

5.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
GM301	İngilizce V Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra bir hatadan dolayı özür dileme, hata düzeltme, tavsiye isteme ve tavsiyede bulunma, bir şey isteme, uyarıda bulunma, onay isteme, olayların sırasıyla anlatma, kafa karışıklığını ifade etme, yardım isteme gibi dil fonksiyonları içerir.	3	10	0	Zorunlu	10
GM319	Soğuk Mutfak Soğuk Mutfak dersinin içeriği, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması, süslenmesi ve sunumu üzerine yoğunlaşmaktadır. Bu kapsamda; sosis, salam, peynir çeşitleri, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar ve soğuk çorbalar gibi farklı ürün gruplarının üretim süreçleri ele alınmaktadır. Ders süresince, söz konusu ürünlerin hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uygun biçimde hazırlanması, estetik sunum teknikleriyle birleştirilerek servis edilmesi üzerinde durulmaktadır. Böylece öğrencilerin, soğuk mutfakta hem teknik beceri hem de sanatsal bakış açısı geliştirmeleri amaçlanmaktadır.	3	2	1	Zorunlu	2
GM305	Türk Mutfağı Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu.	3	2	2	Seçmeli	3
GM307	Mesleki Etik Etik ve ahlak kavramının tanımlanması, ahlaki değerlerin kaynakları, ahlaki davranışların toplumun varlığını sürdürebilmesi açısından önemi, iş yapmada ahlakın önemi, ahlak ve örgüt kültürü arasındaki ilişkiler, ahlaki bir örgüt kültürü geliştirilmesinin önemi, ahlaki davranışları geliştirmenin yolları ve ahlaki ihlaller karşısında izlenmesi gereken tutumlar dersin kapsamını oluşturmaktadır.	3	2	0	Seçmeli	3

GM315	İletişim İletişim kavramının tanımı ve önemi, İletişim süreci, İletişim biçimleri (Sözlü, sözsüz iletişim (beden dili), yazılı iletişim), İletişim hataları, Etkin konuşma ve dinleme, İyi bir iletişimde dikkat edilmesi gereken konular, iyi bir iletişimin faydaları, Empati	3	2	0	Seçmeli	3
GM311	Fransızca I Bu ders, Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı'nın (CEFR) A1 düzeyine uygun olarak yapılandırılmıştır. Ders kapsamında öğrenciler, Fransızcanın temel sesletim kurallarını, günlük yaşamda sık kullanılan kelime ve ifadeleri, temel dilbilgisi yapılarını (belirteçler, zamirler, fiillerin şimdiki zaman çekimleri, isim-sıfat uyumu vb.) öğreneceklerdir.	3	6	0	Seçmeli	6
GM313	İtalyanca I A1 düzeyinde gramer, resimli kelime bölümü, çeşitli dinleme ve konuşma etkinlikleri ile "İtalyanca düşünmek ve yaşamak" adlı çizgi romandan oluşan toplam 10 ünite. Her düzey için uygun kelime bilgisi.	3	6	0	Seçmeli	6
GM331	Almanca I Başlangıç düzey gramer bilgisi, 4 temel becerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar. Kelime Bilgisi	3	6	0	Seçmeli	6
	Ortak Seçmeli Dersler I Öğrenci ilgi alanına göre farklı birimlerden ders seçer.	3	2	0	Zorunlu	3

6.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
GM302	İngilizce VI Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra bir hatadan dolayı özür dileme, hata düzeltme, tavsiye isteme ve tavsiyede bulunma, bir şey isteme, uyarıda bulunma, onay isteme, olayların sırasıyla anlatma, kafa karışıklığını ifade etme, yardım isteme gibi dil fonksiyonları içerir.	3	10	0	Zorunlu	10
GM322	Yöresel Mutfaklar Marmara Bölgesi Yöresel Mutfağı, İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı, Akdeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı, Ege Bölgesi Yöresel Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı.	3	2	1	Zorunlu	2
GM310	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Pazarlama kavramı, pazarlama süreci yönetimi, yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama, yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama süreci yönetimi.	3	2	0	Seçmeli	3
GM314	Mutfak Otomasyon Sistemleri Bu ders kapsamında mutfak otomasyon sistemleri, dijital mutfak ekipmanları, IoT (Nesnelerin İnterneti) uygulamaları, yapay zekâ destekli mutfak çözümleri, stok ve sipariş yönetim sistemleri, enerji verimliliği ve akıllı mutfak tasarımı ele alınmaktadır.	3	2	0	Seçmeli	3
GM316	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramlar, yiyecek-içecek stilizliği, görsel algı, görsel estetik, ışık, renk, kompozisyon, pozlama, ışığın yönetimi, fotoğrafçılıkta kullanılan araç gereçler, yemek fotoğrafçılığında kullanılan araç ve aksesuarlar, fotoğraf makinalarının kullanımı	3	2	0	Seçmeli	2

GM318	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Büfe Organizasyonu, Kokteyl Organizasyonu, Toplantı Organizasyonu, Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi, Ziyafetlerde protokol, Ziyafetlerin satışı.	3	2	0	Seçmeli	2
GM330	Gastronomi Seminerleri Bu dersin sonunda öğrenciler; Gastronomi konusundaki uzmanlarla görüşlerini tartışabilir. Gastronomi konusundaki uzmanlarla yenilikleri sorgulayabilir. Uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde yeni fikirler önerebilir. Uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde kariyer planlayabilir. Gastronomi konusunda güncel gelişmeleri tartışabilir.	3	2	0	Seçmeli	3
GM312	İtalyanca II A1 düzeyinde gramer, resimli kelime bölümü, çeşitli dinleme ve konuşma etkinlikleri ile “İtalyanca düşünmek ve yaşamak” adlı çizgi romandan oluşan toplam 10 ünite. Her düzey için uygun kelime bilgisi.	3	6	0	Seçmeli	6
GM340	Fransızca II Fransız Dilini alfabeden başlayarak kendini tanıtabilecek seviyeye getirme. Temel gramer bilgileri verme.	3	6	0	Seçmeli	6
GM334	Almanca II Başlangıç düzey gramer bilgisi, 4 temel becerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar. Kelime Bilgisi	3	6	0	Seçmeli	6
	Ortak Seçmeli Dersler II Öğrenci ilgi alanına göre farklı birimlerden ders seçer.	3	2	0	Zorunlu	3

7.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
GM401	Mesleki İngilizce I Gastronomi terminolojisi, okuma aktiviteleri, iletişim aktiviteleri, turizmle ilgili okuma parçaları.	4	8	0	Zorunlu	8
GM403	Dünya Mutfakları I Fransa mutfacı, İtalya mutfacı, İngiltere mutfacı, Almanya mutfacı, Yunan mutfacı, Rus mutfacı, İspanya Mutfak Kültürü, Balkan Mutfak Kültürü, İskandinav Mutfak Kültürü,	4	2	1	Zorunlu	4
GM419	Geleneksel Avrupa Mutfacı Avrupa tarihi, Avrupa’da yemek alışkanlıklarının gelişimi, Klasik menüden modern menüye geçiş Avrupa mutfacında pişirme tarzları, Menü ve şarap seçimi (ülkelerin gelenekleriyle) Avrupa yemek kültüründe masa düzeni, Avrupa tarihinde ünlü aşçılar, Avrupa ülkelerinde geleneksel içecekler Michelin yıldızına sahip aşçılar ve restoranlar. Avrupa mutfacından örnek yemek tarifleri, yemek alışkanlıklarını değerlendirme.	4	2	0	Seçmeli	3
GM421	Gastronomide Yeni Trendler Gastronomi trendleri, kültür, beslenme alışkanlıkları ve teknoloji trendleri ele alınmaktadır.	4	2	0	Seçmeli	3
GM441	Mezuniyet Projesi I Araştırma süreci, referans gösterme, raporlama, araştırma yöntem ve teknikleri.	4	1	1	Seçmeli	3
GM449	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı Gıda güvenliği ve kalite ile ilişkili temel kavramlar; Kalite güvence sistemleri; kalite güvence sisteminin elemanları; bir gıda firmasında ISO 9000 sisteminin kurulması aşamaları; HACCP: tanım, temel prensipler; HACCP sisteminin öngereksinim programları, GHP,GMP; gıda işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanması aşamaları; ilgili dokümantasyon ve kayıt sistemleri; ISO 9000 ve HACCP sistemlerinin bir gıda firmasında entegrasyonu; konuyla ilgili ulusal ve uluslararası standartlar ve mevzuat; Sektör bazında özgün HACCP generik planlarının geliştirilmesi.	4	2	0	Seçmeli	3

GM405	Fransızca III	4	6	0	Seçmeli	6
	Fransız Dilini alfabeden başlayarak kendini tanıtabilecek seviyeye getirme. Temel gramer bilgileri verme					
GM411	İtalyanca III	4	6	0	Seçmeli	6
	Temel düzeyde okuma, yazma, konuşma, dinleme. Her beceri için uygun dilbilgisi ve kelime bilgisi. Çeşitli aktivite ve alıştırmalar.					
GM425	Almanca III	4	6	0	Seçmeli	6
	Ders, Almanca becerilerini turizm ve otelcilik (mesleki) alanında geliştirmeye yöneliktir. İçerik, restoran ve otel hizmetleri, şehirde yön tarifleri ve ulaşım, geziler ve turistik etkinlikler ile misafir memnuniyeti konularını kapsar. Öğrenciler yemek ve içecek siparişi alma, etkinlik önerme, yol tarifi verme, şikâyetleri yanıtlama, hesap açıklama ve misafirleri uğurlama gibi mesleki durumlarda pratik yapar. Ders, kelime çalışmaları, rol oyunları, diyaloglar ve dinleme-anlama aktiviteleriyle konuşma ve iletişim becerilerini pekiştirir ve öğrencilerin turizm sektöründe güvenli ve etkili iletişim kurabilmelerini sağlar.					

8.Yarıyıl						
Kodu	Adı ve İçeriği	Sınıfı	Teori Kredisi	Uygulama Kredisi	Türü	AKTS
GM402	Mesleki İngilizce II Gastronomi terminolojisi, okuma aktiviteleri, iletişim aktiviteleri, turizmle ilgili okuma parçaları.	4	8	0	Zorunlu	8
GM404	Dünya Mutfakları II Kuzey ve Güney Amerikan Mutfak Kültürleri Orta Asya Mutfak Kültürleri Orta Doğu Mutfak Kültürleri Uzak Doğu Mutfak Kültürleri Afrika Ülkeleri Mutfak Kültürleri Avustralya Mutfak Kültürü	4	2	1	Zorunlu	4
STJ450	İşyeri Eğitimi (Staj) Dersin içeriği, kurumu tanıma, kurumun vizyon ve misyon anlayışı hakkında genel bilgilendirme, örgüt şeması ve departmanlar hakkında genel bilgilendirme, kurumda görev tanımları ve iş gereklerinin incelenmesi, İşletme faaliyetleri ile amaçların ilişkilendirilmesi, konularını kapsamaktadır.	4	0	2	Zorunlu	5
GM406	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi İnsan Kaynakları Politikası ve Planlaması, Personel Bulma, Seçme ve Yerleştirme, Kariyer Planlaması, Ücret Yönetimi, Endüstriyel İlişkiler ve Güncel İnsan Kaynakları Yönetimi Uygulama ve Teknikleri.	4	2	0	Seçmeli	3
GM414	Restoran Yönetimi Restoranın tanımı, özellikleri, tarihçesi, türleri, yönetimin tanımı, fonksiyonları, tarihi	4	2	0	Seçmeli	3
GM420	Osmanlı Mutfağı Osmanlı mutfak yapısı, Osmanlı mutfağı çalışanları, Osmanlı yemek kültürü, Osmanlı mutfağında kullanılan araç-gereçler, çeşitli yemek örnekleri.	4	2	0	Seçmeli	3
GM442	Mezuniyet Projesi II Dersin tanıtımı, Proje sürecini planlama, Muhtemel araştırma konularının değerlendirilmesi, Araştırmanın seçimi, Araştırmanın oluşturulması, Araştırmanın hazırlanması ve sunumu, Sürecin değerlendirilmesi.	4	1	1	Seçmeli	3

GM410	Fransızca IV	Fransız Dilini alfabeden başlayarak kendini tanıtabilecek seviyeye getirme. Temel gramer bilgileri verme.	4	6	0	Seçmeli	6
GM412	İtalyanca IV	Temel düzeyde okuma, yazma, konuşma, dinleme. Her beceri için uygun dilbilgisi ve kelime bilgisi. Çeşitli aktivite ve alıştırmalar.	4	6	0	Seçmeli	6
GM424	Almanca IV	Ders A2.2 düzeyine uygun olarak aşağıdaki içerikten oluşmaktadır. Temel düzey konuşma pratikleri Ses bilgisi ve telaffuz Temel düzey kelime bilgisi Temel düzey gramer Yazma, okuma ve dinleme uygulamaları bir ara sınav ve bir genel sınav.	4	6	0	Seçmeli	6