**GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI**

**DERS İÇERİKLERİ**

**ENG111 English I (3-0-3-4)**

Bu derste; zamanlar; isim-fiil, mastar ve sıfat-fiil yapıları; sıfatlar ve zarflar; ilgi ve diğer cümlecikler; yardımcı fiiller ve kavramları; pasif yapılar; dolaylı anlatım; koşullu yapılar; koşullu yapıların varyasyonları; paragraf geliştirme; taslak yazımı; betimsel paragraf yazımı; eşanlamlıları kullanma; kıyaslama ve karşılaştırma yapmak için geçişler; öbek eylemler anlatılmaktadır.

**ENG112 English II (3-0-3-4)**

Bu derste; okuma geliştirme için ileri seviye alıştırmalar; dinleme; yazma ve sözlü sunum becerileri; tanımları eşleştirme; yeni terimleri tanımlama; kelime dağarcığını genişletmek için isimlerin birlikte kullanımlarını öğrenme; cümle düşüklükleri; karşıt-sav ile düşünce makalesi yazma; yeni kelimelerin anlamını tahmin etmek için önekleri kullanma; neden ve sonuç makalesi yazma; “çünkü/-den dolayı/-dığı zaman” ile kompleks cümleler; problem çözüm makalesi ve tez cümleleri yazma; edilgen çatı anlatılmaktadır.

**TRD101 Türk Dili I (2-0-2-2)**

Bu derste; yazım kuralları; ses bilgisi; anlambilim; cümle yapısı; dil; Türkçe hakkında genel bilgiler; Türk dilinin tarihi; Türk alfabesi; Türk alfabesindeki sesli harfler; Türkçe telaffuz; ünlü uyumu; Türkçe’de çoğul son ekler; Türkçe’de şahıs zamirleri; Türkçe’de soru son ekleri; Türkçe’de soru cümleleri; Türkçe’de sıra sayılar; Türkçe’de sıfatlar ve zıtları; Türkçe’deki temel filler; Türkçe’de şimdiki zaman; Türkçe’de şimdiki zaman son eki; Türkçe’de duygular; Türkçe’de tepkileri anlatılmaktadır.

**TRD102 Türk Dili II (2-0-2-2)**

Bu derste; dil aileleri; şive ve lehçeler; sözlü ve yazılı ifadeler; Türkçe hakkında genel bilgiler; Türk dilinin tarihi; Türkçe’de iyelik zamirleri; Türkçe sesli uyumu; Türkçe’de iyelik takıları; Türkçe’de ünsüz seslendirilmesi; Türkçe’de şimdiki zaman; Türkçe’de emir kipi; Türkçe’de zaman zarfları; bağlaçları karşılaştırma anlatılmaktadır.

**ATA101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-2-2)**

Bu derste; Devrimin amacı ve bağlantılı konular; Osmanlı İmparatorluğu’nun gerileme ve yıkılması; Birinci Dünya Savaşı; Mondros ve Sevr anlaşmaları; Mustafa Kemal ve Kurtuluş Savaşı’nın örgütlenmesi; Osmanlı Meclisi ve Misak-ı Milli Sınırları’nın ilanı; TBMM’nin kuruluşu anlatılmaktadır.

**ATA102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-2-2)**

Bu derste; Kurtuluş Savaşı; doğu ve batı cepheleri; Mudanya Anlaşması ve saltanatın sona ermesi; Lozan Barış Konferansı ve cumhuriyetin kuruluşu; yeni cumhuriyet; muhalefet; eğitim ve kültürde yenilikler; Musul sorunu; çok partili sistem denemeleri; Serbest Cumhuriyet Fırkası anlatılmaktadır.

**GST105 Gastronominin Temel İlkeleri(2-0-2-4)**

Gastronominin Temel İlkeleri dersi; Gastronomiye dair temel bilgilerin verilmesinin yanı sıra öğrencilerle birlikte profesyonel reçete oluşturmaya yönelik çalışmalar yapılan bir derstir. Gastronominin içerisinde bulunan farklı, birbirine zıt görüşler hakkında münazaralar yapılarak öğrencilerin gastronomi alanındaki entelektüel seviyelerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu dersin sonunda öğrenciler gastronomi kavramını, gerekliliğini, diğer alanlarla ilişkisini ve profesyonel formatta reçete oluşturmasını öğrenirler. Ders 14 hafta ve teorik olarak gerçekleştirilmektedir.

**GST109 Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu(2-0-2-5)**

Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu dersi; genel olarak hijyen, sanitasyon, dezenfeksiyon ve sterilizasyon konseptine giriş yaptıktan sonra mutfağa gelen tüm besin maddelerinin üretildiği veya yetiştirildiği yerde, depolandığı yerde, tedarik sürecinde, mal kabulü ve sonraki saklama aşamasında, bu ürünlerin hazırlığı, kullanımı ve sunumu aşamasındaki gıda güvenliğinde dikkat edilmesi gereken durumları ve uyulması zorunlu kuralları anlatmaktadır. Ders sadece gıda maddeleri ile sınırlı kalmayıp kişisel hijyen konusunda dikkat edilmesi gerekenler, mutfak malzeme ve gereçlerinin temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri hakkında da ayrıntılı bilgi verilmektedir. Ek olarak gıda güvenliğinin sağlanamadığı durumlarda, halk sağlığını ilgilendiren ve ciddi sağlık sorunları ve hatta ölümlere yol açabilen gıda enfeksiyonları ve zehirlenmeleri hakkında tıbbi bilgiler ve bu tür durumlarda yapılması gerekenler ve önleme yöntemleri anlatılmaktadır.

**GST111 Gastronomide Gıda Bilimi(3-0-3-5)**

Gastronomide Gıda Bilimi dersinin amacı; gıdaların yapısında bulunan protein, karbonhidrat, yağ ve su gibi temel bileşenleri hakkında bilgi vermek ve  gıdalara kazandırdığı fonksiyonel özelliklerini detaylı olarak açıklamaktır. Bir tabakta servis edilecek yemeğin hazırlanması esnasında meydana gelen reaksiyonların anlatıldığı bu dersin temelini pişirmenin bilimi oluşturmaktadır. En sağlıklı pişirme teknikleri, proteinlerin gıdalardaki önemi, karbonhidrattaki değişimler, saklama tekniklerinde suyun önemi, ekmek için glüten proteini, peynir için kazein proteini, nişastanın muhallebi için önemi, düşük kalorili ürünler hazırlanması için kullanılabilecek alternatif gıdalardaki bileşenlerin özellikleri bu derste anlatılır. Gıdayı lezzetlendirecek olan gastronomi öğrencisinin bilimsel temeli bu dersle atılır.

**GST155 Yiyecek İçecek Yönetimi(3-0-3-5)**

Yiyecek İçecek Yönetimi dersinin amacı; öğrenciye bir işletme yöneticisinin işletme sürecinin her aşamasında ihtiyaç duyacağı bilgiyi sağlamaktır. Ders sayesinde öğrenci sadece yiyecek içecek işletmelerinde yönetimi değil aynı zamanda işletmede olması gereken yönetim sürecini, işlevlerini, personel işe alımında dikkat edilecek noktaları, performans ölçme değerlendirme yöntemlerini, dekoratif özellikler ve araç gereçleri de öğrenecektir. Ders içeriği öğrencinin ön servis ve mutfağı birlikte öğrenerek işletmeye birçok açıdan bakabilmesini ve farklı sorunları çözebilecek düzeyde olmasını sağlayacak şekilde hazırlanmıştır. Bunların yanında öğrenci her işletme için önemli konulardan olan menü planlama, maliyet hesaplama ve pazarlama konularında da bilgi sahibi olacaktır.

**GST108 Mutfak Teknikleri 1(2-2-3-5)**

Mutfak Teknikleri 1 dersi, öğrencilerin mutfağa ilk adımı olarak nitelendirilebilecek bir içeriğe sahiptir. Mutfak ekipman ve malzemelerini tanıma, temel doğrama teknikleri, temel çorba teknikleri, temel sosların yapımı, tavuk işleme ve pişirme teknikleri, balık işleme ve pişirme teknikleri gibi reçetelerin uygulanması ile oluşan bir derstir. 14 haftalık süre boyunca tamamen uygulamaya yönelik olan ders, belirlenen reçetelerin öğrencilerin bireysel şekilde uygulaması ile sürdürülmektedir.

**GST126 Beslenme ve Diyet(3-0-3-5)**

Beslenme ve Diyet dersinin amacı; hazırlanan yemeğin besinsel içeriğini, sağlık açısından fayda ve zararlarını, kalori hesabını öğretmektir. Bireyin günlük beslenmesinde önem taşıyan protein, yağ, karbonhidratın vücuttaki sindirimini ve günlük tüketim miktarlarının belirlenmesini öğrenen öğrenci, servis edeceği ürünlerin içeriğindeki gıda bileşenlerinin miktarını ve sağlayacağı kalori değerini hesaplayabilir ve sağlıklı, düşük kalorili reçeteler, çölyak, diyabet,  sindirim sorunları vb metabolik hastalıklara, kalp damar hasatlıkları, gut gibi beslenme kaynaklı rahatsızlıklara uygun menüler tasarlayabilir.

**GST130 Genel Sağlık Bilgisi ve İlkyardım(2-0-2-3)**

Genel Sağlık Bilgisi ve İlkyardım dersinin amacı; öğrenciye öncelikle vücut anatomisi ve vücudumuzdaki hareket, solunum, dolaşım, sindirim, boşaltım ve sinir sistemi hakkında bilgi vermektedir. Ardından beslenme şekillerinin, gıda maddelerinin bu sistemler üzerindeki etkilerinden ve olası hastalıklardan bahsedilmektedir. Daha sonra besin maddeleri yapıtaşları yönünden tıbbi olarak incelenmekte protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve minerallerin tıbbi özellikleri, eksiklik ve fazlalıkları durumunda ortaya çıkabilecek hastalık ve bunların belirtileri üzerinde durulmaktadır. Ayrıca spesifik bazı hastalıklar (hipertansiyon, diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, sindirim sistemi hastalıkları ve kanser gibi) durumunda uygulanması gereken diyetler ve beslenme yöntemleri hakkında bilgi verilmektedir. Son olarak öğrencilere genel ilk yardım kuralları, mutfak kazalarından korunma yöntemleri ve bu tür yaralanmalardaki ilk ve acil yardım yöntemleri, yanık yaralanmaları ve acil müdahaleleri hakkında bilgi verilmektedir.

**GST132 Gastronomi için Matematik(2-0-2-3)**

Gastronomi için Matematik dersi; gastronomiye sayısal bir perspektif ile yaklaşır. Mutfaktaki matematiğin yerine ve önemine dikkat çeker. İlk üç hafta öğrencilere matematiksel formüllere uyumlanmanın kolay olabilmesi adına temel matematik işlenmektedir. Diğer haftalarda ise; yemek yaparken, gıda maddelerini işlerken ve farklı ülkelerin kullandığı mutfak ölçeklerini hesaplarken ihtiyacı olacak matematiksel formüller gösterilmektedir. Tüm konular mutfak diline uygun bir şekilde işlenmektedir. Ek olarak ürünlerin verimliliğini arttırma, tabaklama ve sunma için gerekli tüm matematiksel bilgiler verilmektedir. 14 hafta ve teorik olarak gerçekleştirilen bir derstir.

**GTS134 Gastronomide Temel Sanat Eğitimi(2-0-2-3)**

Gastronomide Temel Sanat Eğitimi dersi; öğrencileri sanatla ve tasarım ilkeleriyle tanıştırıp bu unsurları kullanarak mutfak sanatlarında özgün ve yaratıcı işler çıkartmalarına temel sağlamayı amaçlar. Dersler, toplam 14 haftalık süre içinde teorik olarak işlenir ve konularla ilgili uygulamalı ödevler verilerek dersin öğrenme çıktıları zenginleştirilir.

**ISLT222 Girişimcilik Uygulamaları(2-0-2-3)**

Bu derste, girişimciliğin temel kavramları, franchising, satın almalar, küçük ve orta ölçekli işletmeler, yeni girişimler, girişimcilik süreci, yeni iş kararlarını uygulama, ticarileşme, iş planı kanvası, mevcut organizasyonlarda yenilik ve kurumsal değişim, girişimcilik, yeni pazarlar yaratma ve genişletme, operasyonel güçlükler ve fırsatlar, aile işlerinin geliştirilmesi ve yönetimi, girişimcilik başarı ve başarısızlık örnekleri, girişimcilik türleri ve sosyal girişimcilik konuları işlenmektedir.

**GST207 Mutfak Teknikleri 2(2-2-3-5)**

Mutfak Teknikleri 2 dersi, öğrencilerin pişirme yetisini kazanacağı temel derslerdendir. Sıcak veya soğuk servis edilen zeytinyağlı yemekler, meze yapım teknikleri, menülerin başlangıç kısmını oluşturan yemeklerin yapımı, pirinç ve makarna pişirme teknikleri, ördek işleme ve pişirme teknikleri, somon ve kabuklu deniz mahsulleri işleme ve pişirme teknikleri, şarküteri ürünleri yapım teknikleri gibi soğuk ve sıcak mutfak uygulamaları ile oluşan bir derstir. 14 haftalık süre boyunca tamamen uygulamaya yönelik olan ders, belirlenen reçetelerin gruplar halinde uygulaması ile sürdürülmektedir.

**GST209 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi(3-0-3-4)**

Gastronomi ve Yiyecek Tarihi dersi, tarih öncesi çağlardan günümüze, tarihsel süreç içerisinde yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, kültürel ve politik açılardan karşılaştırmalı olarak incelenmesinin amaçlandığı kapsamlı bir derstir. İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci, Neolitik Çağdan başlayarak, Mezopotamya, Mısır, Antik Yunan, Roma İmparatorluğu, Orta Çağda İslam uygarlığı ve Avrupa mutfağının tarihsel gelişimi ana başlıkları ile işlenmektedir. Avrupa mutfağı; Orta Çağdan başlayarak Rönesans yenilikleri ve İtalyan mutfağı, Amerika kıtasının keşfi ile gerçekleşen gıda değiş tokuşu, Fransız Mutfağı, sanayi devrimi ve sonrasında gerçekleşen değişimler konu edilerek ele alınmaktadır.

**GST213 Fırıncılık(2-2-3-5)**

Fırıncılık dersi; ekmek üretimindeki un, su, tuz ve maya gibi temel bileşenlerin ayrıntılı tanınmasını, hamur yapma metotlarının, fırıncılıkta kullanılan tekniklerin ve bu tekniklerin uygulanmasını kapsar. Dersi alan öğrenci; ekşi maya hazırlığını ve muhafazasını, un ve maya ilişkisini, glüten gelişimini, hamuru doğru hazırlamayı ve mayalandırmayı öğrenir ve uygulayabilir. Reçete geliştirebilir. Çeşitli ülke mutfaklarında ve Türk mutfağında yapılan ekmekleri uygulamalı olarak öğrenir. Dersler, toplam 14 haftalık süre içerisinde 1 hafta teorik 13 hafta uygulamalı olarak işlenir.

**GST219 Yöresel Mutfak 1 (Ege+ Akdeniz) (2-2-3-5)**

Yöresel Mutfak 1 dersi;tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının işlendiği dört dönemlik Yöresel Mutfak derslerinin ilkidir. 14 haftalık dersin iki haftalık teorik bölümünde yöre kültürünün oluşumu coğrafya, iklim, yöreye özgü bitki ve hayvan varlığı, etnik köken farklılıkları ve inanç farklılıkları bağlamında incelenmekte, Akdeniz ve Ege Bölgesi özelinde işlenmektedir. Yöreye özgü karakteristik yemekler, malzemeler ve pişirme teknikleri, geleneksel reçeteler uygulamalı olarak çalışılmaktadır. Türk mutfağının bölgesel değerleri öğretilmekte, klasik reçeteler günümüz modern mutfak anlayışı içerisinde yorumlanmaktadır.

**GST240 Gıdaların Yapısal Özellikleri(3-0-3-5)**

Gıdaların Yapısal Özellikleri dersi; mutfaklarda kullanılan temel gıda gruplarının detaylı olarak tanıtılması ile yiyecek-içeceklerde oluşturdukları sonuçların neler olduğunu incelemekle birlikte temel gıda gruplarında bulunan ürünlerin, ülkemizdeki ve diğer ülkedeki çeşitlerinin neler olduğu, hammaddelerinin nasıl yetiştirildiği gibi konular ile gıdaların tarladan sofraya geçirdiği süreçlerin işlendiği bir derstir. Gıdaların sofralarımızdaki tabaklara nasıl dönüştüğü anlatılarak, geleceğin şef adaylarında ‘yemek bilincinin’ oluşturulmasını amaçlamaktadır. Ders 14 hafta ve teorik olarak gerçekleştirilmektedir.

**GST235 Gastronomide Girişimcilik Uygulamaları(2-0-2-3)**

Bu dersin amacı sektörden konukların derse katılımını sağlamak, Gastronomi dünyasındaki girişimcilik öykülerini öğrencilere aktarmak, derse katılım sağlayan konuklar sayesinde öğrencilerin ufuklarını açmak, vizyonunu genişletmek ve sektörüm gelişimi hakkında öğrencilere bilgi vermektir.

**GST214 Mutfak Teknikleri 3 (2-2-3-5)**

Mutfak Teknikleri 3 dersi, öğrencilerin temel tekniklere hakim olup pişirme yetileri ile yeni yemekler yaratacağı, mutfak işleyişini benimseyeceği bir derstir. Sous-Vide pişirme tekniği, et pişirme tekniği, kızartma teknikleri, sakatat pişirme tekniği, köfte pişirme tekniği, braising ve tütsüleme tekniklerinin yer aldığı, teknik bilgilerin ve uygulamalarının ağırlıkta olduğu bir ders içeriğine sahiptir. 14 haftalık süre boyunca tamamen uygulamaya yönelik olan ders, belirlenen reçetelerin gruplar halinde uygulanması ile sürdürülmektedir. Bazı haftalar ders esnasında belirlenen malzemeler ile öğrencilerin öğrendiklerini uygulayarak yeni yemekler oluşturması istenmektedir.

**GST228 Türk Mutfak Tarihi(3-0-3-5)**

Türk Mutfak tarihi dersi, Türk tarihinin Orta Asya Döneminden başlayarak batıya yolculuğunu takip eden zaman çizgisi üzerinde işlenen bir derstir. Orta Asya dönemi, göçebe yaşam biçimi, batıya yolculuk, Orta Çağ İslam uygarlığı ile karşılaşma, Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Osmanlı Dönemi yemek kültürü her dönemin sosyal, ekonomik, politik ve kültürel bağlamında karşılaştırmalı olarak işlenmektedir. Belgesel ve videolarla pekiştirilen ders öğrenciye verilen araştırma ödevleri ile desteklenmektedir. Türk mutfak kültürü dersi 14 haftalık sürede teorik ders olarak yapılmaktadır.

**GST234 Pasta ve Tatlı Teknikleri(2-2-3-5)**

Pasta ve Tatlı Teknikleri dersinde öğrenciler; pastacılıkta temel olan kekler, soslar, kremalar, tatlı ve tuzlu kurabiyeler, pandispanya yapımı gibi pastacılığın temel yapı taşlarını öğrenirler. 14 haftalık eğitimin sonunda öğrenciler; hem Dünya hem Türk mutfağındaki pasta ve tatlılara hakim olurlar.

**GST246 İş Sağlığı ve Güvenliği(2-0-2-3)**

İş Sağlığı ve Güvenliği dersinde öğrencilere; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kavramlar, tarihçe, istatistik, yasa ve yönetmelikler, ulusal ve uluslararası alanda yetkili kurumlar, çeşitli sektörlerden örnekler, fiziksel, kimyasal, biyoloji, ergonomik ve psikolojik risk etmenleri, iş kazası ve meslek hastalıkları anlatılmaktadır. Bu süre içerisinde öğrencilere konular verilmekte ve derslerde sunum yapmaları istenmekte böylece bilgi paylaşımına olanak sağlanmaktadır. Ayrıca dersliğe getirilen gerçek malzemeler ile derste uygulama yapılmaktadır.

**GST248 Yöresel Mutfak 2( İç Anad+ Kard) (2-2-3-5)**

Yöresel Mutfak 2 dersi; tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının işlendiği dört dönemlik Yöresel Mutfak derslerinin ikincisidir. 14 haftalık dersin iki haftalık teorik bölümünde yöre kültürünün oluşumu coğrafya, iklim, yöreye özgü bitki ve hayvan varlığı, etnik köken farklılıkları ve inanç farklılıkları bağlamında incelenmekte, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgeleri özelinde işlenmektedir. Yöreye özgü karakteristik yemekler, malzemeler ve pişirme teknikleri, geleneksel reçeteler uygulamalı olarak çalışılmaktadır. Türk mutfağının bölgesel değerleri öğretilmekte, klasik reçeteler günümüz modern mutfak anlayışı içerisinde yorumlanmaktadır.

**GST317 Yöresel Mutfak 3( Doğu+ Güneydoğu) (2-2-3-6)**

Yöresel Mutfak 3 dersi; tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının işlendiği dört dönemlik Yöresel Mutfak derslerinin üçüncüsüdür. 14 haftalık dersin iki haftalık teorik bölümünde yöre kültürünün oluşumu coğrafya, iklim, yöreye özgü bitki ve hayvan varlığı, etnik köken farklılıkları ve inanç farklılıkları bağlamında incelenmekte, Doğu ve Güneydoğu Bölgeleri özelinde işlenmektedir. Yöreye özgü karakteristik yemekler, malzemeler ve pişirme teknikleri, geleneksel reçeteler uygulamalı olarak çalışılmaktadır. Türk mutfağının bölgesel değerleri öğretilmekte, klasik reçeteler günümüz modern mutfak anlayışı içerisinde yorumlanmaktadır.

**GST361 Gastronomide İnsan Kaynakları Yönetimi(3-0-3-6)**

Gastronomide İnsan Kaynakları Yönetimi dersi içeriğinde insan kaynakları seçiminden başlayarak performans yönetimi ve iş değerlemesine kadar tüm süreci kapsamaktadır. Öğrenciler iş analizi yapmayı, çeşitli mülakat tekniklerini, insan kaynağı eğitimini, kariyer yönetimini öğrenmektedirler. Öğrendikleri tüm sürecin gastronomi alanında nasıl uygulandığına hâkim olurlar. Mutfak örgüt yapısını ve mutfakta yer alan çeşitli personelin iş analizi üzerinden değerlendirmelerini yaparlar. Dersler, toplam 14 haftalık süre içinde teorik olarak gerçekleştirilmektedir.

**GST315 Şarap Bilimi(2-0-2-5)**

Şarap Bilimi dersi; şarabın tarihsel sürecini, terroir kavramı içinde şarap üretimi yapılacak alanların toprak özelliklerini, iklimsel özelliklerini, üzümün yapısını ve türlerini, şaraptaki elementleri, hataları ve kokuları görsel ve duyusal olarak inceler. Kıta Avrupası ve Yeni Dünya ülke şarapçılığını ülkeler bazında karşılaştırmalı olarak inceleyerek, ülkelerin üretim yöntemlerini, kanunlarını, kurallarını ve şarap etiketlerinin ne ifade ettiğini inceler. Alkol değerlerini, vücuda faydaları, zararları ve doğru saklama koşullarını anlarlar. Dersin amacı; şaraba bir içki olarak değil bir bilim dalı ve derin bir kültür olarak bakılmasını sağlamaktır. Bu yolla ülkelerin şarap-şampanya-köpüklü şarap üretim tekniklerini ve yöntemlerini inceler. Dersler toplam 14 haftalık süre içinde 13 haftası teorik olarak işlenir, bir haftası ise IWSA (International Wines & Spirits Academy) de yerli ve yabancı ülke şaraplarının tadımı yapılarak kırmızı, beyaz ve roze şaraplar incelenir, tadım teknikleri, etiket okuması, servis ve kadeh çeşitleri incelenir.

**GST319 Gastronomi, Kültür ve Toplum(2-0-2-5)**

Gastronomi, Kültür ve Toplum dersi; insanların mutfak kimliklerini, mutfak kültürünün belirli sosyal, politik ve ekonomik koşullarda nasıl belirlendiğini açıklamaktadır. Ayrıca dersi alan öğrenciler yemek ile olan ilişkimizin bizi sosyal ve fiziksel olarak nasıl şekillendirdiğini anlayabilir. Yenilebilir fikrini nasıl inşa ettiğimizi ve gıdaya anlam ve değer verilmesini etkileyen nedenleri anlamlandırabilir.

**GST322 Yöresel Mutfak 4 (Mar.+ İst. +Osm.) (2-2-3-6)**

Yöresel Mutfak 4 dersi; tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının işlendiği dört dönemlik Yöresel Mutfak derslerinin sonuncusudur. 14 haftalık dersin iki haftalık teorik bölümünde Marmara bölgesi, yemek kültürünün oluşumunu etkileyen coğrafya, iklim, etnik köken bakımından incelenmektedir. Osmanlı İmparatorluğunun üç kadim başkenti bölgenin sınırları içinde yer almakta, bölgeyi Osmanlı saray mutfağı ile ilişkilendirmektedir. Derste, İstanbul ve Osmanlı saray mutfağı reçeteleri, bölgeye ait yemeklerin reçeteleri, Osmanlı mutfak kültürünün yöre mutfağında yaşayan uygulamaları ve klasik reçeteleri uygulamalı olarak çalışılmaktadır.

**GST334 İçecekler ve Miksoloji(3-0-3-6)**

İçecekler ve Miksoloji dersinde; tarihten günümüze dek kokteylin gelişim süreci barmenlikten başlayarak Miksoloji, Moleküler Miksoloji ve İçkiler anlatılmaktadır. Dersin temelinde öğrencilerimize Miksolojide kullanılan içkilerin üretim yöntemleri ve teknikleri anlatılmaktadır. Kokteyl yapma teknikleri, sınıfları ve türleri detaylı olarak incelenmektedir. İçecek servisi yapılan Bar türleri ve kokteyl ekipmanları incelenmektedir. Öğrenciler; alkol değerlerini, vücuda faydaları, zararları ve doğru saklama koşullarını anlarlar. Dersler toplam 14 haftalık süre içinde 13 haftası teorik olarak işlenir, bir haftası ise IWSA (International Wines & Spirits Academy) de yerli ve ithal yüksek alkollü içkiler kullanılarak kokteyl yapımı, sunumu ve tadımı uygulaması yapılır.

**GST318 İleri Pastacılık Teknikleri(2-2-3-6)**

İleri Pastacılık Teknikleri dersinde; ileri pastacılık ürünlerinin ve kullanım alanlarının tanınmasını, öğrenilen temel pastacılık tekniklerinin geliştirilmesini, pasta sıvama ve şekil verme gibi pasta süsleme sanatının öğrenilmesini ve uygulanmasını kapsar. Dersi alan öğrenci pastanın kendisi için ve sunumu yapılacak tabak için görsel çalışmalar yapabilir, reçete ve formülasyon oluşturabilir. Opera Cake gibi klasik Fransız pastacılık ürünlerinin yanı sıra Naked Cake ve Entreme gibi modern pastacılık ürünlerini öğrenir. Dersler, toplam 14 haftalık süre içinde uygulamalı olarak işlenir.

**GST431 Gıda Mevzuatı ve İş Hukuku(2-0-2-6)**

Gıda Mevzuatı ve İş Hukuku dersi; temel hukuk bilgisi ile başlayan, Türkiye’de ve dünyada, topraktan tüketime gıda ile bağlantılı mevzuatın, İş Kanunu’nda işçi ve işverenin hak ve yükümlülüklerinin anlatıldığı bir derstir. Avrupa birliği uyum süreci ve gıda mevzuatının tarihçesi, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun içeriğinde güvenilir, sağlıklı ve kaliteli gıdanın üretimi, hijyen ve kalite kriterleri ile bunlara uyulmaması halinde uygulanacak yaptırımlar, Türk Gıda Kodeksi, Biyogüvenlik Kanunu, organik tarım ve tohumculuk ile ilgili düzenlemeler, Uluslararası gıda ticaretinde standartları düzenleyen Codex Alimentarius ve İş yeri Açma Yönetmeliği ders kapsamında işlenmektedir. İş akdi, işçi ve işverenin karşılıklı hak ve yükümlülükleri gibi temel konular anlatılmaktadır.

**GST411 Fransız Mutfağı(2-2-3-6)**

Fransız Mutfağı dersinde; Fransız mutfağı tarihi, Fransız Mutfağının dünya mutfaklarına etkileri, Fransız mutfağı kuralları, mutfak hiyerarşisi, pişirme teknikleri ve mutfak terminolojisi öğretilmektedir. Fransa’daki tüm bölgelerin özel yemekleri, adını yapıldıkları yerlerden alan yemekler gibi Fransa ve Fransız mutfağında keyifli, eğitici, kültürel bu yolculuk uygulamalı ders olarak mutfakta gerçekleşmektedir.

**GST433 Gastronomide Satış ve Pazarlama(2-0-2-4)**

Gastronomide Satış ve Pazarlama dersinde; pazarlamanın temel prensipleri çerçevesinde pazarlama planının adımları izlenerek (pazar araştırması, pazar bölümlemesi, hedef pazarın belirlenmesi, konumlandırma, bütünleşik pazarlama iletişimi vb.) alana giriş yapılması ve gastronomi alanında pazarlama kavram ve yöntemlerinin sektörün ihtiyaçlarına göre uygulanması hedeflenmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanacak pazarlama yaklaşımları örneklerle anlatılarak öğrenciler için daha gerçekçi olması planlanmıştır. Temel pazarlama bilgisi verilmesi yanında, güncel pazarlama yaklaşımları ve bu yaklaşımların sektördeki uygulamaları da konu edilmektedir.

**GST422 Bitirme Projesi(2-0-2-5)**

Bitirme Projesi dersi; 4. Sınıf güz döneminde verilen, öğrencilerin daha önceki derslerde öğrendikleri bilgi ve becerileri kullanarak Gastronomi alanında araştırma yapması, deneysel çalışmalar yapması, bilimsel araştırma ve yazma teknikleri kullanarak raporlaması ve sunmasının beklendiği bir derstir. Dersin 14 haftalık süresinin 5 haftasında öğrencilere araştırma yapma, literatüre ulaşma ve okuyup anlama, veri toplama, verilerin çözümlenmesi ve yorumlanması ve projenin yazılı ve sözlü olarak sunulması konularının anlatıldığı toplu teorik ders yapılmakta, kalan süre öğrencilerle birebir görüşme şeklinde yürütülerek tamamlanmaktadır.

**GST408 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü(3-0-3-6)**

Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü dersi; Gelir yönetimi kavramı ile başlayan ve mutfaktaki üretilen yiyeceklerin pazarlama açısından bir ürüne dönüşme sürecini kapsayan durumları konu alan bir derstir. Üretim, depolama ve pazarlama gibi kavramlara restorancılık gözünden yaklaşır. Öğrencilere ürünleri maddi açıdan değerlendirme kabiliyeti kazandırırken ek olarak doğru tüketiciye, doğru zamanda, doğru ürünü ulaştırmalarını sağlayacak temel prensiplerin kavratılmasını amaçlanmaktadır. Ders 14 hafta ve teorik olarak gerçekleştirilmektedir.

**GST404 Dünya Mutfakları(2-2-3-6)**

Dünya Mutfakları dersinde; İskandinav ülkeleri, Güney Amerika, İspanya, Portekiz, Kuzey Afrika, Hindistan, Tayland, Vietnam, Rusya, ABD, Gürcistan, ve diğer dünya mutfaklarının benzer ve farklı yönleri irdelenmekte, tarihi ve kültürel geçmişlerini dikkate alınarak mutfaklarının evrimi incelenmekte ve pişirme teknikleri öğretilmektedir. Farklı dünya mutfaklarını anlayarak kendinize özel tarifler, menüler tasarlamanıza yardımcı olacak bilgi ve tariflerden oluşan programda, ders dönemi sonunda dünya trendlerinin mutfaklara yansıyışı, Türk mutfağı ve Türkiye’de gastronomi sektörüne uyarlanışı gibi konulara değinilmektedir.

**GST410 Intern Gastronomi(0-16-8-18)**

Intern Gastronomi dersi; Türkiye'deki Gastronomi bölümlerinde ilk 7+1 sisteminde başlatılan 8 kredilik bir derstir ve dönem sonunda bölüm kurulunun oluşturduğu kriterlere göre mülakata girerek öğrenciler ders notunu almaktadır. 2014 yılından itibaren uygulanan bu derste, öğrenciler son dönemlerini sektörde yönetici asistanı olarak çalışarak tamamlamaktadır. Stajlardan tamamen farklı uygulaması olan bu ders çalışma hayatına adım atmasını ve öğrencinin tecrübeli mezun olmasını sağlar. Öğrenci bir dönem boyunca işletmede çalışır. Kariyer Merkezi ile ortaklaşa yürütülen bu ders kapsamında öğrenci, üniversitenin anlaşmalı olduğu bir yiyecek-içecek işletmesinde yönetici asistan olarak çalışarak uygulamalı eğitim alır. Dersin amacı; öğrencinin lisans eğitimi boyunca aldığı teorik ve uygulamalı derslerde edindiği bilgileri, bir yiyecek içecek işletmesinin tüm birimlerinde çalışarak iş yaşamında pratiğe dönüştürmesini sağlamaktır. Çalışma dönemi boyunca öğrenciler okuldaki danışmanları tarafından periyodik olarak kontrol edilmekte ve gerekli görüldüğü hallerde programda değişiklik yapılmaktadır. Ders sonunda öğrenci; hem Kariyer Merkezi’ ne hem de bölüme çalışma süresi boyunca öğrendiklerinden oluşan bir rapor hazırlamaktadır.

**BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ**

**GST359 Jumbo ile Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık(2-2-3-6)**

Jumbo ile Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık dersinde; sektörde kullanılan yiyecek-içecek görsellerinin tasarlanması, hazırlanması, yapımları (prodüksiyon) ve bunların renk, form, doku ve hareket ve denge bazında günün estetik değerleri içinde irdelenmesi dersin amaçlarıdır. Yiyecek- içeceklerin sunumları, görsel etkileri, aksesuar, tabak, masa üzerindeki kompozisyonları ve gereksinim duyulan mecraya göre kurgulanmasını içerir. Ders, yemek stilistinin işlevi, çalışma alanları, özellikleri, fotoğraf çekim teknikleri, kompozisyon ve tanıtım sektörünün beklentilerini teorik ve uygulamalı olarak kapsamaktadır.

**GST351 Pişirmenin Bilimi(2-2-3-6)**

Pişirmenin Bilimi dersinde öğrenciler; pişirme esnasında yiyeceklerde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri bilimsel olarak inceler. Et ve et ürünleri, yumurta, meyve ve sebzeler, şekerler, yağlar, emülsiyonlar gibi birçok gıda üzerinde deneyler yapılarak yiyeceklerin hazırlanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimlerin öğrenilmesi amaçlanmaktadır. Öğrenciler bilimsel teknikleri kullanarak yemekte meydana gelen değişimleri uygulamalı olarak gözlemleme imkanına sahip olurlar.

**GST356 Yemek ve Mitoloji(3-0-3-6)**

Yemek ve Mitoloji dersinin amacı; Sümer, Babil, Mısır, Yakındoğu, Yunan, Roma, Viking, Hint, Çin ve diğer coğrafyalara ait mitolojilerde yiyecek ve içecek öğelerine dair yer alan efsane ve inanışların ele alınmasıdır. Günümüzdeki yiyeceklerin ve zaman içinde yok olmuş gıda ürünlerinin ilk ortaya çıkış hikayeleri anlatılır. Ekmek, şarap, bira, kan, zeytin, nar, bal, nektar, elma, süt, dut, mantar, domuz, kurban, pirinç gibi yiyecek içecek öğelerine ait mitler, sözlü ve yazılı yazın ve sanat kollarındaki tasvirleri aracılığıyla işlenir.

**GST242 Menü Planlama(3-0-3-6)**

Menü Planlama dersinin amacı etkili ve başarılı bir menü hazırlamak için gerekli malzeme bilgisi, kavram geliştirme, tasarım mekaniği, menü fiyatlandırma, maliyet hesaplamaları, pazar trendleri, karlılık stratejileri ve araştırma gibi önemli kaynakların sağlanmasıdır. Bu ders ayrıca maliyet kontrolü ilkelerini ve bunların yiyecek içecek işletmelerinde uygulamalarını araştırmayı amaçlar.

**GST358 Gastronomi ve Medya(2-2-3-6)**

Gastronomi ve Medya dersi yemek ile iletişim arasında ilişki kurarak, iletişim mecraları ve yemeğin bu mecralarda kullanımı, görsel ve işitsel olarak incelenmesi, marka ve marka konumlandırma ve yemek temalı yaratıcı çalışmalar konusunda öğrencileri destekler. Ders 14 hafta teorik olarak işlenmektedir, dersin içeriğinde; sosyal medya ve diğer mecraların avantajları, dezavantajları, bireysel ve toplumsal etkileri, medya okuryazarlığı, gastronominin reklam, köşe yazısı, yemek programları, kültür yazıları, ürün-gezi-yemek kombinasyonları, bloglar ve günümüz yemek terminolojisi ve bunların etkin yorumlanması yer almaktadır. Bunların dışında öğrenciler, Coğrafi İşaretleme, Unesco Kültürel Mirası, fuarlar, festivaller, paneller ve gastronomi dünyasının diğer güncellemelerini kapsayan konularda da bilgi sahibi olurlar. Ayrıca bireysel çalışmalarında gastronomi alanında yeni ürün, yeni konsept yeni yaklaşımlar düşünme ve yaratma konusunda teşvik edilirler.

**GST455 Kahve Bilimi ve Uygulamaları (3-0-3-6)**

Kahve Bilimi ve Uygulamalarıdersi önce teorik, son 3 hafta uygulamalı olarak işlenmektedir. Kahvenin Tarihçesi, Keşfi, Osmanlı Dönemi kahvehaneler kültürü ve kahve kültür/geleneğinin detayları, kahve bitkisi, işlenmesi, fermantasyon süreçleri, kavrulma, cupping ve blend ile devam eder. Espresso, Filtre, Pour Over ve 3th Nesil demleme tekniklerinin tamamı ile Türk Kahvesi’nin tüm demleme altyapıları teorik ve gereklilikleri ile aktarılmakta, kahve menü reçetelendirme ve ürün geliştirme ile teorik kısım tamamlanmaktadır. Uygulama derslerinde Pour Over V60 Dripper, Chemex, Coffee Syphon demleme teknikleri uygulanmakta, Espresso makinelerinde espresso ve türevleri ile Türk kahvesi teknikleri uygulamalı olarak öğrencilerle birebir gerçekleştirilmektedir.

**GST229 Türk Mutfak Tatlıları(2-2-3-6)**

Türk Mutfak Tatlıları dersi; tatlı yapımındaki yapısal özellikleri ve hamurun yapısında meydana gelen değişiklikleri açıklamak amacıyla hazırlanmıştır. Ders kapsamında hamurun yapısında değişiklikler yapılarak Geleneksel Türk hamur işi tatları incelenmektedir. Derste öğrenciler; hamurun yapısını kavrar, hamura şekil verirken meydana gelen değişiklileri öğrenir, hamurdaki su, karbonhidrat ve yağ özellikleri görür, hamur çeşitlerine göre pişirme tekniklerini kavrar ve uygular.

**GST227 Mutfakta Sağlıklı Beslenme(2-2-3-6)**

Mutfakta Sağlıklı Beslenme dersi; çölyak, laktoz intoleransı, besin alerjisi gibi metabolik hastalıklar, vejetaryen, vegan beslenme, düşük kalorili ürünler gibi farklı besleme tercihlerini ön planda tutarak bu tercihlere göre önemli temel prensipleri göz önünde bulunduran reçeteler oluşturulması ve mutfakta bu reçetelerin hayata geçirilmesi üzerine kurulu çok değerli bir derstir. Dersler, toplam 14 haftalık süre içinde ilk iki hafta teorik anlatımlar sonrasında öğrencilerin araştırıp belirleyeceği menüler doğrultusunda mutfakta uygulamalı olarak gerçekleştirilir.

**GST321 Çikolata Yapımı(2-2-3-6)**

Çikolata Yapımı dersi, kakaonun tanınması, çikolata içeriği ve yapımı ile ilgili bilgi edinmeyi amaçlayan, bu konuda uzman çikolata üretici firmasının fabrika gezisini kapsayan, çikolata dekoru yapımından, çikolata temperlemeye ve farklı içeriklerdeki dolgu maddeleri ve /veya ek ürünlerle zenginleştirilmiş çikolata yapımına kadar zengin içerikli bir derstir.

**GST244 Tarladan Sofraya Tarım(3-0-3-6)**

Tarladan Sofraya Tarım dersi; tarım ürünlerinin topraktan tüketime yaşadığı sürecin uygulamalı olarak izlenebilmesini sağlamak, toprağın ve tohumun önemini kavratmak, gastronomi öğrencisinin kullandığı gıda ürünlerinin nasıl yetiştirildiğini bilmenin, kalitesini değerlendirmenin ve sürdürülebilirliğini sağlamanın önemini anlatmak amaçlı uygulamalı bir derstir. Toprak, tohum, bitki yetiştiriciliği konusunda teorik ders işlendikten sonra tohumdan fide yetiştirme, yetiştirilen fideler ile Gastronomi Bahçesinde sebze bahçesi tasarım ve uygulaması yapılmaktadır.

**GST238 Türk Mutfağında Tuzlu Hamur İşleri(2-2-3-6)**

Türk Mutfağında Tuzlu Hamur İşleri dersi; geçmişten günümüze gelen Türk mutfağına özgü tuzlu hamur işi reçetelerinin uygulama, yoğurma ve pişirme teknikleri 14 hafta boyunca uygulamalı olarak işlenir. Dersin sonunda öğrenciler; tarife uygun hamur yoğurma teknikleri kavrar, hamurdaki nem oranını saptama ve ortam ısısına göre çalışmayı anlar, hamurun mayalanma süresini ve pişirme tekniğini öğrenirler.

**GST357 Dondurma ve Dondurmalı Tatlılar(2-2-3-6)**

Dondurma ve Dondurmalı Tatlılar dersinin amacı; temel dondurma ürünlerini ve kullanım alanlarını tanıtmanın yanında emel dondurma yapım tekniklerini, çeşitlerini öğretmek ve uygulamada nasıl kullanılacağını bilir. Ders aynı zamanda su bazlı dondurmaların yapımını öğretir ve dondurma sunum ve depolama bilgilerini öğrencilere aktarmaktadır.

**GST398 Çin Mutfağı(2-2-3-6)**

Çin Mutfağı dersi, köklü ve geniş bir coğrafyaya sahip olan Çin halkının yemek kültürünü de kapsayan uygulama ağırlıklı bir derstir. Çin coğrafyasını bölge bölge ele alan, yemekleri ile birlikte kültürlerini kapsayan ders içeriğine sahiptir. 14 haftalık süre boyunca teorik derslerin de olduğu ders, belirlenen reçetelerin ve yemeklerin uygulanması ile sürdürülmektedir.

**GST440 Gıda ve Ambalaj Tasarımı(2-2-3-6)**

Gıda ve Ambalaj Tasarımı dersi; Gastronomi Bölümü ve Endüstriyel  Tasarım bölümlerinin birlikte organize ettiği inter disipliner bir derstir. Günümüzde gıdaların tasarlanması, gittikçe önem kazanmaya başlamıştır ve bu amaca uygun açılan inter disipliner ilk derstir. Her iki bölüm tarafından içeriği hazırlanan derste; öğrencilere bir gıdanın paketlenmesi, tabak tasarımında önemli olan ögeleri ve ürünün yapısal özelliklerine göre tasarım yapabilmesi amaçlanmaktadır. Öğrenciler teorik temel konuları öğrendikten sonra, belirlenen bir içerikle ilgili gastronomi uygulama mutfaklarında  ürün geliştirir ve ürüne uygun paket tasarımı yaptırılmaktadır.  Öğrencilerin hazırladıkları gıda ve tasarladıkları paketler dönem sonunda sergilenmektedir.

**GST417 Evdışı Tüketimde Restoran Yönetimi ve Franchising Sistemi(3-0-3-6)**

Evdışı Tüketimde Restoran Yönetimi ve Franchising Sistemi dersi; franchise işletme modellerinin ulusal ve uluslararası platformlarda incelenmesi, süreçlerin oluşturulması ve kontrol edilmesi, bununla birlikte yeni model oluşturup; franchise pazarına sunmak ve bu modeli yaymayı kapsamaktadır. Derste aynı zamanda işletme prensiplerinin kurgulanıp; sahada uygulanması ile ilgili standartları oluşturulmakta ve bu standartları oluştururken, işletme personellerinin gerek istihdam gerek ise eğitim konularının öğretilmesi, işletmelerin SWOT analizlerinin çıkarılıp rakipler ile olacak rekabet sırasında izlenecek metodların öğretilmesi amaçlamaktadır.

**GST231 Bonfilet ile Uygulamalı Et Parçalama ve Etin Bölümleri(2-2-3-6)**

Marka dersimiz olan derste sponsorumuz Bonfilet firmasının et konusundaki uzmanlığı  öğrencilere aktarılmaya hedeflenmiştir. Ete dair tüm detayların öğretileceği derste, etin bölümleri, parçalanması, işlenişi, marinasyon ve pişirme teknikleri hakkında teorik ve uygulamalı bilgiler verilmektedir. Derste 14 hafta boyunca uygulamalı olarak  öğrendikleri bilgiler doğrultusunda yemekler hazırlayan öğrencilerin pratik bilgileri geliştirilecektir.

**GST252 Bonfilet ile Et Pişirme Teknikleri ve Tariflerde Kullanımı(2-2-3-6)**

Marka dersimiz olan bu derste sponsorumuz Bonfilet firmasının et konusundaki uzmanlığı  öğrencilere aktarılmaya hedeflenmiştir. Bu dersin amacı; etin farklı bölümlerini kullanılarak hazırlanan yemeklerin özellikleri ve pişirme teknikleri hakkında öğrenciyi bilgilendirmektir. Ders 14 hafta boyunca uygulamalı olarak işlenmekte ve öğrencilerin yemekleri reçetelere uyarak yapması sağlanmaktadır.

**GST341 Dünyadan Yöresel Tatlılar(2-2-3-6)**

Dünyadan Yöresel Tatlılar dersi; dünyada bulunan 7 kıta üzerinden seçilen çeşitli ülkelerin coğrafi ve iklimsel şartlarına göre yetiştirilen ürünler ile yapılan tatlıların uygulamalı olarak öğrenilmesini kapsar. Dersi alan öğrenci Asya, Avrupa, Afrika, Avustralya, Güney ve Kuzey Amerika ve Antarktika kıtalarından her hafta seçilen 3 ülkenin tatlılarını öğrenir ve uygulayabilir. Ülkeleri ve beslenme tarzlarını tanır, tatlı kültürlerini kıyaslayabilir. Ders toplam 14 haftalık süre içerisinde uygulamalı olarak işlenir.

**GST371 Ekşi Mayalı Hamur ve Rustik Ekmek Teknikleri(2-2-3-6)**

Ekşi Mayalı Hamur ve Rustik Ekmek Teknikleri dersinin amacı; hamur mayalama, yoğurma ve pişirme tekniklerini öğretmektir. Dersi alan her öğrenci kendi ekşi mayasını hazırlar ve beslemesini öğrenir. Ekmek fermantasyonu (soğuk fermantasyon, streching) için gerekli şartları, rustik ekmek hazırlama ve pişirme tekniklerini öğrenir. Öğrenci ders sonunda kendi ekşi mayasıyla rustik ekmekler pişirebilir.

**GST364 Uzak Doğu Mutfağı(2-2-3-6)**

Uzak Doğu Mutfağı dersi, bütün ve büyük bir kültürü içermekle beraber geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. Çin ağırlıkta olmakla birlikte, Japonya, Kore, Tayland, Vietnam gibi geniş bir bölgeyi içine almaktadır. Wok kullanımı ve teknikleri, noodle yapımı ve teknikleri, sushi teknikleri, ördek pişirme teknikleri, gyoza yapımı ve teknikleri gibi zengin içeriğe sahip bir derstir. 14 haftalık süre boyunca teorik derslerin ve örnek restoranlara gezilerin olduğu ders, belirlenen reçetelerin ve yemeklerin uygulanması ile sürdürülmektedir.

**GST469 Türk Mutfağında Kebaplar ve Uygulamaları(2-2-3-6)**

Türk Mutfağında Kebaplar ve Uygulamaları dersinin amacı; kebabın tarihçesi, karkas etin bölümleri, etlerin dinlendirilmesi, koyun, oğlak, keçi, kuzu etinin işleniş özellikleri ve Türkiye’ nin kebap haritasını incelemektir. Derste aynı zamanda etlerin ayıklanması, marinasyon çeşitleri, kebabın hazırlanışını, Türk Mutfağı’ nda kebaplardan oluşan yemeklerin temelini öğretilmekte ve öğrenciye uygulamalı olarak gösterilmektedir.

**GST354 Gastronomi Yazarlığı(2-2-3-6)**

Gastronomi Yazarlığı dersi; iyi bir okur- yazarın nasıl olması gerektiği konusunda öğrenciyi bilgilendirmenin yanında öğrencilerin yazıların konu türlerini tanımlamasını, eleştiri yapabilmesini, etkin dil kullanabilmesini, gastronomiye dair tanıtım, eleştiri ve ürün yazısı yazabilmesini, bölümde öğrendikleri bilgileri yazıya dökebilmelerini amaçlanmaktadır. Derste aynı zamanda sektörden gelen konuklar sayesinde öğrencilerin ufkunun açılması sağlanmakta ve beyin fırtınası yapıp yeni fikirlerin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.

**GST375 Türk Yunan Mutfağı Meze ve Yemekleri(2-2-3-6)**

Türk Yunan Mutfağı Meze ve Yemekleri dersi; öğrencilere Türk-Yunan mutfağı meze ve yemeklerinin uygulamalı gösterimini, iki mutfağın birbiri ile olan uyum ve benzerliklerini öğrenmeyi, iki mutfağın da yemek kültürüne hâkim olmayı amaçlamaktadır.

**GST417 Ev Dışı Tüketimde Restoran Yönetimi ve Franchising Sistemi(3-0-3-6)**

Ev Dışı Tüketimde Restoran Yönetimi ve Franchising Sistemi; Ulusal ve uluslararası platformlarda franchise iş modellerini incelemek, süreçleri oluşturmak ve kontrol etmek ve yeni bir model oluşturmak; franchise pazarına sunmak ve bu modeli yaygınlaştırmak. Aynı zamanda iş prensipleri oluşturulmakta ve; sahada uygulanması ile ilgili standartlar oluşturulmakta ve bu standartlar oluşturulurken işletme personeline hem istihdam hem de eğitim konularının öğretilmesi, işletmelerin SWOT analizlerinin hazırlanması ve yarışma sırasında izlenecek yöntemlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

**GST452 Restoran İşletmeciliği(3-0-3-6)**

Restoran İşletmeciliği dersinde; restorancılığın tarihçesinden başlayarak, Türkiye’de restorancılık sektörü istatistikleri, pazar bilgileri, ideal restoranın tanımı, restorancılıkta altın oranlar, sandalye maliyeti gibi birçok teknik bilginin yanı sıra neden her yıl açılan 100 restorandan  90 tanesinin 2. yılı neden göremediğinin gerçek hayattaki açıklaması, tüketici davranışları, karlılık gibi konuların öğrencilere anlatılması amaçlanmaktadır.

**GST328 Mutfakta Beslenme Tercihleri(2-2-3-6)**

Mutfakta Beslenme Tercihleri dersi; günümüz beslenme akımları ve trendleri göz önüne alınarak her hafta bir konsept eşliğinde menü oluşturarak mutfakta uygulama yapmayı gerektiren bir derstir. Dersin ilk iki haftası ve arada iki hafta daha olmak üzere teorik bilgi içeren 4 haftalık kısım uygulama ile paralellik gösterir. Vejetaryen, vegan, raw, free from konsepti (glütensiz, laktozsuz, şekersiz gibi), kalorisi hesaplanmış diyet menüler, popüler tahıllardan oluşturulan menüler, fermente ürünlerden oluşturulan menüler, sokak yiyecekleri, sağlıklı ve hızlı atıştırmalık menüleri gibi örnek konseptlerden oluşan menüler öğrenci gruplarının araştırdığı ve geliştirdiği, yaratıcılığı ve mutfakta farklı kombinasyonları destekleyen dersleri oluşturmaktadır. Öğrenciler dünya trendleri, akımları ve mutfakta beslenme tercihleri ile ilgili bilgi sahibi olmakla kalmaz aynı zamanda rafine ve farklı tatlar konusunda kendilerini ve repertuarlarını da genişletme olanağı bulurlar.

**GST437 Yüksek Alkollü İçeceklerde Menü Uyumu(3-0-3-6)**

Yüksek Alkollü İçkilerde Menü Uyumu dersi; Amaretto, Benedictine, Vermut ,Cointreau, Calvados ,Sake, Grappa, Porto ve Sherry gibi yüksek alkollü içkileri inceleyip üretim aşamalarını, özelliklerini ve bu içkilerin hangi yemeklerle ve nasıl uyum sağladıklarını inceler. Derste farklı ülkelerde üretilen bu içkilerin arasındaki proses, tat ve karakter analizleri kıyaslanarak incelenmiş olur. Bu içkilerin tarihsel geçmişlerinden günümüze dek üretim şekilleri öğretilir. Bu içkilerin tek başına nasıl ve hangi kadehlerde kullanılması gerektiğini öğrenirler. Otel, restoran ve barlarda servis edilen bu içkilerin menü uyum (hangi yemeklere eşlik edebileceğini, nasıl eşleştirilmeleri ve menüde nasıl konumlandırılması gerektiği) teknikleri öğretilir. Alkol değerlerini, vücuda faydaları, zararları ve doğru saklama koşullarını anlarlar. Dersler toplam 14 haftalık süre içinde 13 haftası teorik olarak işlenir, bir haftası ise IWSA (International Wines & Spirits Academy) de yerli ve ithal yüksek alkollü içkiler kullanılarak yiyecekler eşliğinde sunumu, tadımı ve içkilerin yemeklerle uyumu uygulaması yapılır.

**GST438 Yüksek Alkollü İçeceklerde Menü Uyumu 2(2-2-3-6)**

Yüksek Alkollü İçeceklerde Menü Uyumu 2 dersi; Viskiler (İskoç-İrlanda-ABD-Kanada-Japonya), Votka, Cin ,Rakı ,Konyak, Brandi ,Tekila ,Mezcal ,Rom, Absent, Marsala ,Madeira, gibi yüksek alkollü içkileri inceleyip, üretim aşamalarını, özelliklerini ve bu içkilerin hangi yemeklerle ve nasıl uyum sağladıklarını inceler. Derste farklı ülkelerde üretilen bu içkilerin arasındaki proses, tad ve karakter analizleri kıyaslanarak incelenmiş olur. Bu içkilerin tarihsel geçmişlerinden günümüze dek üretim şekilleri öğretilir. Bu içkilerin tek başına nasıl ve hangi kadehlerde kullanılması gerektiğini öğrenirler. Otel, restoran ve barlarda servis edilen bu içkilerin menü uyum (hangi yemeklere eşlik edebileceğini, nasıl eşleştirilmeleri ve menüde nasıl konumlandırılması gerektiği) teknikleri öğretilir. Alkol değerlerini, vücuda faydaları, zararları ve doğru saklama koşullarını anlarlar. Dersler toplam 14 haftalık süre içinde 13 haftası teorik olarak işlenir, bir haftası ise IWSA (International Wines & Spirits Academy) de yerli ve ithal yüksek alkollü içkiler kullanılarak yiyecekler eşliğinde sunumu, tadımı ve içkilerin yemeklerle uyumu uygulaması yapılır.

**GST325 Pınar ile Profesyonel Pasta Tasarımı(2-2-3-6)**

Marka dersi Pınar ile Profesyonel Pasta Tasarımı dersinde; ana sponsorumuz Pınar önderliğinde süt ve süt ürünleri kullanılarak oluşturulan krema ve kekler ile profesyonel pasta tasarım teknikleri gösterilmekte ve uygulamalı olarak öğrencilere öğretilmektedir.

**GST461 Pınarlı Sütlü, Kremalı Tatlılar, Dondurmalar (2-2-3-6)**

Marka dersi olan Pınarlı Sütlü, Kremalı Tatlılar, Dondurmalar dersinde, ana sponsorumuz Pınar önderliğinde süt ve süt ürünlerinin yemeklerde kullanımının öğrencilere öğretilmesi amaçlanmaktadır. Derste süt ve krema kullanılarak Türk Mutfağı ve dünya mutfaklarından tatlı, dondurma ve dondurmalı tatlı reçeteleri uygulanmaktadır.

**GST278 Pınarlı Sofralar(2-2-3-6)**

Marka dersi olan Pınarlı Sofralar dersinde; ana sponsorumuz Pınar önderliğinde süt ve süt ürünlerinin yemeklerde kullanımının öğrencilere öğretilmesi amaçlanmaktadır. Derste Türk Mutfağı ve dünya mutfaklarından reçeteler uygulanmaktadır.