



Ders kategorileri: ÜT = Üniversite Temel; FT = Fakülte Temel; AT = Alan Temel; AS = Alan Seçmeli; FS = Fakülte Seçmeli; ÜS = Üniversite Seçmeli.

Dönem	Ders kodu	Ders Adı	Dersin kategorisi	Saat			Toplam Kredi	Önkoşul	AKTS kredisi
				Ders	Etüt	Lab/Uygu.			
1	TRMS101	TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ	FT	2	0	2	3	-	5
1	TRMS103	GIDA SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	FT	2	0	0	2	-	3
1	ASCI151	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-I	AT	0	0	0	0	-	3
1	BILT100	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	ÜT	2	0	2	3	-	5
1	INGL101	İNGİLİZCE-I	ÜT	3	0	0	3	-	4
1	TARH101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I	ÜT	2	0	0	2	-	3
1	TUOG101	TÜRK DİLİ-I	ÜT	2	0	0	2	-	3
1	UNISXX1	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	ÜS	X	X	X	3	-	4
Toplam 8 ders			TOPLAM:	13	0	4	18		30
2	TRMS102	MUTFAK YÖNETİMİ-I	FT	2	0	2	3	TRMS101	5
2	ASCI104	ÜRÜN BİLGİLERİ	AT	1	0	2	2	-	4
2	ASCI106	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	AT	3	0	0	3	-	4
2	ASCI152	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-II	AT	0	0	0	0	-	3
2	INGL102	İNGİLİZCE-II	ÜT	3	0	0	3	INGL101	4
2	TARH102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	ÜT	2	0	0	2	-	3
2	TUOG102	TÜRK DİLİ-II	ÜT	2	0	0	2	-	3
2	UNISXX2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	ÜS	X	X	X	3	-	4
Toplam 8 ders			TOPLAM:	13	0	4	18		30
3	ASCI200	YAZ STAJI	AT	0	0	0	0	-	4
3	TRMS201	MUTFAK YÖNETİMİ-II	FT	2	0	2	3	TRMS102	5
3	TRMS203	GASTRONOMİ PAZARLAMA PRENSİPLERİ	FT	3	0	0	3	-	4
3	TRMS205	MENU PLANLAMA VE GELİŞTİRME	FT	3	0	0	3	-	5
3	ASCI251	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-III	AT	0	0	0	0	-	4
3	MHSB223	MUHASEBE	AT	3	0	0	3	-	4
3	ASCIXX1	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
Toplam 7 ders			TOPLAM:	11	0	2	15		30
4	ASCI208	SOĞUK GIDALAR MUTFAĞI	AT	2	0	3	3	-	4
4	ASCI252	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-IV	AT	0	0	0	0	-	5
4	TRMS204	YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ	FT	2	0	3	3	-	5
4	ASCIXX2	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
4	ASCIXX3	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
4	ASCIXX4	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
4	ASCIXX5	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
Toplam 6 ders			TOPLAM:	4	0	6	18		30
GENEL TOPLAM:				41	0	16	69		120

## Alan ve Fakülte Seçmeli Dersler

Sıra No.	Ders kodu	Ders Adı	Dersin kategorisi	Saat			Toplam Kredi	Önkoşul	AKTS kredisi
				Ders	Etüt	Lab/Uyg.			
1	ASCI221	YİYECEK VE İÇECEK YONETİMİ	AS	3	0	0	3	-	4
2	ASCI222	SATIN ALMA VE MALİYET KONTROLU	AS	3	0	0	3	-	4
3	ASCI223	EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK-I	AS	2	0	2	3	-	4
4	ASCI224	EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK-II	AS	2	0	2	3	-	4
5	ASCI322	SARAPÇILIK	AS	3	0	0	3	-	4
6	ASCI323	YİYECEK HİZMETLERİ TEKNOLOJİLERİ	AS	3	0	0	3	-	4
7	ASCI324	AMERİKAN MUTFAĞI	AS	2	0	3	3	-	4
8	ASCI325	FUZYON MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
9	ASCI326	VEJETARYEN MUTFAĞI	AS	2	0	3	3	-	4
10	ASCI327	PASTA SANATLARI	AS	2	0	3	3	-	4
11	ASCI328	MUTFAK TASARIMI VE PLANLAMASI	AS	3	0	0	3	-	4
12	ASCI329	GİRİŞİMCİLİK	AS	3	0	0	3	-	4
13	GAMS303	KIBRIS MUTFAĞI	AS	2	0	3	3	-	4
14	ASCI225	AKDENİZ MUTFAKLARI	AS	2	0	2	3	-	4
15	ASCI226	MUTFAK YÖNETİMİ-III	AS	2	0	2	3	-	4
16	GAMS202	YİYECEK VE GIDA SÜSLEME	AS	2	0	3	3	-	4
17	GAMS321	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	AS	3	0	0	3	-	4
18	GAMS322	İNSAN KAYNAKLARI	AS	3	0	0	3	-	4
19	GAMS323	MUTFAK KÜLTÜRÜ	AS	3	0	0	3	-	4
20	GAMS324	ŞARAPÇILIK	AS	3	0	0	3	-	4
21	GAMS325	YİYECEK HİZMETLERİ TEKNOLOJİLERİ	AS	3	0	0	3	-	4
22	GAMS326	AMERİKAN MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
23	GAMS327	FUZYON MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
24	GAMS328	VEJETARYEN MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
25	GAMS329	PASTA SANATLARI	AS	3	0	0	3	-	4
26	GAMS421	MUTFAK TASARIMI VE PLANLAMASI	AS	3	0	0	3	-	4
27	GAMS422	GİRİŞİMCİLİK	AS	3	0	0	3	-	4
28	GAMS423	TEMEL ÇİKOLATACILIK	AS	2	0	2	3	-	4
29	GAMS424	YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI	AS	2	0	2	3	-	4
30	GAMS425	FRANSIZ MUTFAĞI	AS	2	0	2	3	-	4
31	GAMS426	KAHVE KÜLTÜRÜ VE BARİSTA SANATI	AS	2	0	2	3	-	4

**PROGRAM BİLGİLERİ**

Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatlarının uygulamalı yönünü oluşturan ve yemek hazırlama süreçlerinin hijyen, teknik ve estetik boyutlarını kapsayan bir alandır. Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik olarak ve azami damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç Gastronominin çalışma konusudur. Aşçılık Ön Lisans Programı'nın amacı, yiyecek - içecek işletmeleri için nitelikli şef olmaya aday bireyler yetiştirmektir. Hijyen ve Sanitasyon kurallarına uyarak göz ve tat zevkini sofraya taşımayı amaçlamaktadır. Bölümün amacı sektördeki açığın giderilmesi adına eğitilmiş ve deneyimli aşçı sayısının artmasına katkı sağlamaktır. Uluslararası mutfak kültürlerinin yanı sıra ulusal yemek kültürü ve Kıbrıs mutfağı kültürel mirası konusunda bilgi ve becerilerle donatılmış, kendi alanında edindiği temel bilgi ve becerileri değerlendirebilen, yeterli alt yapıya sahip, teorik bilgilerin yanı sıra bilgileri pratiğe dönüştürme konusunda nitelikli bireyler yetiştirmeyi amaçlamıştır. Program akademik değerlendirme kriterleri çerçevesinde ele alınacağı gibi (yazılı, uygulamalı, sözlü, sınav, proje v.b.) jüri tarafından alan uygulamaları (yemek hazırlanması), pratik çalışmalar (yemek sunumları), staj, yarışmalar v.b. şeklinde olacaktır.

**Programın Genel Amacı**

1. Aşçılık alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
2. Gıda güvenliği, pişirme ve sunma tekniklerini teorileri bilir ve uygular
3. Menü planlama, maliyet analizi, mesleki etik alanlarında da bilgi sahibi ve uygulayıcı olurlar.
4. Öğrencilerin derslerde gösterdikleri performans süreklilik gösterir şekilde takip edilecektir.
5. Öğrencilerin yaptıkları staj sonrasında, staj yaptıkları kurum ve kuruluşlardan geri bildirim sağlanacaktır
6. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri, ve teorileri bilir ve uygular.
7. Gıda güvenliği, pişirme ve sunma teknikleri, menü planlama, maliyet analizi, mesleki etik alanlarında da bilgi sahibi ve uygulayıcı olurlar.
8. Güçlü akademik kadrosu ve psikolojik destek ile sektöre bir adım önde başlar.
9. Uygulama alanındaki ders işleme stili sayesinde daha yaratıcı fikirlerle kriz anında çözüm yaratma kabiliyeti artar.
10. Yurtdışı ve Kuzey Kıbrıstaki seçkin otel ve restoranlarda staj sayesinde uluslararası vizyonuna ve küresel vatandaş anlayışına sahiptir.
11. Sürdürülebilir Mutfak anlayışını uygular ve yayar

## DERS TANIMLARI

## Ders Tanımları – I : Programı sunan Bölüm tarafından verilen tüm Alan Temel ve Fakülte/Yüksekokul Temel dersler

Ders kodu	Ders Adı	Kredi	AKTS kredisi	Dersin Katego.	Önkoşul	Öğretim Dili
ASCI 151	<b>HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-I</b>	(0, 0, 0)0	3	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Öğrenciler, profesyonel bir mutfağı tanıyarak, işyerinden onlara danışmanlık yapacak bir yönetici şef ve Uluslararası Final Üniversitesi (UFÜ) Turizm ve Mutfak Sanatları Yüksekokulu'ndan (TMSY) bir danışman eşliğinde profesyonel bir mutfağın yapısını ve düzenini gözlemlerler. Mutfakla ilgili kurallar, yönetmelikler, sağlık, hijyen ve sanitasyon standartları pratik olarak profesyonelce uygulanır ve sürdürülür. Mutfak eşyalarının kullanımı, özellikle bıçakların güvenli ve verimli bir şekilde tutulması ve kullanılması üzerine uygulama çalışmaları yapılır. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY tecrübeli ve alanında uzman danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.					
TRMS101	<b>TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ</b>	(2, 0, 2)3	5	FT	-	Türkçe
Ders içeriği	Dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mutfakla ilgili olan temel bilgi, beceri ve teknikler hakkında bilgi vermektir. Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı kapsamında mutfak ortamında araç gereçlerinin kullanım tekniklerini, mutfak terminolojisi ve temel pişirme yöntemleri, saklama ve uygun şekilde muhafaza etme, temizlik ve hijyen kurallarına uymak, temel pişirme teorileri ve tekniklerinin uygulanması ve geliştirilmesinin tanıtımı gibi temel konuları kapsamaktadır. Bu dersin ana başlıkları; tatma, mutfak ekipmanları, kesme teknikleri, sebzelerin klasik kesimleri, kemik suları üretimi, çorbaların hazırlanması, özel soslar, zamanlama ve diğer çeşitli görevler, servis istasyonunun organizasyonu, damak tadının geliştirilmesi, çeşitli dünya mutfaklarından terimler ve gıdaların maliyetlenmesidir.					
TRMS103	<b>GIDA SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b>	(2, 0, 0)2	3	FT	-	Türkçe
Ders içeriği	Bu derste konular; gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için potansiyel tehlikeli gıdaların doğru bir şekilde kullanılması, HACCP kuralları, yasal kurallar, mutfak güvenliği, sağlık önlemleri, ayrıca güvenli gıdanın hazırlanması, depolanması ve yeniden ısıtılması konularındaki açıklamalardır. Bu dersin amacı, mutfak ortamında gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelere yol açabilecek oluşumları engellemek, kişisel hijyen kurallarını ve besin hijyenini sağlamak ve kalite kontrol ve güvence sistemlerinin nasıl daha etkili bir şekilde uygulanabileceğini öğrencilere aktarmaktır. Ders içerik olarak, iş güvenliği ve sağlık gibi unsurların sağlanması için gerekli uygulamaları, gıdaların uygun ve en hijyenik şekilde depolanması, çözdürülme, hazırlanma ve pişirme gibi işlemlerden sonra sıcak tutulması gibi konuları içerir.					
ASCI104	<b>ÜRÜN BİLGİLERİ</b>	(1, 0, 2)2	4	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Aşçılık ön lisans öğrencileri bu ders kapsamında, mutfakta kullanılan temel malzemeler ve bu malzemelerin özellikleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmaları; kuru ve taze baharatların, süt ve süt ürünlerinin, günlük hazırlanan gıdaların, kuru gıdaların, otların, meyvelerin, sebzelerin çeşitli formlarda kullanımının ,satın alınmasında dikkat edilecek noktaların neler olacağı ve özelliklerinin tanıtımı konularını öğreneceklerdir. Ayrıca öğrenciler bu derste, taze ve hazırlanmakta olan gıdaların belirlenmesi, alımı, depolanması ve saklanması, ürünleri değerlendirebilmek için tatma, dokunma, koklama, görünüş ve diğer kalite özelliklerini ayrıca ürünlerin nasıl sunulması gerektiğini öğreneceklerdir.					
ASCI106	<b>DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ</b>	(3, 0, 0)3	4	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Bu ders, öğrencilerin dünya mutfaklarından farklı ülkelere ait pişirme ve sunum teknikleri, yemekleri ile kültürleri arasındaki ilişkileri, farklı toplumlara ait geleneksel mutfak kültürü ve yemek yeme alışkanlıklarına dair bilgi edinmelerini sağlama amacını taşımaktadır. Ayrıca, farklı dünya mutfak kültürlerine ait pişirme yöntemlerinin incelenmesi, iklim ve coğrafi özelliklere göre ürün ve yemeklerin tanıtılması, sınıflandırılması, dünya mutfağına ait bilgilerin öğrencilere uygulamalı dersler aracılığıyla aktarılması pratik ve teorik bilgilerini geliştirmek dersin diğer amaçlarından. Derste konu içeriği olarak; Anadolu, Avrupa ve Asya Mutfak Kültürlerine ait bilgiler ve yöntemleri işlenecektir.					
ASCI152	<b>HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-II</b>	(0, 0, 0)0	3	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Öğrenciler ASCI 151 dersinden elde ettikleri profesyonel bir mutfağı tanımak, işyerinden onlara danışmanlık yapan yönetici şef ve okullarındaki danışmanlar eşliğinde pratik becerilerini geliştirmeye, mutfak yapısını ve düzenini gözlemlerken ve uygulamaya devam ederler. Mutfakla ilgili kurallar, yönetmelikler, sağlık, hijyen ve sanitasyon standartları pratik olarak profesyonelce uygulamaya devam eder ve sürdürülür. Öğrenciler mutfak gereçlerini kullanarak güven kazanırlar ve ana sosları hazırlamaya ve yapmaya başlarlar, temel beslenme standartlarını uygularlar ve özellikle mutfak ürünlerini ve malzemelerini tanımaya başlarlar. Öğrenciler gerektiğinde İngilizce dilini kullanırlar. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.					

<b>TRMS102</b>	<b>MUTFAK YÖNETİMİ-I</b>	<b>(2, 0, 2)3</b>	<b>5</b>	<b>FT</b>	<b>TRMS101</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında, mutfak yönetimi ve organizasyonu, mutfak şefinin sahip olması gereken temel bilgi, sorumluluk ve vasıfları, mutfakların fiziki yapısı ve özellikleri ile mutfak çeşitleri gibi kavramları, kullanılan gıda ve yiyeceklerin tanım ve özelliklerinin bilinmesi ve uygulanması gibi konuları inceleyecekler. İlgili dersin konuları; mutfakta uyulması gereken kurallar, pişirme yöntemleri ve teorileri, pişirme terimleri, sıhhi ve güvenli mutfak uygulamalarının geliştirilmesi ve öğrencilerin daha yeterli bilgiye sahip olması. Ayrıca üretimin öğeleri olarak nişasta ve sebzelerin hazırlanması, kemik suları ve çorbalar, yumurta pişirilmesi anlatılmaktadır.					
<b>ASCI200</b>	<b>YAZ STAJI</b>	<b>(0, 0, 0)0</b>	<b>4</b>	<b>AT</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Aşçılık ön lisans öğrencileri alanlarında, 75 günlük zorunlu stajlarını tamamlamak ve turizm ve otel işletmeciliği alanındaki deneyimlerini artırmak için yine mutfak bölümlerinde kişisel gelişimlerini gerçekleştirmeye devam edeceklerdir. Öğrenciler bu ders aracılığıyla aşçılık alanında başarılı olmak için stajda öğrendikleri bilgi ve becerilere yenilerini ekleyecek, zorlu istihdam dünyasını gözlemleyecek, katılım sağlayacak ve bakış açılarını geliştirebileceklerdir. Staj çıktısı olarak öğrencilerden; İletişim; Analitik, eleştirel düşünme ve problem çözme; Planlama, uygulama ve değerlendirme; İnisiyatif ve özerklik; Takım çalışması ve işbirliği; Kaliteye olan sorumluluk ve bağlılık; Mesleki etik anlayışı ve sivil ve sosyal sorumluluklar ve Teknolojik becerilerini geliştirmeleri beklenmektedir.					
<b>ASCI251</b>	<b>HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-III</b>	<b>(0, 0, 0)0</b>	<b>4</b>	<b>AT</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Öğrenciler sektörde daha fazla tecrübe kazanarak, deneyimli ve alanında uzman kişilerden seltöre dair bilgiler edinirken, GAMS152 dersindeki pratik ilerlemelerini sürdürürler ve gelişmeye devam ederler. Öğrenciler mutfak gereçlerinin kullanımı konusunda kendilerine güvenirlir ve kümes hayvanı, balık ve etleri kesip, doğrayabilir ve porsiyonlayabilirler. Öğrenciler bir mutfağın nasıl yönetildiğini, bazı pratik uygulamalarla menü planlamasının ve maliyet hesaplamalarının nasıl yapıldığını anlamaya başlarlar. Yemek atıkları ve porsiyonlamanın maliyet kontrolüne etkileri pratik yapılır. Öğrenciler gerektiğinde ikinci dil kullanabilirler. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.					
<b>TRMS201</b>	<b>MUTFAK YÖNETİMİ-II</b>	<b>(2, 0, 2)3</b>	<b>5</b>	<b>FT</b>	<b>TRMS102</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında, GAMS102 dersinde edindikleri mutfak yönetimi ve organizasyonu, mutfak şefinin sahip olması gereken temel vasıf ve sorumlulukların, sınıfta verilen yemek tarifleri ve teknikler doğrultusunda birkaç yiyecek büfesi ve özel sunumlar hazırlamayı gıda ve yiyeceklerin tanım ve özelliklerini uygulayarak öğrenmeye devam edeceklerdir. Bu derste öğrencilerin; nişastalar, sebzeler, sığır, domuz ve kümes hayvanlarının etleri, soslar, çorbalar ve çeşitli kemik suları gibi ürünlerin nasıl satın alınması, alınırken nelere dikkat edilmesi gerektiğini, verimli bir şekilde hazırlıklarının nasıl yapıldığı depolanacağını, bu ürünlerin nasıl pişirme yöntemleriyle hazırlanması gerektiğini uygulamalı eğitimle öğrenmeleri amaçlanır.					
<b>TRMS203</b>	<b>GASTRONOMİ PAZARLAMA PRENSİPLERİ</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>4</b>	<b>FT</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Bu ders ile öğrenciye, insanların turistik hareketlere yönelten sebepleri inceleme, turizm hareketlerine uygun olarak pazarlama, tur hazırlama ve yönetme yeterliklerini kazandırılması amaçlanmaktadır. Öğrenci, seyahat sektörünün yapısını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaktır. Turizm pazarlamasının özelliklerini, sektörün dinamiklerini, piyasa kurallarını öğrenecek, çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek ve pazar çalışmalarını bağımsızca yürütebilecek kazanımlara sahip olmayı hedefleyecektir. Turizm dinamikleri ve seyahat etme süreçleri irdelenerek, kavramların günümüz dünya rekabet piyasasında neleri kapsadığı ve nasıl işlediği belirlenecektir. Aynı zamanda turizm pazarlamasına ait kavramların tanımı yapılarak bilimsel yönlerinin incelenmesi, tarihsel süreç içinde değerlendirilmesi ve işletme fonksiyonlarının tüm detaylarını görev ve sorumlulukları ile birlikte irdeleme anlaşılacaktır.					
<b>TRMS205</b>	<b>MENU PLANLAMA VE GELİŞTİRME</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>5</b>	<b>FT</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Bu derste ana başlıklar; yiyecek servisi yapan işletmelerde menünün geliştirilmesi için analizlerin yapılması; menünün geliştirilmesi ve tanımı, düzenlenmesi; dizaynı ve fiyatlandırılması; satışı ve servis istasyonunun dengelenmesidir. Öğrencilerin, verim, fiyat, maliyet, şeffaflık kavramlarının bakış açısından yeni menüler oluşturmaları ve gerekli uygulamaları yapmaları sağlanarak; SWOT analizlerinin - fizibilite çalışmalarının yani işletmelerin güçlü yönleri, zayıf yönleri, tehditler ve fırsat unsurları detaylı bir şekilde incelenerek nasıl menü oluşturulması gerektiği ve bu konunun işletme için ne kadar önemli ve temel olduğunu öğrenmeleri ve bu çalışmalara göre olması gerektiği gibi menüler oluşturabilecek bilgiye sahip olmaları amaçlanmaktadır.					

<b>ASCI 208</b>	<b>SOĞUK GIDALAR MUTFAĞI</b>	(2,0,3)3	4	AT	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu derste soğuk mutfağa ait üç ana alandaki açık büfe hazırlıkları, tabakta soğuk mezelerin üretimi, sunumu ve gıdaların alım işlemleri bilgilerini öğreneceklerdir. Ders içerik olarak; kanepeler, sıcak ve soğuk ordövrler, soğuk soslar, etler, pateler, galantinler, terinler, soğuk sandviçler, zeytinyağlılar, soğuk çorbalar ve sosların hazırlanması; et, deniz ürünleri ve kümes hayvanları etlerinin tütsülenmesi ve ayıklanması tekniklerinin uygulamaları ile birlikte çağdaş yöntemlerle yiyeceğin sunumu ve açık büfelerin hazırlanması, soğuk mutfakta ilgili bölümlerde yapılan yiyeceklerin hazırlanıp sunulması, salata ve salata soslarının hazırlanıp sunulması ve saklanması işlemlerini, soğuk büfe yemeklerinin hazırlığı ve sunumu, soğuk dekor ve tabak hazırlığı vb. konuları içerir.					
<b>ASCI252</b>	<b>HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-IV</b>	(0,0,0)0	5	AT	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Öğrenciler ASCI251 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler. Malzeme ve ekipman tedarikçileri ile iletişim kurarak onlarla nasıl çalışıldığını bilen öğrenciler, mal alımı ile ilgili pratik uygulamalar yaparlar. Öğrenciler, mutfak dünyasındaki makro ve mikro ekonomiyi anlayarak, ürün seçmenin ve satın almanın pratik esaslarını yerine getirebilmelidirler. Öğrenciler mutfak yönetebilir ve soğuk mutfak gibi çalışma istasyonlarında yönetim becerisi kazanmaya başlarlar. Öğrenciler, tüm soğuk mutfakları et, pate, kanepeler, ordövr, meze, salata ve terinleri içerecek şekilde hazırlayabilirler. Öğrencilerin bu çalışmalarda yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.					
<b>TRMS207</b>	<b>YIYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ</b>	(2,0,3)3	5	FT	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında Yiyecek ve İçecek yönetiminin ana prensipleri; yiyecek ve içecek işletmelerindeki yönetici tiplerini; yönetici tiplerine ait klasik ve modern yaklaşımları; farklı işletme tiplerine ait yönetim şekilleri; zincir işletmelerin, aileye ait küçük işletmelerin, restoran, bar, kafe vb. işletmelere ait yönetim sözleşmeleri; organizasyon şemaları; yiyecek ve içecek operasyonları ve restoran analizleri hakkında bilgi edineceklerdir. Derste öğrencilerin, yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan dünya mutfakları ve servis şekilleri hakkında temel ve pratik bilgilere sahip olurken, bu işletmelerin yönetimi konusunda bilgi ve deneyim kazanmaları hedeflenmektedir.					
<b>Ders Tanımları – II : Diğer akademik birimler tarafından verilen Alan Temel ve Fakülte/Yüksekökol Temel dersler</b>						
<b>Ders kodu</b>	<b>Ders Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS kredisi</b>	<b>Dersin Katego.</b>	<b>Önkoşul</b>	<b>Öğretim Dili</b>
<b>MHSB223</b>	<b>MUHASEBE</b>	(3,0,0)3	4	AT	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Muhasebe, belgeler, hesap, kayıt yöntemleri, bilanço ve gelir tablosu, ticari mallarla ilgili değer hareketlerini kaydetme yöntemleri, kayıt tutma ve defterler, Katma Değer Vergisi ve muhasebe işlemleri, aktif, pasif, gelir ve gider hesaplarının incelenmesi, kayıt hataları ve düzeltme yolları, çeşitli uygulamalar. Bu ders, tabloların hazırlanması ve yorumlanması, bilgisayar tabanlı problemler ve internet atamaları yardımıyla, ticari işlemlerle ilgili bilgilerin bu tablolarda özetlendiği muhasebe döngüsünü kapsar. Bu ders kapsamında öğrenciler kısaca gerçek muhasebe kavramları, uygulamaları ve tekniklerini tanıyacak, muhasebe ilkelerinin temelini öğrenerek bilgileri yorumlamanın yanı sıra toplama, kaydetme, sınıflandırma, özetleme, raporlama ve yorumlama sürecini öğreneceklerdir.					
<b>Ders Tanımları – III : Programı sunan Bölüm tarafından verilen Alan Seçmeli ve Fakülte/Yüksekökol Seçmeli dersler</b>						
<b>Ders kodu</b>	<b>Ders Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS kredisi</b>	<b>Dersin Katego.</b>	<b>Önkoşul</b>	<b>Öğretim Dili</b>
<b>ASCI221</b>	<b>YIYECEK VE İÇECEK YONETİMİ</b>	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında Yiyecek ve İçecek yönetiminin ana prensipleri; yiyecek ve içecek işletmelerindeki yönetici tiplerini; yönetici tiplerine ait klasik ve modern yaklaşımları; farklı işletme tiplerine ait yönetim şekilleri; zincir işletmelerin, aileye ait küçük işletmelerin, restoran, bar, kafe vb. işletmelere ait yönetim sözleşmeleri; organizasyon şemaları; yiyecek ve içecek operasyonları ve restoran analizleri hakkında bilgi edineceklerdir. Derste öğrencilerin, yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan dünya mutfakları ve servis şekilleri hakkında temel ve pratik bilgilere sahip olurken, bu işletmelerin yönetimi konusunda bilgi ve deneyim kazanmaları hedeflenmektedir.					
<b>ASCI222</b>	<b>SATIN ALMA VE MALİYET KONTROLÜ</b>	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Aşçılık ön lisans öğrencilerinin bu ders kapsamında yiyecek hizmeti veren işletmelerin analizini yaparak karlılığını artırmak için gerekli bilgi ve becerileri kazanmaları amaçlanmaktadır. Ders içerikleri; yiyecek ve içecek işletmesi tanımı, işletmenin temel işleyiş ve stratejileri, satın alma faaliyetleri, teslim alma ve depolama işlemleri ve fiyatlandırma konularını kapsamaktadır. Öğrenciler ayrıca, restoranın tam satınalma döngüsünü, ürün ve satıcının seçimini, güncel siparişleri analiz ederken, malzemelerin akışı, gelir tabloları, tahmini satışlar, insan gücü ve gıdaların maliyetleri konularını öğreneceklerdir. Bu dersin amacı öğrencilerin, yiyecek içecek işletmelerindeki maliyet kontrolünü öğrenmeleri, depolama, teslim alma, satın alma ve fiyatlandırma hakkında bilgileri öğrenmelerini sağlamaktır.					

<b>ASCI223</b>	<b>EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK - 1</b>	<b>(2,0,2)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında temel ekmekcilik ve pastacılık malzemeleri ve teorik bilgilerin yanı sıra uygulamalı olarak çeşitli ürünlerin yapımında kullanılan malzeme ve ekipmanları öğrenip deneyimleyeceklerdir. Dersin amacı yüksek kaliteli unlu mamüller, ekmek, pasta ve hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılan temel üretim teknikleri ve bunların değerlendirilmesinde kalite özelliklerinin prensip ve tekniklerinin tanıtımı ve uygulamalı olarak öğretilmesidir. Ders ierik olarak, ekmek fermentasyonu ve üretimi, kullanılan malzemenin fonksiyonları, dünyada kullanılan çeşitli ekmekler, sunum ve pişirme teknikleri ve özellikleri, temel pastacılık, kremaların hazırlanması gibi konuları içermektedir.					
<b>ASCI224</b>	<b>EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK - II</b>	<b>(2,0,2)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İeriği</b>	pastacılık ve ekmek pişirmede kullanılan ana teorik bilgileri ve becerileri öğretmek üzerine tasarlanmıştır. Bu derste ana konular; pasta fırınında bulunan el aletleri ve ekipmanlar, pişirme ve pasta malzemelerinin fonksiyonlarıdır. Öğrenciler bu derste; krema yapımı, karıştırma ve harmanlama, köpürtme, bezeler, ön pişirme, lamine etme, katıksız hamur, kremalar, dondurulmuş tatlılar, çikolatalar ve sosların yapımları konularındaki ana metotları öğreneceklerdir. Ayrıca, öğrenciler kendi üretmiş ve pişirmiş oldukları yiyecekleri tadarak ve değerlendirerek ders materyali konusundaki bilgilerini artırma fırsatına sahip olacaklardır.					
<b>ASCI322</b>	<b>SARAPCILIK</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu ders kapsamında Profesyonel yiyecek servisi perasyonlarında şaraplar kaliteli içecekler arasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu ders şarap servisinin organizasyonu, şarap tatma, yiyeceğe uygun şarabın teorik ve pratik uygulamadaki önemini ve dünyadaki çeşitli cins şarap çeşitlerini anlatmaktadır. Restoran ortamlarında şarabın alımı, depolanması, pazarlaması ve servis edilmesine ilaveten yeni ve eski dünyadaki şarap çeşitleri araştırılmaktadır. Bu dersin amacı, temel şarap eğitimini öğretmek, şarap tarihi, bağcılık ve üzüm konuları hakkında öğrencileri bilgilendirmektir. Bölge ve iklim gibi faktörlerin şarapçılık üzerindeki etkileri, şarabın saklanması sunumu ve tadım tekniklerinin uygulamalı olarak öğrencilere aktarılması hedeflenmektedir.					
<b>ASCI323</b>	<b>YIYECEK HİZMETLERİ TEKNOLOJİLERİ</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İeriği</b>	Yiyecek hizmetlerinde kullanılan teknoloji, gıda maddelerinin üretim ve servis süreçlerini, sistemleri ve yapıları konularını içine almaktadır. Teknoloji günümüzün olmazsa olması, teknolojik değişimler ise devamlı takip ve gelişim isteyen yüksek kaliteli servis standartlarına uygun hizmet verilmesinin de temel faktörüdür. Teknolojinin gelişmesi enerjinin daha doğru kullanımı, verimlilik, devamlılık, yüksek otomasyon, kaliteli, güvenli ve hijyenik ürünlerin kesintisiz bir şekilde sunulmasını sağlayarak, sürdürülebilirlikte rol oynamaktadır. Bu ders müşteri hizmetleri, insan kaynakları, restoranların operasyonlarında kullanılan yazılım programları üzerinde odaklanma, yiyecek servisi hizmeti veren işletmeler hakkında genel bir bakış ve bilgiler vermektedir. Bu ders ayrıca yiyecek hizmetleri endüstrisinde teknoloji değerlendirilmelerinin seçimi ve teknolojinin etkin bir şekilde kullanılmasını incelemektedir.					
<b>ASCI324</b>	<b>AMERİKAN MUTFAğI</b>	<b>(2, 0, 3)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İeriği</b>	Bu ders, Amerika mutfadı ile ilgili öğrencilerin bilgi kazanmasını, geleneksel ve bölgesel yemeklerin hazırlanışı, tadımı, servisi, değerlendirmesi ve mutfakta ürün üretmesini amaçlamaktadır. Öğrenciler, A.B.D., Meksika, Güney Amerika ve Karaiip Adalarındaki mutfaklarda kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, hazırlanışı ve kullanılan teknikler anlatılmakta ve uygulamalı olarak pişirilen yemeklerin sunum şekilleri ile birlikte deneyimleyecektir. Ders ierik olarak; Amerika'nın farklı bölgelerine ait yiyecek ve beslenme şekillerini; bölgedeki et, deniz ürünleri, kümes hayvanları ve çeşitli etlerin kullanımıyla çeşitli mutfak tekniklerini sergileme; kültürel değerleri öğrenme; bölgenin iklimi, topografyası ve beslenme üzerindeki etkileri; otlar, baharatlar, sirke, sos ve yağların kullanımı; göçmen yemeklerinin Amerikan mutfadına nasıl uyarlandığı gibi konuları içermektedir.					
<b>ASCI325</b>	<b>FÜZYON MUTFAğI</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu ders kapsamında Füzyon mutfadında çeşitli kültürlerden farklı mutfak kültürlerinin birleştirilmesiyle oluşturulmuş bir 'sentez' ler ve özellikle Asya'dan gelen malzemelerin ve tekniklerin karışımıyla artistik, yenilikçi ve şeflerin yaratıcı ruhu ile birlikte üretilen yiyeceklerin ve sunum teknikleri konularını öğreneceklerdir. Ders ierik olarak; geleneksel yöntemlerin, modern bir şekilde günümüze uyarlanması; Füzyon mutfadının gastronomi turizmine faydası; füzyon mutfadında yaratıcılık; Dünya mutfaklarındaki Füzyon mutfadı örneklerinin karşılıklı olarak incelenmesi; uygulanan teknik ve kullanılan malzemeler; moleküler gastronomi; füzyon mutfadı ve sürdürülebilirlik gibi konuları içermektedir.					

<b>ASCI326</b>	<b>VEJETARYEN MUTFAĞI</b>	<b>(2,0,3)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Beslenme açısından çeşitli dengeli vejetaryen diet yemeklerinin hazırlanması. İnsanların sağlık, ekonomi, kültürel ve küresel perspektifler çerçevesinde neden vejetaryen diyet yemeklerini seçtiklerinin önemi anlatılmaktadır. Vejetaryen yemeklerinin üç ayrı sınıflamaya göre; vegan, lacto ve lacto-ovo olarak hazırlanması gerektiğini öğrenecekler ve uygulamalı olarak deneyimleyecekler. Dersin amacı vejetaryen lezzetlerin ve mutfağa dair ürünlerin uygun şekilde hazırlanıp, sunulması; vejetaryen mutfağındaki tarihi ve kültürel değişimleri; vejetaryen menülerin hazırlanıp, sunulması; menülerdeki protein vb. besin değerlerinin tanımlanması; vejetaryen mutfaklarının genel yapısını incelemek, mutfak tarihinin, bu mutfakta kullanılan malzemelerin, yemek hazırlama becerilerinin nasıl geliştirileceği gibi konuları uygulamalı olarak işlemektir.					
<b>ASCI327</b>	<b>PASTA SANATLARI</b>	<b>(2,0,3)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Pasta ve tatlıların en son teknoloji ve ekipmanlar kullanılarak süslemelerinin yapımı. Bu derste başlıklar; küçük pastaların bütün olarak süslemesi, kalıplar ve halkalarda yapılan pastalar, ayrıca pastalar, tatlılar ve bireysel hamur işlerinde kullanılan malzemelerdir. Gastronomi öğrencileri bu derste özel ekipmanların kullanımı, yeni sunum metotlarının uygulaması, taze ürünler, çeşitler ve üretim kolaylığı konularına odaklanmaktadır. Öğrenciler bu ders kapsamında profesyonel olarak pastane ekipmanlarını kullanabilecek olup, malzeme seçimi, reçete hazırlama, temel pastacılık tekniklerine hakim hale gelecektir.					
<b>ASCI328</b>	<b>MUTFAK TASARIMI VE PLANLAMASI</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında öğrenciler pişirdikleri menülere uygun bir ticari mutfak tasarımı geliştireceklerdir. Mutfağın verimli, etkili, güvenli alan kullanımı, iş akışı ve verimli gıda işleme alanının tasarımıdaki rolü özellikle önemle vurgulanmaktadır. Öğrenciler ayrıca mutfaklarda bulunması gereken güncel tasarım trendini, yasal gereklilikleri ve üretilecek menüler için uygun ve gerekli ekipman ihtiyaçlarını değerlendirecekler. Bu dersin amacı, endüstriyel ve otel-restoran mutfaklarının tasarımı, mutfakların planlama ve fonksiyonel alanları, mekan seçimi, fiziki olarak düzenlemesi, mutfakta kullanılan ekipman ve bu ekipmanların uyumu, ekipman seçimi, atmosfer, konsept vb. konularda öğrencilerin sahip oldukları bilgileri geliştirmektir.					
<b>ASCI329</b>	<b>GİRİŞİMCİLİK</b>	<b>(3,0,0)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Bu ders, öğrencilerin girişimcilik faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütmek ve girişimciliğin zorluklarını ve ödülleri gözden geçirmek için gerekli iş becerilerini ve bağlılıklarını değerlendirmelerine yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Öğrenci, kendi içindeki ve çevresindeki diğer girişimcilik potansiyelini tanıyabilecektir, girişimciliğin toplum içindeki rolünü, organizasyon seviyesinde ve kendi kişisel yaşamında takdir edecektir, girişimciliğin doğal sürecini ve süreci yönetme yollarını anlayacaktır. Girişimcilik dersinin amacı girişimcilerin veya potansiyel girişimcilerin kendilerini geliştirmeleri, kendi işlerini kurmaları ve girişim konusunda yenilikçi fikirler üretmelerini risk alma ve çözüm üretme gibi kavramlara hakim olmalarını sağlamaktır.					
<b>GAMS 303</b>	<b>KIBRIS MUTFAĞI</b>	<b>(2,0,3)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında Kıbrıs mutfağının genel yapısını, Kıbrıs mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yiyeceklerin nasıl hazırlandığını, Kıbrıs mutfağının kültürel ve tarihsel özelliklerini, Kıbrıs mutfağında tabak sunumu ve organizasyonunda kullanılan malzemelerin uyumluluğu gibi konular hakkında teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olacaklardır. Bu dersin amacı, geçmişten günümüze farklı kültürlerden etkilenecek gelen Kıbrıs mutfağında yer alan geleneksel yemekleri, farklı bölgelere ait yemek pişirme teknikleri ve mutfak kültürlerini, çorbalar, mezeler, salatalar, turşular, tatlılar ve soğuk, sıcak yemeklerin yapımını uygulamalı olarak öğretmektir.					
<b>ASCI 225</b>	<b>AKDENİZ MUTFAKLARI</b>	<b>(2,0,2)3</b>	<b>AS</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bu ders kapsamında Akdeniz Bölgesinde kullanılan sebzeler meyveler ekmekler anayemek ve tatlıların hazırlanması, klasik sunumları, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi; İspanya, İtalya, Fas, Tunus, Yunanistan, Kıbrıs ve Mısır vb. Mutfaklarında kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, yiyeceklerin hazırlanması ve teknikleri, Akdeniz'den gelen güzel tatlılar öğrenerek servis etmeleri amaçlanmaktadır. Öğrenciler taze ve hoş kokulu Akdeniz mutfağına ait kültürleri keşfederken, bol miktarda sebze, ot ve bunun yanı sıra balık, et ve tahıl kullanarak lezzetli yemekler pişirmeyi öğreneceklerdir. Akdeniz'in çeşitli mutfak kültürü, zeytinyağı, otlar ve baharatların rafine kullanımı ile karakterizedir. Ders içerik olarak; Akdeniz mutfağının karakteristik özelliklerini malzemeleri ve tatlılarını tanımak, Zeytinyağı ve farklı çeşitlerini, Akdeniz mutfağında yer alan yemekleri, mutfakla ilişkili pişirme ve sunum teknikleri konularını içermektedir.					

<b>ASCI226</b>	<b>MUTFAK YÖNETİMİ -III</b>	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında daha önce edindikleri Mutfak Yönetimi I ve II derslerinde olduğu gibi mutfak yönetimi, mutfak organizasyonu, mutfak şefinin sahip olması gereken temel vasıf ve sorumlulukların, gıda ve yiyeceklerin tanım ve özelliklerini uygulayarak öğrenmeye devam ederken sınıfta verilen yemek tarifleri ve teknikler doğrultusunda daha detaylı yiyecek büfesi ve özel sunumlar hazırlamayı öğreneceklerdir. Öğrenciler Mutfak Yönetimi III dersinde, temel pişirme yöntemleri, mutfak terimleri, üretim ve pişirme yöntemlerini daha detaylı bir şekilde öğrenirken mutfak içinde birçok ürünle uygulamalı olarak hazırlayacakları Alakart ve Set Menüleri sınıf ortamında sunacaklardır.					
<b>GAMS 202</b>	<b>YIYECEK VE GIDA SÜSLEME</b>	(2,0,3)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Ders içerik olarak, yemek süsleme temel kavramlarını, farklı şekillerde yemek süsleme tür ve tekniklerini, süsleme aletlerinin ve mutfak ekipmanlarının, tekniklerin uygulanırken dikkat edilmesi gereken hususları, Sıcak yemeklerin, Soğuk yemeklerin, Açık büfede yer alan yemeklerin, Hamur işlerinin, Tatlı ve pastaların, Meze, Salata vb. yiyeceklerin süslenmesi konularını içerir. Ders ayrıca, temel tasarım ilkeleri çerçevesinde tabak sunumu ve dekorasyonu, yiyecek fotoğrafçılığı konusunda temel bilgi ve becerilerin kazanılmasını, servis yeteneklerinin gelişimi, farklı yemeklerde uygulanan farklı süsleme tekniklerinin tanımlanması ve uygulanması, buz, çikolata, şeker vb. dekorların tanımlanması gibi konularda içermektedir.					
<b>GAMS 321</b>	<b>DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ</b>	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Bu ders, öğrencilerin dünya mutfaklarından farklı ülkelere ait pişirme ve sunum teknikleri, yemekleri ile kültürlerarasındaki ilişkileri, farklı toplumlara ait geleneksel mutfak kültürü ve yemek yeme alışkanlıklarına dair bilgilerini edinmelerini sağlama amacını taşımaktadır. Ayrıca, farklı dünya mutfak kültürlerine ait pişirme yöntemlerinin incelenmesi, iklim ve coğrafi özelliklere göre ürün ve yemeklerin tanıtılması, sınıflandırılması, dünya mutfaklarına ait bilgilerin öğrencilere uygulamalı dersler aracılığıyla aktarılması pratik ve teorik bilgilerini geliştirmek dersindeki amaçlarındandır. Derste konu içeriği olarak; Anadolu, Avrupa ve Asya Mutfak Kültürlerine ait bilgiler ve yöntemleri işlenecektir.					
<b>GAMS 322</b>	<b>İNSAN KAYNAKLARI</b>	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	İnsan kaynakları dersi konu olarak, İK yönetiminin ortaya çıkışı, iş analizi, İK planlama, İK temin ve seçimi, eğitim ve geliştirme, performans değerlendirme, iş değerlendirme ve ücret belirleme gibi İK fonksiyonlarını temel alır. Dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına istihdam edilecek öğrencilerinin kendilerini atanacakları kuruma güç katacak birer birey olduklarının ve işletme-çalışan bağının karşılıklı etkileşimini ön plana çıkaracak bireyler olduklarının, çalışma fonksiyonlarının karşılıklı etkileşimine vurgu ve yapan bireysel özelliklerinin kuruma güç katan kaynak olduğunun bilince yetişmelerini sağlamaktır. Modern ekonomik yapıda hizmetler sektörü içinde yer alan turizm sektöründe; öğrenciler, örgütsel, toplumsal ve bireysel hedeflere katkıda bulunmak amacıyla personeli işe alma, geliştirme, eğitime, ücret yelpazesini oluşturma, mevcut kadroya entegrasyon ve işgücü olarak devamlılığı sağlayabilme fonksiyonlarını analiz edeceklerdir.					
<b>GAMS 323</b>	<b>MUTFAK KÜLTÜRÜ</b>	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu ders kapsamında yiyecek kavramının her toplumun kültüründe kritik bir bileşen olduğunu öğrenirler. Bu ders önemli küresel bölgelerdeki farklı kültürleri, hayat tarzlarını, dini, sosyal ve kültürel değerleri, ticaret ve politika gibi kavramların mutfak kültüründe oluşturduğu değişiklikleri araştırmaktadır. Öğrenciler ziraat, din, tarih ve çevresel sürdürülebilirlik konularının neden ve nasıl kültüre ve buna bağlı olarak mutfaka etki eden özellikleri öğrenmektedirler. Bu ders farklı dünya kültürlerinden gelen insanların neden ve nasıl arka planda yaklaşımı farklı değişken yiyecek ve içecekler konusunda anlayış ve takdirini geliştirmektedir.					
<b>GAMS 423</b>	<b>TEMEL ÇİKOLATACILIK</b>	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Öğrenciler bu ders kapsamında çikolata ve çikolatalı tatlıların ekipmanlarını kullanarak nasıl ve ne şekilde çikolata yapılması gerektiğini, püf noktalarını öğrenecekler, Gastronomi öğrencileri bu derste özel ekipmanların kullanımı, yeni sunum metodlarının uygulaması, taze ürünler, çeşitler ve üretim kolaylığı konularına odaklanmaktadır. Öğrenciler bu ders kapsamında profesyonel olarak pastane ekipmanlarını kullanabilecek olup, malzeme seçimi, reçete hazırlama, saklama koşullarının nasıl olması gerektiğini temel pastacılık ve çikolatacılık tekniklerini uygulamalı olarak yapacaklar ve bu konulara hakim hale geleceklerdir. Çikolata, şeker vb. dekorların tanımlanması gibi konularda içermektedir.					

<b>GAMS 424</b>	<b>YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI</b>	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Bu ders aracılığı ile gastronomi öğrencileri hazırladıkları yiyecekleri ve tabak sunumlarını profesyonel mutfak stüdyo ortamında fotoğraflanırken nasıl hazırlıklar yapılması gerektiğini öğreneceklerdir. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, nasıl ürünler ve ekipmanlar kullanması gerektiğini ve dikkat etmesi gereken püf noktalarının neler olduklarını alanında uzman öğretim elemanının verdiği dersler ve yapmış oldukları uygulamalar sayesinde öğrenebilecektir. İş hayatlarında bu bilgileri sayesinde avantaj elde edeceklerdir. Ders sayesinde öğrenciler kendilerine farklı bakış açıları ve özellikler katacaklar bu özellikler sayesinde yemek fotoğrafçılığı alanında bilgi sahibi olacaklardır. Bu sayede arzu eden, bu alanda medya fotoğrafçılığında faaliyetler gösterebileceklerdir.					
<b>GAMS 425</b>	<b>FRANSIZ MUTFAĞI</b>	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Bu ders, öğrencilere Fransız mutfağının zenginliğini ve etkileyici tarihini keşfetme fırsatı sunar. Temel Fransız pişirme teknikleri, malzemelerin seçimi ve lezzet kombinasyonları ele alınırken, ünlü Fransız yemekleri ve tatlıları incelenecek. Öğrenciler, beurre blanc sosundan çoc au vin'e kadar çeşitli tarifleri pratiğe dökerek, mutfak becerilerini geliştirirken Fransız gastronomisinin özünü kavrayacaklar. Ayrıca, ders sırasında Fransız mutfağının kültürel ve tarihi bağlamı da ele alınacaktır. Bu ders, öğrencilere hem profesyonel pişirme yetenekleri hem de Fransız mutfağının büyüleyici dünyası hakkında derinlemesine bir anlayış sunar.					
<b>GAMS 426</b>	<b>KAHVE KÜLTÜRÜ VE BARISTA SANATI</b>	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
<b>Ders İçeriği</b>	Bu derste, öğrenciler kahve dünyasının çeşitliliği ve uygulamalarını keşfedecekler. Kahve çekirdeklerinin kökenleri, türleri ve işleme yöntemleri ile öğütme teknikleri ele alınacak. Espresso makinelerinin kullanımı, özelliklerini, çekim süreçleri ve lezzet profilleri üzerine derinlemesine bir anlayış geliştirilecek ve öğrenecekler. Süt köpürtme teknikleri, latte sanatı ve özgün kahve sunumları pratiğe dökülecek. Aynı zamanda, sürdürülebilir kahve tarımının önemi ve küresel kahve kültürünün etkisi tartışılacak. Bu ders sayesinde , öğrencilere hem profesyonel barista becerileri hem de kahvenin derinlemesine anlamını sunarak kapsamlı bir eğitim sağlayacak." bu alanda kendilerini donanımlı hale getireceklerdir.					