



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/Uyg.			
1	GAMS151	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-I	AT	0	0	0	0	-	3
1	TRMS101	TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ	FT	2	0	2	3	-	5
1	TRMS103	GIDA SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	FT	2	0	0	2	-	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	GAMS104	BESLENME VE ÜRÜN BİLGİLERİ	AT	4	0	0	4	-	6
2	GAMS152	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-II	AT	0	0	0	0		5
2	TRMS102	MUTFAK YÖNETİMİ-I	FT	2	0	2	3	TRMS101	5
2	INGL102	İNGİLİZCE-II	ÜT	3	0	0	3	INGL101	4
2	TUOG102	TÜRK DİLİ-II	ÜT	2	0	0	2	-	3
2	TARH102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	ÜT	2	0	0	2	-	3
2	UNISXX2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	ÜS	X	X	X	3	-	4
Toplam 7 ders			TOPLAM:	13	0	2	17		30
3	GAMS251	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-III	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	TRMS207	YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ	FT	2	0	3	3	-	4
3	MHSB223	MUHASEBE	FT	3	0	0	3	-	4
3	UNISXX3	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	ÜS	X	X	X	3	-	4
Toplam 7 ders			TOPLAM:	13	0	5	18		30
4	GAMS202	YİYECEK VE GIDA SÜSLEME	AT	2	0	3	3	-	4
4	GAMS204	SOĞUK GIDALAR MUTFAĞI	AT	2	0	3	3	-	4
4	GAMS206	SATIN ALMA VE MALİYET KONTROLÜ	AT	3	0	0	3	-	3
4	GAMS252	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-IV	AT	0	0	0	0		4
4	TRMS202	MUTFAK YÖNETİMİ-III	FT	2	0	2	3	TRMS201	6
4	TRMS204	YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ	FT	2	0	3	3	-	5
4	UNISXX4	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	ÜS	X	X	X	3	-	4
Toplam 7 ders			TOPLAM:	11	0	11	18		30
5	GAMS300	YAZ STAJI-I	AT	0	0	0	0	-	3
5	GAMS301	OSMANLI VE YÖRESEL TÜRK MUTFAĞI	AT	2	0	3	3	-	4
5	GAMS303	KIBRIS MUTFAĞI	AT	2	0	3	3	-	4
5	GAMS305	EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK-I	AT	2	0	3	3	-	3
5	GAMS351	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-V	AT	0	0	0	0		4
5	GAMSXX1	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
5	GAMSXX2	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
5	TRMSXX1	FAKÜLTE SEÇMELİ	FS	X	X	X	3	-	4
Toplam 8 ders			TOPLAM:	6	0	9	18		30
6	GAMS302	AKDENİZ MUTFAKLARI	AT	2	0	3	3	-	5
6	GAMS304	EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK-II	AT	2	0	3	3	GAMS305	5
6	GAMS352	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-VI	AT	0	0	0	0		4
6	GAMSXX3	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
6	GAMSXX4	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
6	GAMSXX5	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
6	TRMSXX2	FAKÜLTE SEÇMELİ	FS	X	X	X	3	-	4
Toplam 7 ders			TOPLAM:	4	0	6	18		30
7	GAMS400	YAZ STAJI-II	AT	0	0	0	0	GAMS300	4
7	GAMS401	AVRUPA MUTFAKLARI	AT	2	0	3	3	-	5
7	GAMS405	ASYA MUTFAKLARI	AT	2	0	3	3	-	5
7	GAMS451	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ -VII	AT	0	0	0	0		4
7	GAMSXX6	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
7	GAMSXX7	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
7	GAMSXX8	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
Toplam 7 ders			TOPLAM:	4	0	6	15		30
8	GAMS402	MEZUNİYET SEMİNERİ	AT	2	0	4	4	-	8

8	GAMS410	MEZUNİYET STAJI	AT	1	0	10	6	-	18
8	GAMSXX9	ALAN SEÇMELİ	AS	X	X	X	3	-	4
Toplam 3 ders			TOPLAM:	3	0	14	13		30
GENEL TOPLAM:				67	0	57	135		240

Alan ve Fakülte Seçmeli Dersler

Sıra No.	Ders kodu	Ders Adı	Dersin kategorisi	Saat			Toplam Kredi	Önkoşul	AKTS kredisi
				Ders	Etüt	Lab/Uyg.			
1	GAMS321	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	AS	3	0	0	3	-	4
2	GAMS322	İNSAN KAYNAKLARI	AS	3	0	0	3	-	4
3	GAMS323	MUTFAK KÜLTÜRÜ	AS	3	0	0	3	-	4
4	GAMS324	ŞARAPÇILIK	AS	3	0	0	3	-	4
5	GAMS325	YİYECEK HİZMETLERİ TEKNOLOJİLERİ	AS	3	0	0	3	-	4
6	GAMS326	AMERİKAN MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
7	GAMS327	FÜZYON MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
8	GAMS328	VEJETARYEN MUTFAĞI	AS	3	0	0	3	-	4
9	GAMS329	PASTA SANATLARI	AS	3	0	0	3	-	4
10	GAMS421	MUTFAK TASARIMI VE PLANLAMASI	AS	3	0	0	3	-	4
11	GAMS422	GİRİŞİMCİLİK	AS	3	0	0	3	-	4
12	GAMS423	TEMEL ÇİKOLATACILIK	AS	2	0	2	3	-	4
13	GAMS424	YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI	AS	2	0	2	3	-	4
14	GAMS425	FRANSIZ MUTFAĞI	AS	2	0	2	3	-	4
15	GAMS426	KAHVE KÜLTÜRÜ VE BARİSTA SANATI	AS	2	0	2	3	-	4
16	GAMS427	BÜFE TASARIMI	AS	2	0	2	3	-	4
17	GAMS428	MOLEKÜLER MUTFAK	AS	2	0	2	3	-	4

PROGRAM BİLGİLERİ

Programın Genel Amacı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları , kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir alandır. Hijyenik, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi anlamına da gelir. Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik olarak ve azami damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar ola süreç Gastronominin çalışma konusudur. Bu kapsamda programın amacı; Konaklama ve Yiyecek-İçecek işletmeleri için nitelikli gastronomi ve mutfak sanatları uzmanı, şef, aşçı, yönetici yetiştirmektir.
Program Çıktıları	Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, yabancı dil, bilgi teknolojileri, turizm işletmeleri, yöneticilik, Türk, Kıbrıs ve Dünya mutfakları, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek içecek üretimi gibi konularda bilgi ve becerilerle desteklenmektedirler.
Program Çıktıları	1. İş yaşamında Türkçe ile yabancı dili etkin kullanarak kendini ifade edebilir. 2. Araştırma yapan, analitik düşünen, işletmelerde problem çözen ve karar alan mezunlar yetiştirilmektedir 3. Çağdaş bilişim teknolojilerini, mutfak ekipmanlar kullanabilir ve alana uygulayabilir 4. Değişen Mutfak Sanatları koşullarında insiyatif alır, analitik ve yaratıcı yaklaşımlarla sorun çözebilir. 5. İş hayatında aldığı kararlarda sosyal sorumluluk bilincini ve etik değerleri göz önünde bulundurur. 6. Edindiği teorik bilgileri uygulama ile bütünleştirerek içinde çalıştığı sistemin geliştirilmesine katkıda bulunabilir 7. Liderlik, takım çalışması, kişilerarası iletişim becerilerini kullanabilir. 8. Gastronomi alanında edindiği bilgiler ile mutfak tasarımı ve menü planlama konusunda danışmanlık yapabilir. 9. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, lkeleri, ve teorileri bilir ve uygular. 10. Gıda güvenliği, pişirme ve sunma teknikleri, menü planlama, maliyet analizi, mesleki etik alanlarında da bilgi sahibi 11. Güçlü akademik kadrosu ve psikolojik destek ile sektöre bir adım önde başlar. 12. Uygulama alanındaki ders işleme stili sayesinde daha yaratıcı fikirlerle kriz anında çözüm yaratma kabiliyeti artar. 13. Yurtdışı ve Kuzey Kıbrıstaki seçkin otel ve restoranlarda staj sayesinde uluslararası vizyonuna ve küresel vatandaş 14. 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
GAMS151	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-I	(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	TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ	(2, 0, 2)3	5	FT	-	Türkçe
Dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mutfakla ilgili olan temel bilgi, beceri ve teknikler hakkında bilgi						

Ders içeriği	vermektedir. 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	GIDA SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	(2, 0, 0)2	3	FT	-	Türkçe
Ders içeriği	Bu dersteki 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, çözündürülme, hazırlanma ve pişirme gibi işlemlerden sonra sıcak tutulması gibi konuları içerir.					
GAMS104	BESLENME VE ÜRÜN BİLGİLERİ	(4, 0, 0)4	6	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Bu ders, ana besin ve gıdaları, baharatların, süt ve süt ürünlerinin, günlük hazırlanan gıdaların, kuru gıdaların, otların, meyvelerin, sebzelerin, gıdaların etiketlenmesini, beslenme prensiplerini, ürün bilgilerini, beslenme ve ürün bilgilerindeki güncel konuları, mutfakta kullanılan temel malzemeler ve bu malzemelerin özellikleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmaları, menü geliştirilmesinde beslenme ilkelerinin uygulanmasını çocuklarda, gençlerde, yaşlılarda, ağır işte çalışanlar, hafif işte çalışanlar, sporcular ve hastalar için beslenme şekillerini içerir. Dersin amacı beslenme konusunda ana tema ve prensiplerin incelenmesi, besinlerin içerdiği karbonhidrat, protein ve yağ unsurlarının, uygun pişirme yöntem ve hazırlanış teknikleriyle öğrencilere öğretilmesi; et grubu ve süt grubu besinler; yağlar; şekerler; sebze ve meyveler; tahıllar vb. besin hazırlama ve pişirme işlemleri; beslenmede besin üretim şekillerinin uygulamalı bir ortamda düzgün bir şekilde yerine getirilmesidir.					
GAMS152	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-II	(0, 0, 0)0	5	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Öğrenciler GAMS151 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 uygulanmaya devam eder ve sürdürülür. Öğrenciler mutfak gereçlerini kullanarak güven kazanırlar ve ana sosları hazırlamaya ve yapmaya başlarlar, temel beslenme standartlarını uygulayarak 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.					
TRMS102	MUTFAK YÖNETİMİ-I	(2, 0, 2)3	5	FT	TRMS101	Türkçe
Ders içeriği	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.					
GAMS251	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-III	(0, 0, 0)0	4	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	Öğrenciler sektörde daha fazla tecrübe kazanarak, deneyimli ve alanında uzman kişilerden sektöre dair bilgiler edinirken, GAMS152 dersindeki pratik ilerlemelerini sürdürürler ve gelişmeye devam ederler. Öğrenciler mutfak gereçlerinin kullanımı konusunda kendilerine güvenirlere 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.					
TRMS201	MUTFAK YÖNETİMİ-II	(2, 0, 2)3	5	FT	TRMS102	Türkçe
Ders içeriği	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 yapıp depolanacağını, bu ürünlerin nasıl pişirme yöntemleriyle hazırlanması gerektiğini uygulamalı eğitimle öğrenmeleri amaçlanır.					

TRMS203	GASTRONOMİ PAZARLAMA PRENSİPLERİ	(3,0,0)3	4	FT	-	Türkçe
Ders İeriği	Bu ders ile öğrenciye, insanların turistik hareketlere yönelen 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 irdelenecek anlaşılabacaktır.					
TRMS205	MENU PLANLAMA VE GELİŞTİRME	(3,0,0)3	5	FT	-	Türkçe
Ders İeriği	Bu dersteki 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.					
TRMS207	YIYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ	(2,0,3)3	4	FT	-	Türkçe
Ders İeriği	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.					
GAMS202	YIYECEK VE GIDA SÜSLEME	(2,0,3)3	4	AT	-3	Türkçe
Ders İeriği	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 konularıda içermektedir.					
GAMS204	SOĞUK GIDALAR MUTFAĞI	(2,0,3)3	4	AT	-	Türkçe
Ders İeriği	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.					
GAMS206	SATIN ALMA VE MALİYET KONTROLÜ	(3,0,0)3	3	AT	-	Türkçe
Ders İeriği	Gastronomi öğrencilerinin bu ders kapsamında yiyecek hizmeti veren işletmelerin analizini yaparak karlılığını artırmak için gerekli bilgi ve becerileri kazanmaları amaçlanmaktadır. 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. Öğrencilerin, Yönetim, satın alma ve maliyet kontrolü açımlarını ve tanımlarını öğrenmektir					
GAMS252	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-IV	(0,0,0)0	4	AT	-	Türkçe
Ders İeriği	Öğrenciler GAMS251 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 seçiminin 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 çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.					

TRMS202	MUTFAK YÖNETİMİ-III	(2,0,2)3	6	FT	TRMS201	Türkçe	
Ders İçeriği	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.						
TRMS204	YIYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ	(2,0,3)3	5	FT	-	Türkçe	
Ders İçeriği	Bu ders kapsamında öğrencilerin, yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerde servis işleyişinin açıklanması, bu işletmelere ait organizasyon yapısını, iş tanımlarını ve işleyiş şekillerini uygulamalı bir şekilde öğrenmeleri amaçlanmaktadır. Dersin ana başlıkları; servis psikolojisi, servis personelinin profesyonel standart düzeyindeki performansı, servis hizmetindeki temel beceriler, servis ekipmanlarının kullanımı, servisin sıralaması, menü siparişi alma ve müşteri ilişkileri; birçok farklı kültüre ait çeşitli şekillerdeki masa servislerini ve bunların tarihçesini, uygulamalarını, avantajlı ve dezavantajlı yönlerini; yemek salonunun güvenliği ve sağlık önlemleri ile bu konulardaki ilgili ekipmanların kullanımı içerir.						
GAMS300	YAZ STAJI-I	(0,0,0)0	3	AT	-	Türkçe	
Ders İçeriği	Birinci yılın sonunda öğrenciler zorunlu ilk yaz stajlarını 60 iş günü boyunca otellerde gerçekleştireceklerdir. Öğrencilerin 21. yüzyıl çalışma ortamında başarı için gereken tüm bilgi ve becerilere sahip olmaları için sektörde tecrübe kazanmaları elzemdir. Zengin ve değerli bir staj deneyimi, öğrencilerimiz için çok değerli ve destekleyici olacaktır. Öğrenciler bu program aracılığıyla zorlu istihdam dünyasını gözlemleyecek, katılım sağlayacak ve bakış açılarını geliştirebileceklerdir. Staj çıktıları; İletişim; Analitik, eleştirel düşünme ve problem çözme; Planlama, uygulama ve değerlendirme; İnisiatif ve özerklik; Takım çalışması ve işbirliği; Kaliteye olan sorumluluk ve bağlılık; Mesleki etik anlayışı ve sivil ve sosyal sorumluluklar ve Teknolojik becerilerini geliştirmek.						
GAMS301	OSMANLI VE YÖRESEL TÜRK MUTFAĞI	(2,0,3)3	4	AT	-	Türkçe	
Ders İçeriği	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında Osmanlı saray mutfağının fiziki yapısı ve kullanılan teçhizatların öğrenilmesi, Osmanlı mutfağında yemeklerin sınıflandırılması, Osmanlı mutfağında kullanılan aletler, bu mutfığa özgü çorbalar, kebablar, külbastılar, yahnı ve pilakiler, köfteler, tava yemekleri, börek çeşitleri, bastılar, dolmalar, pilavlar, hamur tatlıları, soğuk tatlılar, kayganalar, sebze, salata, turşu, meyve tatlıları, hoşaf, şurup (şerbet), reçeller, Türk mutfağına özgü pişirme yöntemleri, iklim ve coğrafi özelliklere göre yemeklerin sınıflandırılması, Ege Mutfağı, Akdeniz mutfağı, Karadeniz mutfağı, Anadolu mutfağı, Marmara bölgesi mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağının tanıtılması gibi konuları öğreneceklerdir.						
GAMS303	KIBRIS MUTFAĞI	(2,0,3)3	4	AT	-	Türkçe	
Ders İçeriği	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.						
GAMS305	EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK-I	(2, 0, 3)3	3	AT	0	Türkçe	
Ders İçeriği	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında temel ekmekçilik 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 içerik 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.						
GAMS351	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-V	(0,0,0)0	4	AT	-	Türkçe	
Ders İçeriği	Öğrenciler GAMS252 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler. Malzeme ve ekipman tedarikçileri ile iletişim kurarak onlarla nasıl çalışıldığını bilen öğrencilerin mal alımı ile ilgili pratik uygulamaları daha üst düzeydedir. Pasta ve kek sanatı konusunda pratik yaparlar; ekmek, pasta ve kek yapma tekniklerini uygulayabilirler. Öğrenciler mutfağı yönetebilir, yemek hazırlamak ve pişirmek için Türk ve Kıbrıs mutfak becerilerini uygulayabilirler. Öğrenciler yerel festivallerdeki mutfak yarışmalarına katılabilirler. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları						

	tarafından izlenir ve değerlendirilir.						
GAMS302	AKDENİZ MUTFAKLARI	(2,0,3)3	5	AT	-	Türkçe	
Ders içeriği	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 tatları 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 tatlarını tanımak, Zeytinyağı ve farklı çeşitlerini, Akdeniz mutfağında yer alan yemekleri, mutfakla ilişkili pişirme ve sunum teknikleri konularını içermektedir.						
GAMS 304	EKMEK YAPIMI VE PASTACILIK-II	(2,0,3)3	5	AT	GAMS305	Türkçe	
Ders içeriği	pastacılık ve ekmeğin 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, kremler, 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.						
GAMS 352	HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-VI	(0,0,0)0	4	AT	-	Türkçe	
Ders içeriği	Öğrenciler GAMS351 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler, fakat mutfak eşyaları, ekipman ve malzemelerini kullanma becerisi konusunda kendilerine güvenirlir ve profesyonel bir düzeydedirler. Öğrenciler ekmeğin hamur işi ve tatlılar için malzeme seçmek ve çalışma istasyonlarını yönetmek konusundaki pratikleri yerine getirebilirler. Öğrenciler mutfak yönetebilirler; motivasyon ve etik kurallar gibi insan kaynakları gerekliliklerini gözeterek yönetim rollerini üstlenmeye başlarlar. Öğrenci, Akdeniz mutfağını tanıyarak ve yaratıcı mutfak uygulamalarını pratik yapar. Öğrencilerin bu çalışmalarda ki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.						
GAMS400	YAZ STAJI-II	(0,0,0)0	4	AT	GAMS300	Türkçe	
Ders içeriği	Birinci stajını bitirmiş olan öğrenciler ikinci yaz stajlarını tamamlamak ve turizm ve otel işletmeciliği alanındaki deneyimlerini artırmak için yine 60 iş günü boyunca otellerde gelişimlerini gerçekleştirmeye devam edeceklerdir. Öğrenciler bu ders aracılığıyla turizm ve otelcilik sektöründe başarılı olmak için ilk 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; İnişiyatif ve özerklik; Takım çalışması ve işbirliği; Kaliteye olan sorumluluk ve bağlılık; Mesleki etik anlayışı ve sivil ve sosyal sorumluluklar ve Teknolojik becerilerini geliştirmeleri beklenmektedir.						
GAMS401	AVRUPA MUTFAKLARI	(2,0,3)3	5	AT	-	Türkçe	
Ders içeriği	Gastronomi öğrencileri bu ders kapsamında Akdeniz Bölgesi ve Avrupa'nın geleneksel bölgesel mutfaklarının hazırlanması, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi, İngiltere, İspanya, Fransa, İtalya, Rusya, Yunanistan vb. mutfakları ve yemeklerinde kullanılan malzemeleri, lezzet profilleri, hazırlanmaları ve tekniklerinin anlatımı öğretilmesi ayrıca uygulamalı olarak yemeklerin pişirilerek klasik bir şekilde nasıl sunulması gerektiğini öğreneceklerdir. Ders içerik olarak, Avrupa Mutfaklarının genel yapısı hakkında bilgileri, bu mutfak özelliğinde kullanılan malzemeleri, geleneksel yemek pişirme ve sunum yöntemlerini, tarihin ve kültürel değerlerin mutfak üzerindeki etkilerini ve bu mutfakta yer alan malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamaları içerir.						
GAMS405	ASYA MUTFAKLARI	(2,0,3)3	5	AT	-	Türkçe	
Ders içeriği	Bu derste konu olarak Asya mutfağına ait genel bilgi, araç ve gereçlerin öğrenilmesi, malzemelerin kullanım tekniklerini ve bu mutfağa özgü pişirme tekniklerini, mutfakta kullanılan malzemeleri, farklı reçetelerin hazırlanıp sunulmasını kapsamaktadır. Dersin amacı, öğrencilerin Asya mutfağında yer alan yemekleri hazırlama konusundaki yetenek ve becerilerini geliştirmektir. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Asya'nın geleneksel ve bölgesel malzemeleri ile yemeklerinin hazırlanması, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi gibi konularını öğreneceklerdir. Çin, Kore, Japonya, Vietnam, Endonezya, Malezya ve Hindistan mutfakları ve yemeklerinde kullanılan malzemeleri, lezzet profilleri, hazırlanmaları ve tekniklerinin anlatımı öğretilmesi ve uygulamalı olarak bu yemekleri pişirerek sunumlarının hazırlanması hakkında bilgi sahibi olacaklardır.						
GAMS402	MEZUNİYET SEMİNERİ	(2,0,4)4	8	AT	-	Türkçe	
	Bu ders, öğrencilere yaratıcı becerileri ve araştırma becerilerini uygulama fırsatı sağlamayı amaçlamaktadır. Öğrencilerin çalışmalarından edindikleri teorik ve pratik bilgileri, raporlanacak ve sunulacak bir proje hazırlığına uygulamaları beklenir. Bu ders, öğrencilere yaratıcı becerileri ve araştırma becerilerini uygulama fırsatı sağlamayı amaçlamaktadır. Öğrencilerin çalışmalarından						

Ders içeriği	edindikleri teorik ve pratik bilgileri, raporlanacak ve sunulacak bir proje hazırlığına uygulamaları beklenir. Öğrenciler, teorik bilgileri pekiştirerek ve uygulayarak yaratıcılık ve araştırma becerilerini geliştirme fırsatı bulacaklar.					
GAMS410	MEZUNİYET STAJI	(1,0,10)6	18	AT	-	Türkçe
Ders içeriği	İş deneyimi dersi sırasında öğrencilere bir mentor ve iş deneyimi danışmanı atanır. Stajın bir parçası olarak seyahat, turizm veya otelcilik alanlarında bir profesyonelin yanında uzmanlaşacaklar. Bu dersin amacı öğrencilere, yaptıkları çalışmalardan kazandıkları teorik bilgileri uygulamaya geçirmeleri için gerçek bir deneyim yaşama fırsatı sağlamaktır. Öğrenciler bu program aracılığıyla zorlu istihdam dünyasını gözlemleyebilecek, katılabilecek ve bakış açılarını geliştirebilecekler. İş Deneyimi sonuçları; İletişim; Analitik, eleştirel düşünme ve problem çözüme; Planlama, uygulama ve değerlendirme; İnişiyatif ve özerklik; Takım çalışması ve işbirliği; Kalite sorumluluğu ve bağlılığı; mesleki etik anlayışı, yurttaşlık ve sosyal sorumlulukları ve teknolojik becerileri geliştirmek.					
Ders Tanımları – II : Diğer akademik birimler tarafından verilen Alan Temel ve Fakülte/Yüksekökol Temel dersler						
Ders kodu	Ders Adı	Kredi	AKTS	Dersin	Önkoşul	Öğretim Dili
MHSB223	MUHASEBE	(3,0,0)3	4	FT	-	Türkçe
Ders içeriği	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.					

Ders Tanımları – III : Programı sunan Bölüm tarafından verilen Alan Seçmeli ve Fakülte/Yüksekökol Seçmeli dersler						
Ders kodu	Ders Adı	Kredi	AKTS kredisi	Dersin Katego.	Önkoşul	Öğretim Dili
GAMS321	DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
Ders içeriği	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 bilgiedinmelerini sağlama amacını taşımaktadır. Ayrıca, farklı dünya mutfak kültürlerine ait pişirme yöntemlerinin incelenmesi, iklim ve coğrafi özelliklere göre ürün ve yemeklerin tanıtılması, sınıflandırılması, dünya mutfağınait bilgilerin öğrencilere uygulamalı dersler aracılığıyla aktarılarak pratik ve teorik bilgilerini geliştirmek dersidiğer amaçlarındandır. Derste konu içeriği olarak; Anadolu, Avrupa ve Asya Mutfak Kültürlerine ait bilgiler veyöntemleri işlenecektir.					
GAMS322	İNSAN KAYNAKLARI	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
Ders içeriği	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 önplana çıkaracak bireyler olduklarının, çalışma fonksiyonlarının karşılıklı etkileşimine vurgu ve yapan bireysel özelliklerinin kuruma güç katan kaynak olduğunun bilince yetişmelerini sağlamaktır. Modern ekonomik yapıdahizmetler sektörü içinde yer alan turizm sektöründe; öğrenciler, örgütsel, toplumsal ve bireysel hedeflere katkıdabulunmak amacıyla personeli işe alma, geliştirme, eğitme, ücret yelpazesini oluşturma, mevcut kadroya entegreetme ve işgücü olarak devamlılığı sağlayabilme fonksiyonlarını analiz edeceklerdir.					
GAMS323	MUTFAK KÜLTÜRÜ	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
Ders içeriği	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin 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 vebuna bağlı olarak mutfağa etki eden özellikleri öğrenmektedirler. Bu ders farklı dünya kültürlerinden gelen insanların neden ve nasıl arka planda yaklaşımı farklı değişken yiyecek ve içecekler konusunda anlayış vetakdirini geliştirmektedir.					
GAMS324	ŞARAPÇILIK	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe
Ders içeriği	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Profesyonel yiyecek servisi perasyonlarında şaraplar kaliteli içecekler arasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu ders şarap servisinin organizasyonu, şarapatma, 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 yenive 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 şarapçılıkdüzindeki etkileri, şarabın saklanması sunumu ve tadım tekniklerinin uygulamalı olarak öğrencilere aktarılması					

	hedeflenmektedir.						
GAMS325	YIYECEK HİZMETLERİ TEKNOLOJİLERİ	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
Ders içeriği	Yiyecek hizmetlerinde kullanılan teknoloji, gıda maddelerinin üretim ve servis süreçlerini, sistemleri ve yapılarıkonularını içine almaktadır. Teknoloji günümüzün olmazsa olması, teknolojik değişimler ise devamlı takip gelişim isteyen yüksek kaliteli servis standartlarına uygun hizmet verilmesinin de temel faktörüdür. Teknolojiningelişmesi enerjinin daha doğru kullanımı, verimlilik, devamlılık, yüksek otomasyon, kaliteli, güvenli ve hijyenikürünlerin 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.						
GAMS326	AMERIKAN MUTFAĞI	(2,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
Ders içeriği	Bu ders, Amerika mutfağı 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 Karaip Adalarındaki mutfaklarda kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, hazırlanışı vekullanılan teknikler anlatılmakta ve uygulamalı olarak pişirilen yemeklerin sunum şekilleri ile birliktedeneyimleyecektir. Ders içerik olarak; Amerika'nın farklı bölgelerine ait yiyecek ve beslenme şekillerini;bölgedeki et, deniz ürünleri, kümes hayvanları ve çeşitli etlerin kullanımıyla çeşitli mutfak tekniklerinisergileme; kültürel değerleri öğrenme; bölgenin iklimi, topografyası ve beslenme üzerindeki etkileri; otlar,baharatlar, sirke, sos ve yağların kullanımı; göçmen yemeklerinin Amerikan mutfağına nasıl uyarlandığı gibi konuları içermektedir.						
GAMS327	FÜZYON MUTFAĞI	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
Ders içeriği	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Füzyon mutfağında 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 içerik olarak; geleneksel yöntemlerin, modern bir şekilde günümüzeuyarlanması; Füzyon mutfağının gastronomi turizmine faydası; füzyon mutfağında yaratıcılık; Dünyamutfaklarındaki Füzyon mutfağı örneklerinin karşılıklı olarak incelenmesi; uygulanan teknik ve kullanılanmalzemeler; moleküler gastronomi; füzyon mutfağı ve sürdürülebilirlik gibi konuları içermektedir.						
GAMS328	VEJETERYEN MUTFAK	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
Ders içeriği	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Beslenme açısından çeşitli dengeli vejeteryendiet yemeklerinin hazırlanması. İnsanların sağlık, ekonomi, kültürel ve küresel perspektifler çerçevesinde nedenvejetaryen diyet yemeklerini seçtiklerinin önemi anlatılmaktadır. Vejetaryen yemeklerinin üç ayrı sınıflamayagöre; vegan, lacto ve lacto-ovo olarak hazırlanması gerektiğini öğrenecekler ve uygulamalı olarakdeneyimleyecekler. 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 gibikonuları uygulamalı olarak işlemektir.						
GAMS329	PASTA SANATLARI	(2,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
Ders içeriği	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında Pasta ve tatlıların en son teknoloji ve ekipmanlar kullanılarak süslemelerinin yapımı. Bu derste ki başlıklar; küçük pastaların bütün olarak süslemesi,kalıplar ve halkalarda yapılan pastalar, ayrıca pastalar, tatlılar ve bireysel hamur işlerinde kullanılanmalzemelerdir. Gastronomi öğrencileri bu derste özel ekipmanların kullanımı, yeni sunum metotlarınınuygulaması, taze ürünler, çeşitler ve üretim kolaylığı konularına odaklanmaktadırlar. Öğrenciler bu ders kapsamında profesyonel olarak pastane ekipmanlarını kullanabilecek olup, malzeme seçimi, reçete hazırlama,temel pastacılık tekniklerine hakim hale gelecektir.						
GAMS421	MUTFAK TASARIMI VE PLANLAMASI	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
Ders içeriği	Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri bu dersin kapsamında öğrenciler pişirdikleri menülere uygun bir ticarimutfak tasarımı geliştireceklerdir. Mutfağın verimli, etkili, güvenli alan kullanımı, iş akışı ve verimli gıda işlemealanının tasarımıdaki rolü özellikle önemle vurgulanmaktadır. Öğrenciler ayrıca mutfaklarda bulunması gerekengüncel tasarım trendini, yasal gereklilikleri ve üretilecek menüler için uygun ve gerekli ekipman ihtiyaçlarınıdeğerlendirecekler. Bu dersin amacı, endüstriyel ve otel-restoran mutfaklarının tasarımı, mutfakların planlama vefonksiyonel alanları, mekan seçimi, fiziki olarak düzenlemesi, mutfakta kullanılan ekipman ve bu ekipmanlarınuyumu, ekipman seçimi, atmosfer, konsept vb. konularda öğrencilerin sahip oldukları bilgileri geliştirmektedir.						
GAMS422	GİRİŞİMCİLİK	(3,0,0)3	AS	4	-	Türkçe	
	Bu ders, öğrencilerin girişimcilik faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütmek ve girişimciliğin zorluklarını ve						

Ders İeriği	ödüllerini gözden geçirmek için gerekli iş becerilerini ve bağılıklarını değerlendirmelerine yardımcı olmak içintasarlanmıştır. 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 girişimcilerinveya potansiyel girişimcilerin kendilerini geliştirmeleri, kendi işlerini kurmaları ve girişim konusunda yenilikçifikirler üretmelerini risk alma ve çözüm üretme gibi kavramlara hakim olmalarını sağlamaktır.					
GAMS423	TEMEL ÇİKOLATACILIK	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
Ders İeriği	Öğrenciler bu dersin 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 metotlarının 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 konularıda içermektedir.					
GAMS424	YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
Ders İeriği	Bu ders aracılığı ile gastronomi öğrencileri hazırladıkları yiyecekleri ve tabak sunumlarını profesyonel mutfak stüdyo ortamında fotoğraflarken 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.					
GAMS425	FRANSIZ MUTFAĞI	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
Ders İeriği	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 çoç 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.					
GAMS426	KAHVE KÜLTÜRÜ VE BARISTA SANATI	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
Ders İeriği	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.					
GAMS427	BUFE TASARIMI	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
Ders İeriği	Öğrenciler bu ders kapsamında açık büfelerde yer alan yiyecek ve içeceklerin neler olmaları gerektiği, hangi tekniklerle hazırlanmaları ve muhafaza edileceğini, ne şekilde tasarım ve düzen oluşturulması gerektiğini hem teorik olarak öğrenecekler hemde uygulamalı derslerde Pratik olarak uygulayarak iş yerlerindeki mutfaklarda ne şekilde çalışmaları gerektiğini öğreneceklerdir. Bu dersin pratik kısmında öğrenciler çeşitli sıcak ve soğuk yemeklerin yapımı ve büfede sunumu hakkında bilgi sahibi olacaklardır. Büfe hazırlarken kaç kişilik olacak ve nelere dikkat edilmesi gerektiğini öğrenecekler. Büfelerde konsept seçiminin önemini neye göre hangi konseptlerin seçilmesi gerektiğini öğrenecekler.					
GAMS428	MOLEKÜLER MUTFAK	(2,0,2)3	AS	4	-	Türkçe
Ders İeriği	Öğrenciler bu ders kapsamında yiyeceklerin, pişirme , yapı, doku ve tat açısından bilimsel özelliklerini inceleyen modern bir mutfak disiplini olan moleküler gastronomi kimya fizik ve biyoloji gibi bilim dallarının mutfak sanatlarına entegre edilmesidir bu yaklaşım geleneksel yemek pişirme yöntemlerini yeniden yorumlayarak yenilikçi tatlar, dokular ve sunum tekniklerini öğrenciler kazandırmayı hedeflemektedir. öğrenciler bu derste teorik bilgilerinin yanı sıra Pratik uygulamalarında çeşitli gıdaya uygun kimyasal ürünler kullanarak farklı yiyecek ve içecekler ortaya çıkarabileceklerdir. Bu sayede çeşitli iş yerlerinde daha deneyimli ve farklı teknikler kullanabilen donanımlı bireyler olacaklardır.					