DERS PROGRAMI

I.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
GMS101	Mutfağa Giriş	Zorunlu Dersler	2.0
GMS103	Gastronomiye Giriş	Zorunlu Dersler	4.0
GMS105	Beslenmenin Temel İlkeleri	Zorunlu Dersler	3.0
İNG189	İngilizce I (ENG)	Zorunlu Dersler	8.0
KÜL193	Kariyer Planlama	Zorunlu Dersler	2.0
TRZ145	Genel Turizm Bilgisi	Zorunlu Dersler	2.0
TÜR125	Türk Dili I	Zorunlu Dersler	2.0
	Seçmeli Dersler		7.0
		Toplam	**30**

II.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
GMS110	Temel Mutfak Uygulamaları	Zorunlu Dersler	6.0
GMS203	Gastronomi Tarihi	Zorunlu Dersler	4.0
İNG190	İngilizce II (ENG)	Zorunlu Dersler	8.0
KON211	Besin Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu Dersler	3.0
SAĞ408	Genel Sağlık Bilgisi ve İlkyardım	Zorunlu Dersler	3.0
TÜR126	Türk Dili II	Zorunlu Dersler	2.0
	Seçmeli Dersler		4.0
		Toplam	**30**

III.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
GMS211	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu Dersler	3.0
GMS213	Servis Teknikleri	Zorunlu Dersler	2.0
GMS221	Türk Mutfak Uygulamaları	Zorunlu Dersler	6.0
GMS221	Turkish Cuisine Applications (Türk Mutfak Uygulamaları) (ENG)	Zorunlu Dersler	6.0
İNG289	İngilizce III (ENG)	Zorunlu Dersler	8.0
TAR165	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu Dersler	2.0
	Seçmeli Dersler		9.0
		Toplam	**30**

IV.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
EST201	Estetik ve Sanat Felsefesi	Zorunlu Dersler	4.0
GMS408	Gastronomide Yeni Eğilimler	Zorunlu Dersler	4.0
İNG290	İngilizce IV (ENG)	Zorunlu Dersler	8.0
PZL256	Yiyecek İçecek Pazarlaması	Zorunlu Dersler	4.0
TAR166	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu Dersler	2.0
	Seçmeli Dersler		8.0
		Toplam	**30**

V.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
ETK204	Mesleki Etik	Zorunlu Dersler	3.0
GMS315	Gastronomi ve Medya	Zorunlu Dersler	4.0
MUH239	Maliyet Muhasebesi	Zorunlu Dersler	4.0
TRZ106	Yiyecek-İçecek Yönetimi	Zorunlu Dersler	4.0
	Seçmeli Dersler		6.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		9.0
		Toplam	**30**

VI.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
GMS106	Sürdürülebilir Gastronomi	Zorunlu Dersler	4.0
GMS206	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu Dersler	4.0
KON301	Mutfak Yönetimi	Zorunlu Dersler	4.0
STJ306	Staj	Zorunlu Dersler	8.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		10.0
		Toplam	**30**

VII.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
ARY307	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Zorunlu Dersler	4.0
GMS407	Gastronomide Proje Yönetimi	Zorunlu Dersler	4.0
GMS409	Gastronomide Ürün Geliştirme	Zorunlu Dersler	4.0
	Seçmeli Dersler		6.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		12.0

VII.Yarıyıl			
Ders Kodu	**Ders Adı**	**Ders Türü**	**AKTS**
		Toplam	**30**

VIII.Yarıyıl			
Ders Kodu	**Ders Adı**	**Ders Türü**	**AKTS**
GMS412	Bitirme Projesi	Zorunlu Dersler	8.0
	Seçmeli Dersler		12.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		10.0
		Toplam	**30**

Seçmeli Dersler			
Ders Kodu	**Ders Adı**	**Teori + Uygulama**	**AKTS**
BİL150	Temel Bilgi Teknolojisi (TR)	4 + 0	5.0
GMS220	Gastronomide Yapay Zeka (TR)	2 + 2	5.0
PZL210	Müşteri İlişkileri (TR)	2 + 0	3.0

Mesleki Seçmeli Dersler			
Ders Kodu	**Ders Adı**	**Teori + Uygulama**	**AKTS**
GMS108	İçecek Kültürü (TR)	2 + 0	4.0
ANP201	Beslenme Antropolojisi (TR)	2 + 0	3.0
GMS217	Temalı Restoranlar (TR)	2 + 0	4.0
GMS219	Beslenmede Yeni Eğilimler (TR)	2 + 0	4.0
BİL833	Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları (TR)	2 + 1	4.0
GMS208	Ziyafet Yönetimi (TR)	2 + 0	3.0
GMS303	Gastronomi Seminerleri I (TR)	3 + 0	4.0
GMS307	Gıda Teknolojisi (TR)	3 + 0	4.0
GMS318	Türk Kültüründe İçecekler (TR)	3 + 0	4.0
GMS321	Mutfak Mikrobiyolojisi (TR)	2 + 0	4.0
GMS325	Gastronomi Etkinlikleri (TR)	3 + 1	6.0
GMS329	Yöresel Mutfaklar (TR)	2 + 2	6.0
GMS354	Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği (TR)	3 + 0	4.0
GMS366	Fermente İçecekler (TR)	3 + 0	4.0
SAN408	Yaratıcılık (TR)	3 + 0	3.0
TRZ361	Dünya Mutfak Kültürü (TR)	3 + 0	4.0

Mesleki Seçmeli Dersler			
Ders Kodu	**Ders Adı**	**Teori + Uygulama**	**AKTS**
GMS356	Gastronomi Yazarlığı (TR)	2 + 1	4.0
FOT201	Temel Fotoğrafçılık (TR)	2 + 2	5.0
GMS401	Birey ve Lezzet (TR)	2 + 0	3.0
GMS463	Yemek Ritüelleri (TR)	2 + 0	4.0
GMS469	Duyusal Analiz (TR)	1 + 1	4.0
GMS470	Temel Çikolata Yapım Teknikleri (TR)	2 + 2	6.0
GMS471	Tabak Tasarımı (TR)	2 + 2	6.0
GMS473	Dünya Mutfakları I (TR)	2 + 2	6.0
GMS477	Deneysel Yiyecek Hazırlama (TR)	2 + 2	6.0

DERS İÇERİKLERİ

ANP201 Beslenme Antropolojisi AKTS: 3,0

İnsanlık tarihi boyunca beslenme alışkanlıklarını incelemek ve insan üzerine etkilerini ortaya koymaktır.

ANP201 Nutrition Anthropolog ECTS: 3,0

The aim of this course is to examine the nutritional habits during human history and to show their effects on human.

ARY307 Bilimsel Araştırma Yöntemleri AKTS: 4,0

Bilim ve Araştırma Kavramları: Bilim nedir?, Bilimin işlevleri, Bilimin temel nitelikleri, Araştırma nedir?; Araştırma Türleri; Araştırmanın Temel Nitelikleri; Sosyal Bilimlerde ve Fen Bilimlerinde Araştırmanın Temel Özellikleri ve Farklılıkları; Nicel ve Nitel Araştırma Yöntemleri; Bilimsel Araştırma Basamakları; Araştırma Modelleri; Veri Toplama Yolları; Verilerin Analizi; Rapor Yazma; Araştırma Sonuçlarının Kullanımı.

ARY307 Scientific Research Methods ECTS: 4,0

Basic Concepts of Science and Their Analyses; What Is Science?; Functions of Science; Basic Principles of Science; What is Analysis?; Variations of Analysis; Basic Principles of Analysis; Basic Characteristics and Differences of Analysis in Social Sciences and Science, Qualitative and Quantitative Research Methods For Analysis; Models of Analysis; Means of Eliciting Feedback; Analysis of Feedback; Writing Reports; Utilization of Analysis Results.

BİL150 Temel Bilgi Teknolojisi AKTS: 5,0

Bilgisayara Giriş: Bilgisayarın tarihçesi; İşletim Sistemleri; Ofis Yazılımları-Sözcük İşlemciler ve Belge Sistemleri; Ofis Yazılımları-Hesap Tablosu Programları; Ofis Yazılımları-Sunu Programları; E-Posta-Kişisel İletişim Yönetimi; İnternet'in Etkin Kullanımı ve İnternet Güvenliği; Ağ Teknolojileri; Bilgisayar Donanım ve Hata Bulma: Bilgisayar türleri; Sosyal Ağlar ve Sosyal Medya: Sosyal ağlar ve sosyal medyaya giriş; Özel 7 Uygulama Yazılımları: Çoklu ortam (Multimedia); Bilişim Hukuku ve Etiği; EÖğrenme: E-öğrenmenin gelişimi; E-Devlet Uygulamaları; Bilgisayar ve Ağ Güvenliği; Günümüzde Bilişimin Stratejik Teknolojileri.

BİL150 Fundamentals of Information Technology ECTS: 5,0

Introduction to Computer: History of computer; Operating systems; Office Software-Word Processors and Document Systems; Office Software- Spreadsheet Programs; Office Software-Presentation Programs; E-Mail-Personal Communication Management; Effective Use of Internet and Internet Security; Network Technologies; Computer Hardware and Fault Finding: Types of computers; Social Networks and Social Media: Introduction to social networks and social media; Special 7 Application Software: Multimedia; IT Law and Ethics; eLearning: Development of e-learning; E-Government Applications; Computer and Network Security; Strategic Technologies of Informatics Today.

BİL833 Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları AKTS: 4,0

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Kullanımı: Donanım, Yazılım, Reçete Yönetimi; Satış Analizleri; Menü Yönetimi; Verim Yönetimi; İçecek Dağıtım ve Kontrol Sistemi; Yiyecek Kontrol Sistemleri: Fidelio paket programı yiyecek içecek modülü, Yiyecek içecek maliyetlerinin hesaplanması, Stok kontrolü, Satışlar, Stoklar, Satın alma, Satıcılar, Satış noktaları uygulamaları.

BİL833 Computer Applications in Food and Beverage Management ECTS: 4,0

Computer Use in Food and Beverage Businesses: Hardware, Software, Recipe Management; Sales Analysis; Menu Management; Yield Management; Beverage Distribution and Control System; Food Control Systems, Food Control Systems: Fidelio package program food and beverage module, Calculation of food and beverage costs, Stock control, Sales, Stocks, Purchasing, Vendors, Point of Sale applications.

EST201 Estetik ve Sanat Felsefesi AKTS: 4,0

Tasarım Öğeleri ve Mutfakta Uygulanması; Tasarım İlkeleri ve Mutfakta Uygulanması; Sanatın Tanımlanması ve Sınıflandırılması; Estetik; Paleolitik, Mezolitik, Neolitik, Kalkolitik Çağlardaki Sanat Anlayışı; Primitif Dönemdeki Sanat Anlayışı; Ara Sınav; İlk Çağdan Günümüze Tüm Sanat Akımları; İlk Çağdan Günümüze Tüm Sanat Akımları; İlk Çağdan Günümüze Tüm Sanat Akımları; İlk Çağdan Günümüze Tüm Sanat Akımları; Gastronominin Sanattaki Yeri; Gastronomi ve Sanat İlişkisi; Final Sınavı.

EST201 Aesthetics and Philosophy ECTS: 4,0

Design Elements and İmplementation in the Kitchen; Design Principles and İmplementation in the Kitchen; Definition and Classification of Art; Aesthetic; Paleolithic, Mesolithic, Neolithic, Chalcolithic Art Understanding; The Concept of Art in The Primitive Period; Midterm Exam; All Art Movements From The First Age to the Present; All Art Movements From The First Age to the Present; All Art Movements From The First Age to the Present; All Art Movements From The First Age to the Present; The Place of Gastronomy in Art; The Relationship Between Gastronomy and Art; Final Exam.

ETK204 Mesleki Etik AKTS: 3,0

Gastronomi Sektöründe Etik; Etik ve Benzer Kavramlar; Etik Teorileri; Temel Etik İlkeleri; Etik Türleri: Bireysel etik,İş etiği; Etik Faktörleri; Dünya Turizm Örgütünün Belirlediği Etik Standartları; Gastronomi İşletmelerinde Yaşanan Etik Sorunlar; Sorun Kaynakları; Konaklama İşletmelerinde Etik Sorunlar; Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Sorunlar; Etik ve Müşteri Şikayetleri; Gastronomi Sektöründe Müşteri Hakları; Kusurlu Hizmet ve MüşteriŞikAyetleri; Müşteri ŞikAyet Davranışları.

ETK204 Professional Ethics ECTS: 3,0

Ethic of Gastronomy; Ethics and Similar Concepts; Ethical Theories; Basic Ethical Principles; Types of Ethics: Individual ethics, Business ethics; Ethical Factors; Ethical Standards Determined by the World Tourism Organization; Ethical Problems in Gastronomy Businesses; Problem Sources; Ethical Issues in Hospitality Businesses; Ethical Issues in Food and Beverage Businesses; Ethics and Customer Complaints; Customer Rights in Gastronomy Sector; Defective Service and Customer Complaints; Customer Complaint Behaviors

---

FOT201 Temel Fotoğrafçılık AKTS: 5,0

Fotoğrafın Tanımı: Işık, Optik, Mercek, Fizik, Kimya; Fotoğrafın Tarihi: Karanlık kutu, Camera Obscura, Gras Penceresinden Manzara, Dagerotip, Temple Bulvarı; Fotoğraf Makinesini Oluşturan Temel Parçalar: Gövde, Objektif, Açılarına göre objektif türleri, Fotoğrafçılıkta yardımcı gereçler; Pozlama: Diyafram, Enstantane, ISO/ASA, Net alan derinliği; Fotoğrafta Aydınlatma: Işığın özellikleri, Işığın halleri, Işığın türleri, Teknik aydınlatma, Dramatik aydınlatma; Fotoğrafta Kompozisyon: Aktif düzenleme, Pasif düzenleme, Altın oran, Çekim ölçekleri, Kamera açıları; Fotoğrafçılık Türleri: Sokak fotoğrafçılığı, Yiyecek ve İçecek stilistliği fotoğrafçılığı.

FOT201 Basic Photography ECTS: 5,0

Definition of Photography: Light, Optics, Lens, Physics, Chemistry; History of Photography: Dark Box, Camera Obscura, View from the Grass Window, Daguerreotype, Temple Avenue; Basic Parts of a Camera: Body, Lens, Lens types according to their angles, Photography auxiliary equipment; Exposure: Aperture, Shutter Speed, ISO/ASA, Depth of Field; Lighting in Photography: Properties of light, States of light, Types of light, Technical lighting, Dramatic lighting; Composition in Photography: Active editing, Passive editing, Golden ratio, Shooting scales, Camera angles; Types of Photography: Street photography, Food and Beverage styling photography.

GMS101 Mutfağa Giriş AKTS: 2,0

Mutfağın ve Mutfakta Kullanılan Tekniklerin Genel Tanıtımı, Mutfak araç ve gereçleri, Mutfak Kuralları; Kılık, Kıyafet, İletişim, Bireysel ve Örgütsel Sahip Olunması Gereken Özellikler, Mutfakta Ön Hazırlık, Doğrama Yöntemleri, Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri, Et suları ve kemik suları, Sebze ve Meyveler, Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünleri, Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünleri, Kurubaklagil ve Tahıllar, Yumurta ve Patates garnitürleri, Temel Hamur Çeşitleri, Mutfak Servisi ile İlgili Temel Konular

GMS101 Introduction to the Kitchen ECTS: 2,0

General Introduction of the Kitchen and Techniques Used in the Kitchen, Kitchen tools and materials, Kitchen Rules, Dress, Dress, Communication Individual and Organizational Features Must Have, Mice en place (Preparation) in the Kitchen, Basic Knife Cutting Techniques, Cooking Methods and Techniques, Broths and Stocks, Vegetables and Fruits, Meat, Poultry and Seafood, Legumes and Cereals, Egg and Potato Garnishes, Basic Dough Types, Basics of Kitchen Service

GMS103 Gastronomiye Giriş AKTS: 4,0

Gastronominin Etimolojik Yapısı ve Anlamı, Gastronomi Kavramı; Gastronomide Duyusal Kavramlar; Tat Duyusu, Gastronomiyi Oluşturan Kavramlar; Gastronominin Boyutlarıyla İlgili Kavramlar, Gastronomi Uygulamalarıyla İlgili Kavramlar, Gastronomide Yeni Eğilimlere Yönelik Kavramlar, Gastronomi ve Turizm İlişkisine Yönelik Kavramlar, Gastronomi Turizmi, Gastro Turist, Gastronomi Rotaları ve Turları, Gastronomik Kimlik, Gastronomi Disiplini; Bilim-Sanat-Kültür Bağlamında Gastronomi, Gastronominin İlişkili Olduğu Disiplinler; Gastronomi ve Tarım, Gastronomi ve Tarih

GMS103 Introduction to the Gastronomy ECTS: 4,0

Etymological Structure and Meaning of Gastronomy, Concept of Gastronomy; Sensory Concepts in Gastronomy; Sense of Taste, Concepts Forming Gastronomy; Concepts Related to the Dimensions of Gastronomy, Concepts Related to Gastronomy Practices, Concepts for New Trends in Gastronomy, Concepts for the Relationship between Gastronomy and Tourism, Gastronomy Tourism, Gastro Tourist, Gastronomy Routes and Tours, Gastronomic Identity, Gastronomy Discipline; Gastronomy in the Context of Science-Art-Culture, Disciplines Related to Gastronomy; Gastronomy and Agriculture, Gastronomy and History,

GMS105 Beslenmenin Temel İlkeleri AKTS: 3,0

Kişisel Beslenme İlkeleri: Enerji gereksinmeleri ve hesaplanması, Karbonhidratlar, Yağlar, Proteinler, Vitaminler ve mineraller; Yaşam Evrelerinde Beslenme; Dengeli Beslenme ve Egzersiz; Beslenme ve Sağlık; Besin Ögelerinin Kaybının Önlenmesi; Beslenme ve Menü Planlama; Sağlıklı Tarifeler Geliştirme; Sağlıklı Menülerin Pazarlanması. Beslenme ile ilgli hastalıklar, Beslenme eğilimleri

GMS105 Introduction to Nutrition ECTS: 3,0

Fundamentals of Personal Nutrition: Energy requirements and calculations, Carbohydrates, Lipids, Fats and oils, Proteins, Vitamins and minerals; Nutrition in Life Cycle; Weight Management and Exercising; Nutrition and Health; Nutrition Topics Relevant to Foodservices: Nutrition and Menu Planning; Developing Healthy Recipes; Marketing Healthy Menu Options; Impact of Nutrient Retention.

GMS106 Sürdürülebilir Gastronomi AKTS: 4,0

Sürdürülebilirlik Kavramı ve Kapsamı; Sürdürülebilir Gıda İlkeleri: Çeşitlilik ve mevsimsellik, İyi Tarım uygulamaları, Yerel gıda, Organik Gıda, Sebze ağırlıklı beslenme, Küçük üreticiler, Sürdürülebilir hayvancılık, Sürdürülebilir balıkçılık, Su ve enerji kaynaklarının kullanımı; Sürdürülebilir Restoran: Sürdürülebilir gıda tedariği; Su ve enerji kullanımı, Atık yönetimi; Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği.

GMS106 Sustainable Gastronomy ECTS: 4,0

Concept of Sustainability; Principles of Food Sustainability: Diversity and seasonality, Good agriculture; Local food, Organic food, Vegetable-oriented diet, Small producers, Sustainable farming, Sustainable fishery, Energy and Water use; Sustainable Restaurant Systems: Sustabilable food supply, Energy and Water use, Waste management; Sustainable Food Culture. Sustainable food

---

GMS108 İçecek Kültürü AKTS: 4,0

İçecek Kültürü: İçeceklerin tarihi, kültürel gelişimleri; Medeniyetler ve içecekler: din ve içecekler, coğrafya ve içecekler, toplumlar ve içecekler, toplumlar için anlamları, İçecek Endüstrisi: Boyutları, paydaşalar; İçecek Türleri, Alkolsüz içecekler, alkollü içecekler; Müşteri Beklentileri; Modern çağda içecekler, post modern dünyada içecekler. Kuşaklararası içecek tüketimi

GMS108 Beverage Culture ECTS: 4,0

Beverage Culture: History and cultural development of beverages; Civilizations and drinks: religion and drinks, geography and drinks, societies and drinks, their meanings for societies, Beverage Industry: Dimensions, stakeholders; Types of Beverages, Soft Drinks, Alcoholic Beverages; Customer Expectations; Drinks in the modern age, drinks in the post-modern World. Beverage consumption between generations.

GMS110 Temel Mutfak Uygulamaları AKTS: 6,0

Yiyecek İçecek Endüstrisi; Mutfağın Organizasyonu ve Görev Tanımları; Mutfakta Kullanılan Ekipmanlar; Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler; Mutfakta Kullanılan Tencere ve Tavalar; Mutfakta Kullanılan Ölçü Aletleri; Mutfakta Kullanılan Bıçaklar ve El Aletleri; Mutfakta Ön Hazırlık; Mutfakta Kullanılan Pişirme Ekipmanları; Mutfakta Kullanılan Malzemelerin İşlenmesi; Muhafaza ve Depolama Ekipmanları.

GMS110 Basic Kitchen Practices ECTS: 6,0

Food and Beverage Industry; Kitchen Organization and Job Descriptions; Equipment Used in the Kitchen; Tools and Equipment Used in the Kitchen; Pots and Pans Used in the Kitchen; Measuring Tools Used in the Kitchen; Knives and Hand Tools Used in the Kitchen; Preparation in the Kitchen; Cooking Equipment Used in the Kitchen; Processing of Materials Used in the Kitchen; Preservation and Storage Equipment.

GMS203 Gastronomi Tarihi AKTS: 4,0

Gastronomi Tarihine Giriş: Tarihte Gastronomiyi Etkileyen Konular, Tarihte Gastronomiden Etkilenen Konular; Tarih Öncesi Çağlar ve İlk Çağlarda Gastronomi: İlk İnsanlarda Beslenme ve Yeme Alışkanlıkları, İlk Uygarlıklarda Yemek, İnanç, Sosyal Yaşam ve Ritüeller; Endüstri Devrimi ve Gastronomi İlişkisi: Endüstri Devriminde Yaşanan Gelişmeler, Gastronomiye Doğrudan ve Dolaylı Etkileri; Gastronomi Akımları: Klasik Akım, Fransız Mutfağı, Modern Akım; Tarihte İlk Restoranlar; Türk Mutfak Tarihi: Osta Asya Türkleri, Anadolu Selçuklu, Osmanlı, Türkiye Cumhuriyeti; Tarihte Gastronomik Ürünler.

GMS203 Gastronomy ECTS: 4,0

Introduction to the History of Gastronomy: Issues Affecting Gastronomy in History, Issues Affected by Gastronomy in History; Gastronomy in Prehistoric and Early Ages: Nutrition and Eating Habits of Early Humans, Food, Belief, Social Life and Rituals; Industrial Revolution and Gastronomy Relationship: Developments in the Industrial Revolution, Direct and Indirect Effects on Gastronomy; Gastronomy Movements: Classical Movement, French Cuisine, Modern Movement; First Restaurants in History; Turkish Culinary History: Osta Asian Turks, Anatolian Seljuks, Ottoman, Republic of Turkey; Gastronomic Products in History.

GMS206 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü AKTS: 4,0

Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü; Maliyet Muhasebesi; Üretim Maliyeti Tablosu; Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Süreci; Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri; Stok Değerleme Yöntemleri; İşçilik Maliyetleri; Genel Üretim Maliyetleri; Yiyecek İçecek Maliyet Dağıtımları; Sipariş maliyet Sistemi; Safha maliyet Sistemi; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama.

GMS206 Food and Beverage Cost Control ECTS: 4,0

Food and Beverage Cost Control; Cost Accounting; Production Cost Table; Food and Beverage Cost Control Process; Food and Beverage Cost Control Methods; Stock Valuation Methods; Labor Costs; General Production Costs; Food and Beverage Cost Distributions; Job Order Cost System; Process Cost System; Pricing in Food and Beverage Business.

GMS208 Ziyafet Yönetimi AKTS: 3,0

Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi: Planlama, Örgütleme, Yöneltme, Koordinasyon, Kontrol; Ziyafet Sözleşmesinin İmzalanması ve Ön Hazırlık (Mise and Place) Süreci, Ziyafet Türleri ve Menü örnekleri; Ziyafet Salonu Düzenleme Ölçütleri: Planlama yaklaşımları, Masa düzeni hesaplamaları; Ziyafet Organizasyonu: Görev dağılımları, Görevlendirme çizelgeleri, Ziyafet Organizasyonlarında Servis (Yiyecek içeceklerin sunumu, servis çeşitleri ve kurallar); Ziyafet Yönetiminde Maliyet Tespiti, Bütçe Hazırlama, Fiyatlandırma

GMS208 Banquet Management ECTS: 3,0

Banquet Organizations: Businesses, Non-commercial enterprises; Banquet Operation Process: Planning, Organizing, Orientation, Coordination, Control; Physical Planning and Menu at the Banquet: Color, Light, Menu examples; Banquet Hall Regulation Criteria: Planning approaches, Table layout calculations; Banquet Organization: Duty distributions, Assignment charts, Station distributions, Job descriptions, Motivation; Service in Banquet Organizations: Service procedures, Buffet, cocktail and meeting organization; Food Production Process and Stock Controls in Banquet Organizations: Minimum and maximum stock quantities; Deviations in Banquet Organization.

GMS211 Türk Mutfak Kültürü AKTS: 3,0

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi; Orta Asya Türk Mutfak Kültürü; Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü; Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü; Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi; Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar; Türk Mutfak Kültüründe İçecekler; Türk mutfak Kültüründe Gıda Esnafı; Türk Mutfağından Yemek Önerileri.

GMS211 Turkish Cuisine Culture ECTS: 3,0

Historical Development of Turkish Cuisine; Central Asian Turkish Cuisine Culture; Selçuklu and Beylikler Period Turkish Cuisine Culture; Ottoman Culinary Culture; Turkish Cuisine Culture During the Republican Period; Turkish Cuisine Culture by Geographical Regions; Turkish Cuisine Culture and Interaction with Other Cuisines; Traditional Places in the Context of Turkish Cuisine Culture; Beverages in Turkish Cuisine; Food Trader in Turkish Culinary Culture; Food Recommendations and Recipes from Turkish Cuisine.

GMS213 Servis Teknikleri AKTS: 2,0

Yiyecek İçecek İşletmeleri; Türleri; Servis; Tanımı, Tarihi; Servis Personeli ve Görevleri; Servis Araç ve Gereçleri; Cam Servis Araç ve Gereçleri; Metal Servis Araç ve Gereçleri; Seramik Servis Araç ve Gereçleri; Servis Arabaları; Servis Öncesi Hazırlık; Servis Sürecindeki İşlemler; Servis Türleri; Rus Servisi; İngiliz Servisi; Fransız Servisi; Protokol Servisi; Flambe Servis; Servis Sonrası İşlemler.

GMS213 Service Technique ECTS: 2,0

Food and Beverage Operations; Types; Service; Definition od service , History; Service Personnel and Tasks; Service Tools and Equipment; Stemware Tools and Equipment; Metal Tools and Equipment; Ceramic Equipment; Pre-Service Preparation; Service Operations; Service Types; Russian Service; British Service; French Service; Protocol Service; Flambe Service; Post-Service Transactions.

GMS217 Temalı Restoranlar AKTS: 4,0

Modernleşme ve Restoranlar; Postmodernizm ve Kimlik Kavramı; Küreselleşme; Rekabet ve Restoranlar; Restoran Türleri; Tema Kavramı; Tema ve Tasarım; Temalı Restoranlar; Yiyecek Temalı Restoranlar; İçecek Temalı Restoranlar; Milli ve Etnik Köken Temalı Restoranlar; Mekan Temalı Restoranlar; Masal ve Efsane Temalı Restoranlar; Dizi ve Film Temalı Restoranlar; Olay Temalı Restoranlar, Olgu Temalı Restoranlar, Klasik dönem tasarım üslupları, 10.yy-20. yüzyıl tasarım üslupları, 21. yüzyıl tasarım üslupları

GMS217 Themed Restaurants ECTS: 4,0

Modernization and Restaurants; Postmodernism and Identity; Globalization; Competition and Restaurants; Types of Restaurants; Theme as Concept; Theme and Design; Themed Restaurants; Food Themed Restaurants; Beverage Themed Restaurants; National and Ethnic Restaurants; Place Themed Restaurants; Fairy Tale and Legend Themed Restaurants; TV Series and Movie Themed Restaurants; Event Themed Restaurants, Phenomenon Themed Restaurants, Classical period design styles, 10th-20th century design styles, 21st century design styles

---

GMS219 Beslenmede Yeni Eğilimler AKTS: 4,0

Beslenme, Beslenme kültürü, Beslenme eğilimleri, Dengeli ve sağlıklı beslenme, Sağlıklı beslenmeyi etkileyen faktörler, Dengesiz ve yetersiz beslenme, Organik gıdalar, İyi tarım uygulamaları, Dondurulmuş gıdalar, Kişiye özel tüketimler, Vegan, Vejeteryan beslenme, Slow food, Fast food, Tüketim kültüründe beslenme, Sosyo-kültürel bir unsur olarak beslenme, Sağlık beslenme ve Medya ilişkisi.

GMS219 New Trends on Nutrition Culture ECTS: 4,0

Nutrition, Nutrition culture, Nutritional trends, Balanced and healthy nutrition, Factors affecting healthy nutrition, Unbalanced and malnutrition, Organic foods, Good agricultural practices, Frozen foods, Personal consumption, Vegan, Vegetarian nutrition, Slow food, Fast food, In consumption culture Relationship between nutrition, nutrition as a socio-cultural element, health nutrition and media.

GMS220 Gastronomide Yapay Zeka AKTS: 5,0

Gastronomi sektöründe dijital dönüşüm ve yapay zekâ kavramı; yapay zekâ araçlarının gastronomi alanındaki kullanım alanları; tarif üretimi ve menü geliştirmede yapay zekâ uygulamaları; müşteri yorumlarının analiz edilmesi; restoran ve yiyecek-içecek işletmelerinde veri temelli karar verme; gastronomi pazarlamasında yapay zekâ araçlarının kullanımı; görsel içerik üretimi; yapay zekâ destekli gastronomi deneyimi tasarımı ve sektör uygulamalarının değerlendirilmesi.

GMS220 Artifical Intelligence in Gastronomy ECTS: 5,0

The concept of digital transformation and artificial intelligence in the gastronomy sector; application areas of AI tools in gastronomy; AI applications in recipe creation and menu development; analysis of customer reviews; data-driven decision-making in restaurants and F&B establishments; The use of AI tools in gastronomy marketing; Visual content creation; Design of AI-powered gastronomic experiences and evaluation of industry applications.

GMS221 Türk Mutfak Uygulamaları AKTS: 6,0

Türk Mutfağında Çorbalar: Kıvamlı çorbalar, Berrak çorbalar, Etli çorbalar; Mezeler: Salatalar, Soğuk mezeler, Sıcak mezeler, Yoğurtlu mezeler; Zeytinyağlılar: Pilakiler, Zeytinyağlı sebze yemekleri, Piyazlar; Tahıl ve Kuru Baklagiller: Güveçler, Sulu yemekler, Fırın yemekleri; Pilavlar: Pirinç pilavı pişirme usulleri, Bulgur, Şehriye, Kuskus; Dolmalar: Sarmalar, Sebze dolmaları, Etli dolmalar; Köfteler: Kuru köfteler, Sulu köfteler, Bulgurlu köfteler; Sebze Yemekleri: Oturtmalar, Kızartmalar, Güveçler, Musakkalar, Beğendi; Et Yemekleri: Kebaplar, Kavurmalar, Tavalar, Yahniler; Hamur İşleri: Tava börekleri, Tepsi börekleri, Erişte, Gözleme; Tatlılar: Sütlü tatlılar.

GMS221 Turkish Cuisine Applications ECTS: 6,0

Soups in Turkish Cuisine: Thick soups, clear soups, meaty soups; Appetizers: Salads, Cold appetizers, Hot appetizers, Yogurt appetizers; Olive oil dishes: Stews, Vegetable dishes with olive oil, Salads; Cereals and Dried Legumes: Casseroles, stews, baked dishes; Pilafs: Rice pilaf cooking methods, Bulgur, Vermicelli, Couscous;Dolma:Vegetable Dolma, Dolma with meat ; Meatballs: Dry meatballs, Juicy meatballs, Bulgur meatballs; Vegetable Dishes: Stews, Fried Foods, Casseroles, Moussakas, Begendi; Meat Dishes: Kebabs, Roasts, Pans, Stews; Pastries: Pan pastries, Tray pastries, Noodles, Flatbread; Desserts: Milk desserts

---

GMS303 Gastronomi Seminerleri I AKTS: 4,0

Mutfak Planlaması; Mutfak Yönetimi; Yöresel Mutfaklar; Mutfakta Yeni Eğilimler; Gıda Teknolojileri; Mutfak Ekipmanları; Moleküler Gastronomi; Füzyon Mutfak; Büyükbaş Hayvanlarda Etlerin Kısımları ve Parçalanması; Fransız Mutfağı; İtalyan Mutfağı; Çin Mutfağı; Meksika Mutfağı; İspanyol Mutfağı; Türk Mutfağı ve Benzeri Gastronomi Alanına İlişkin Konular Üzerinde Düzenlenecek Tartışmalar ve Konferanslar, Seminerler.

GMS303 Gastronomy Seminar I ECTS: 4,0

Kitchen Planning; Kitchen Management; Regional Cuisines; New Trends in the Kitchen; Food Technologies; KitchenEquipment; Molecular Gastronomy; Fusion Kitchen; Preparing Meat; French Cuisine; Italian Cuisine; Chinese Cuisine; Mexican Cuisine; Spanish Cuisine; Turkish Cuisine; Discussions, Conferences and Seminars Held in Various Topics of Gastronomy

---

GMS307 Gıda Teknolojisi AKTS: 4,0

Bu dersin amacı gıda maddelerinin içerikleri ve gıda işleme teknolojileri ile ilgili bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.

GMS307 Food Technology ECTS: 4,0

The aim of this course is to provide knowledge about food ingredients and food processing technologies.

GMS315 Gastronomi ve Medya AKTS: 4,0

Gastronomi ve medya; Kitle İletişim ve Gastronomi: Kitle iletişim araçları, Kitle iletişimin temel özellikleri; Medyada Gastronomi Konulu Örnek Olaylar: Filmler, Reklamlar, Televizyon programları, Köşe yazıları; Gastronomide Sosyal Medya Uygulamaları: Swarm, City maps, Instagram, Facebook, Twitter; Gastronomi Medyasında Mesaj İçerikleri: Haber, Köşe yazısı, Söyleşi, Televizyon programları ve Gastronomi konusunun işlendiği diğer yayınlar.

GMS315 Gastronomy and Media ECTS: 4,0

Gastronomy and media; Mass Communication and Gastronomy: Mass communication tools, Fundamentals of mass communication; Cases in Media Related to Gastronomy: Movies, Advertising, TV programs, Articles; Social Media Applications in Gastronomy: Swarm, City maps, Instagram, Facebook, Twitter; Message Dimensions in Gastronomy Media: News stories, Corner posts, Interviews, Television programs and other gastronomy related publications.

GMS318 Türk Kültüründe İçecekler AKTS: 4,0

Türk Kültüründe İçecekler Kültürü: Tarihsel Gelişimi, Türleri; İçecekler: Şıra, Boza, Kahve, Şerbet, Kımız, Ayran, Kefir; Medeniyetler ve içecekler; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı, Cumhuriyet Dönemi, İçecek Endüstrisi: Boyutları, paydaşalar; Türk Kültüründeki İçeceklerin Geleceği, Modern çağda içecekler, post modern dünyada içecekler; İçecek turizmi, İçeceklerin turizmde kullanılması.

GMS318 Beverages in Turkish Culture ECTS: 4,0

Beverage Culture in Turkish Culture: Historical Development, Types; Drinks: Şıra, Boza, Coffee, Sherbet, Kımız, Ayran, Kefir; Civilizations and drinks; Central Asia, Seljuk, Ottoman, Republic Period, Beverage Industry: Dimensions, Stakeholders; The Future of Drinks in Turkish Culture, Drinks in the Modern Age, Beverages in the Post-Modern World; Beverage tourism, Use of beverages in tourism.

GMS321 Mutfak Mikrobiyolojisi AKTS: 4,0

Mutfak mikrobiyolojisine giriş: temel kavramlar, temel mikroorganizma bilgisi; Gastronomide temel mikroorganizama türleri ve önemleri; Mutfakta mikroorganizmaların kullanım alanları: İndikatörler (Belirteçler), patojenler ve yararlı mikroorganizmalar; Gıda fermantasyonunun temelleri: bakteri ve mayalar, fermantasyon tipleri, ürünleri ve süreçleri; Küflerin kullanımı: gastronomide kullanılan küfler, peynir yapımında küf kültürleri, uygulanan teknikler; Karışık kültürler; Simbiyotik kültürlerle elde edilen ürünler: ekşi mayalı ekmek, kımız, kefir, probiyotik yoğurt, boza, kimçi, kombuça; Türk Mutfağı'nda gıda saklama yöntemleri: et ürünleri, süt ürünleri, sebze

GMS321 Culinary Microbiology ECTS: 4,0

Introduction to culinary microbiology: basic concepts, basic knowledge of microorganisms; Basic types of microorganisms and their importance in gastronomy; Uses of microorganisms in the kitchen: Indicators (Markers), pathogens and beneficial microorganisms; Fundamentals of food fermentation: bacteria and yeasts, fermentation types, products and processes; The use of molds: molds used in gastronomy, mold cultures in cheese making, applied techniques; Mixed cultures; Products obtained with symbiotic cultures: sourdough bread, kumiss, kefir, probiotic yogurt, boza, kimchi, kombucha; Food preservation methods in Turkish Cuisine: meat products, dairy products, vegetables

GMS325 Gastronomi Etkinlikleri AKTS: 6,0

Gastronomide Etkinlik Tasarımı; Hedef Kitleyi Belirleme; Konsept Oluşturma; Tarih ve Mekan Belirleme; Bütçe Oluşturma; Program ve İçerik Planlama: Etkinlik akışı ve görev paylaşımı; Pazarlama ve Tanıtım: Sosyal medya, web sitesi, afişler, broşürler; Kaynak ve Destek Alımı: Sponsorluk anlaşmaları ve gönüllü desteği; Uygulama ve İzleme: Ön hazırlık, etkinliğin uygulanması ve etkinlik dönütlerinin alınması, etkinliklerin iyileştirilmesi; Etkinlik uygulaması-I; Etkinlik uygulaması-II; Etkinlik uygulaması-III; Etkinlik uygulaması IV.

GMS325 Gastronomy Events ECTS: 6,0

Event Design in Gastronomy; Determining the Target Audience; Concept Creation; Determining Date and Venue; Creating a Budget; Program and Content Planning: Activity flow and task sharing; Marketing and Promotion: Social media, website, posters, brochures; Procurement of Resources and Support: Sponsorship agreements and volunteer support; Implementation and Monitoring: Preliminary preparation, implementation of the activity and receiving activity feedback, improvement of the activities; Event application-I; Event application-II; Event application-III; Event application-IV.

GMS329 Yöresel Mutfaklar AKTS: 6,0

Marmara Bölgesi Yemekleri: Çorbalar, Salatalar, Turşular ve mezeler, Yumurta yemekleri, Deniz ürünleri, Et yemekleri, Sakatat yemekleri, Köfte yemekleri, Kümes ve av hayvanları, Sebze yemekleri, Pilavlar, Hamur işleri ve ekmekler, Hoşaflar, Şerbetler ve reçeller, Tatlılar; İç Anadolu Bölgesi Yemekleri: Çorbalar, Salatalar, Turşular ve mezeler, Yumurta yemekleri, Deniz ürünleri, Et yemekleri, Sakatat yemekleri, Köfte yemekleri, Kümes ve av hayvanları, Sebze yemekleri, Pilavlar, Hamur işleri ve ekmekler, Hoşaflar, Şerbetler ve reçeller, Tatlılar; Ege Yemekleri; Akdeniz Yemekleri.

GMS329 Local Cuisines ECTS: 6,0

Marmara Region Dishes: Soups, Salads, Pickles and appetizers, Egg dishes, Seafood, Meat dishes, Offal dishes, Meatball dishes, Poultry and game, Vegetable dishes, Pilafs, Pastries and breads, Compotes, Sherbets and jams, Desserts;Anatolian Region Dishes: Soups, Salads, Pickles and appetizers, Egg dishes, Seafood, Meat dishes, Offal dishes, Meatball dishes, Poultry and game, Vegetable dishes, Pilafs, Pastries and breads, Compotes, Sherbets and jams, Desserts; Aegean Dishes; Mediterranean Food.

GMS354 Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği AKTS: 4,0

Ergonomiye giriş, Yönetim teorilerine kısa bakış ve ergonominin tarihçesi, Klasik dönem ve ergonomi, Neo-klasik dönem ve ergonomi, Modern yaklaşımlar ve ergonomi, Endüstriyel mutfak tasarımı; havalandırma/ iklimlendirme, aydınlatma/ışık, tavan/akustik, kapı/pencere, sıcaklık/nem, zemin tasarımı, duvar tasarımı, mutfak üçgeni, endüstriyel yerleşim planı, tezgah ve dolap tasarımı, Servis alanı tasarımı; zemin tasarımı, duvar tasarımı, aydınlatma/ışık tasarımı, sıcaklık /ısı tasarımı, koku ve havalandırma, müzik ve gürültü, yerleşim planı, servis kapasite planlama, servis ekipmanı tasarımı, sürdürülebilirlik kavramı, sürdürülebilir restoran tasarımı

GMS354 Ergonomical Restaurant Design and Safety ECTS: 4,0

Introduction to ergonomics, a brief overview of management theories and the history of ergonomics, Classical period and ergonomics, Neo-classical period and ergonomics, Modern approaches and ergonomics, Industrial kitchen design; ventilation/air conditioning, lighting, ceiling/acoustics, door/window, temperature/humidity, floor design, wall design, kitchen triangle, industrial layout plan, counter and cabinet design, Service area design; floor design, wall design, lighting design, temperature/heat design, odor and ventilation, music and noise, layout plan, service capacity planning, service equipment design, concept of sustainability, sustainable restaurant design

---

GMS356 Gastronomi Yazarlığı AKTS: 4,0

Konuşma: Konuşma türleri, Hazırlıklı konuşma, Hazırlıksız konuşma; Anlatım Biçimleri: Yazma becerisi, Paragraf, Metin ve metinsellik ölçütleri, Açıklayıcı anlatım, Betimleyici anlatım, Tartışmacı anlatım, Öyküleyici anlatım; Metin ve Metin Türleri: Bilgilendirici, Yazınsal, Bilgilendirici/ yazınsal metinler; Ödev Hazırlama İlkeleri; Bilimsel Makaleler; Münazara: Münazara ilkeleri, Münazara uygulaması; Özet Çıkarma İlkeleri; Farklı Tür Yazım Örnek ve Uygulamaları: Hikaye, Çok kısa öykü, Deneme, Eleştiri, Haber metni yazma, Gezi yazısı; Röportaj (Görüşme): Yapılandırılmış, Yarı yapılandırılmış, Yapılandırılmamış görüşme; Gastronomi Yazını ve Sorunları.

GMS356 Gastronomic Writing ECTS: 4,0

Speech: Types of speech, Prepared speech, Unprepared speech; Expression Forms: Writing skills, Paragraph, Text and textuality criteria, Explanatory narration, Descriptive narration, Argumentative narration, Narrative narration; Text and Text Types: Informative, Literary, Informative / literary texts; Principles of Homework Preparation; Scientific Articles; Debate: Debate principles, Debate practice; Principles of Abstracting; Different Types of Writing Examples and Applications: Story, Very short story, Essay, Criticism, Writing a news text, Travel writing; Interview: Structured, Semi-structured, Unstructured interview; Gastronomy Literature and Problems.

GMS366 Fermente İçecekler AKTS: 4,0

Fermantasyon; Tanımı, Süreci, İçeriği, Alkolik Fermantasyon, Malolatik Fermantasyon, Asetik ve Diğer Fermantasyonlar; Fermente İçecekler, Şarap; Tanımı, Tarihi, Türleri, Üzüm Türleri; Şarap Üretimi; Kırmızı Şarap Üretimi, Beyaz Şarap Üretimi, Köpüklü Şarap Üretimi; Şarap Endüstrisi; Şarap Üretilen Bölgeler; Yeni Dünya Ülkeleri ve Eski Dünya Ülkeleri, Şarap Yemek Uyumu; Şarap Tadımı; Bira; Tanımı, Türleri, Tarihi; Üretim Süreci; Pastörizasyon, Sterilizasyon, Malt Üretimi; Bira Tadımı.

GMS366 Fermanted Drinks ECTS: 4,0

Fermentation; Definition, Process, Content, Alcoholic Fermentation, Malolicious Fermentation, Aseptic and Other Fermentations; Fermented Beverages; Wine; Definition, History, Species, Types of Grape; Wine Production; Red Wine Production, White Wine Production, Sparkling Wine Production; The Wine Industry; Wine Produced Regions; New World Countries and Old World Countries; Food and Wine Pairing; Wine Tasting; Beer; Definition, Types, History, Production Process; Pasteurization, Sterilization, Malt Production; Beer Tasting.

GMS401 Birey ve Lezzet AKTS: 3,0

Tat; Kavramı, anatomisi, türleri, Tat türleri; Tatlı, Ekşi, Tuzlu, Acı, Umami, Lezzet; Kavramı, Etkileyen Faktörler, Lezzet Kavramı ile Tat kavramı Arasındaki Farklar, Tat Psikolojisi; etkilyen faktörler, yeme davranış bozuklukları; Anoreksiya, Blumiya; Yeni yemek korkusu,

GMS401 Human and Taste ECTS: 3,0

Taste; Concept, Anatomy, Types; Taste Types; Sweet, Sour, Salty, Umami, Concept of Flavor: Factors, Differences with Taste, Psycılogy of Taste; factor, eating disorders; Anorexia, Blumia, Food Neophobia

---

GMS407 Gastronomide Proje Yönetimi AKTS: 4,0

Proje Kavramı; Proje Türleri; Proje Konusunun Belirlenmesi; Problemin Tanımlanması; Proje Amaçlarının Yazımı; Literatür Taraması; Projenin Öneminin Yazılması; Projenin Özgün Değer ve Yaygın Etkisinin Yazılması; Gastronomi Alanında Kullanılan Araştırma Yöntemlerin Açıklanması; Projenin Yönteminin Belirlenmesi; Projenin Örnekleminin Belirlenmesi; Veri Derleme Aracının Geliştirilmesi; Kaynak Gösteriminin Yapılması; Projenin Sunulması.

GMS407 Project Management in Gastronomy ECTS: 4,0

Project Concept; Project Types; Determination of Project Topic; Definition of the Problem; Writing Project Objectives; Literature Review; Writing the Significance of the Project; Writing the Original Value and Pervasive Impact of the Project; Explanation of Research Methods Used in Gastronomy; Determining the Method of the Project; Determining the Sample of the Project; Development of Data Collection Tool; Citation of Source; Project Submission.

GMS408 Gastronomide Yeni Eğilimler AKTS: 4,0

Gastronomi Tarihi; Yiyecek İçecek İşletmelerinin Gelişimi; Hızlı Yemek Akımı; Moleküler Gastronomi; Yeni Mutfak Akımı; Yavaş Yemek Akımı; Yeni Anadolu Mutfağı; Nöro- Gastronomi; Duyusal Analiz; Tematik Restoranlar; Yeşil Restoranlar; Tarım ve gastronomi İlişkisi; Coğrafi İşaretleme Sistemi.

GMS408 Culinary Trends ECTS: 4,0

History of Gastronomy; Development of Food and Beverage Businesses; Fast Food Flow; Molecular Gastronomy; New Kitchen Flow; Slow Food Flow; New Anatolian Cuisine; Neuro-Gastronomy; Sensory Analysis; Thematic Restaurants; Green Restaurants; Relationship between agriculture and gastronomy; Geographical Marking System.

GMS409 Gastronomide Ürün Geliştirme AKTS: 4,0

Ürün Geliştirme ve İnovasyon Kavramı; Gastronomide Ürün Geliştirme Süreci; Fikir oluşturma aşaması; Olgunlaşma aşaması; Tasarım geliştirme aşaması; Demo ve karar verme aşaması; Gastronomide Duyusal Değerlendirme Yöntemleri; Disiplinlerarası Ürün geliştirme çalışmaları; Gastronomide Ürün geliştirme çalışmaları; Gastronomi Trendleri ve Tüketici Beklentileri; Ürün Geliştirme Atölyesi I; Ürün Geliştirme Atölyesi II.

GMS409 Gastronomic Product Development ECTS: 4,0

Product Development and Innovation Concepts; Product Development Processes in Gastronomy; Idea Generation Stage; Concept Maturation Stage; Design Development Stage; Prototype (Demo) and Decision-Making Stage; Sensory Evaluation Methods in Gastronomy; Interdisciplinary Product Development Studies; Case Studies in Gastronomic Product Development; Gastronomy Trends and Consumer Expectations; Product Development Workshop I; Product Development Workshop II.

GMS412 Bitirme Projesi AKTS: 8,0

Proje Konusu Belirleme; Proje Konusunun Amacını ve Önemini Belirleme; Projenin Hazırlanma Yöntemini Belirleme; İlgili Literatürün Araştırılması; Araştırmada Kullanılacak Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi; Analiz Tekniklerini Tartışma; Araştırma Alanını Tanımlama; Ön Araştırma; Araştırmanın Uygulanması; Sonuçların Toplanması; Araştırmanın Analizi; Bulguların Yorumlanması; Raporlaştırma; Projenin Teslim Edilmesi.

GMS412 Term Project ECTS: 8,0

Identifying the Project Topic; Identifying the topic, aim and importance of the project; Identifying the Methodology; Literature Review; Developing the Data Collection Instrument; Discussing Analysis Techniques; Preliminary Research; Implementation of the Research; Data Collecting; Analysis of Research Results; Interpreting the Findings; Reporting the Research; Submitting the Project.

GMS463 Yemek Ritüelleri AKTS: 4,0

Yemek ritüelleri: Ritüellerin insan hayatındaki yeri ve önemi, Ritüellerin sembolik anlamları, Ritüellerin toplumsal rolü; Dini Ritüeller: İslam, Hıristiyanlık, Musevilik, Diğer inanışlar; Dini Ziyafetler: Ramazan sofraları, Ramazan ve Kurban bayramı, Kandiller, Aşure, Hayır dağıtma, Şükran günü, Cadılar bayramı, Gağant, Paskalya, Pesah, Şavout; Doğum ve Çocuk Ritüelleri: Doğum, Lohusa şerbeti, Diş hediği, Sünnet; Evlilik ve Düğün Ritüelleri: Kız görme, Kız isteme, Nişan, Gelin hamamı, Kına gecesi, Düğün yemeği; Ölüm Ritüelleri: Cenaze yemeği, Ölümün yedinci, kırkıncı, elli ikinci günü; Özel Gün ve Olay Ritüeller: Adaklar, Çörek üleşmesi, Yeni yıl, Doğum günü;

GMS463 Feast Rituals ECTS: 4,0

Feast rituals: Place and importance of rituals in human life, Symbolic meanings of rituals, Social role of rituals; Religious Rituals: Islam, Christianity, Judaism, Other beliefs; Religious Feasts: Ramadan tables, Ramadan and Eid al-Adha, Islamic holy nights, Ashura, Charity, Thanksgiving, Halloween, Gagant, Easter, Passover, Shavout; Childbirth and Childhood Rituals: Birth, Postpartum sherbet, Tooth denture, Circumcision; Marriage and Wedding Rituals: Bridal rituals, Engagement, Bridal bath, Henna night, Wedding dinner; Death Rituals: Funeral meal, Seventh, 40th, 52th day of death; Special Day and Event Rituals: Sacrifice, New Year, Birthday;

GMS469 Duyusal Analiz AKTS: 4,0

Duyusal Analiz'e giriş: temel kavramlar ve terimler, duyular, duyusal analiz bileşenleri; Gıdalarda görünüm: renk, boyut, şekil, parlaklık; Gıdalarda koku duyusu; Gıdalarda tat duyusu; ekşi, tatlı, acı ve diğer lezzet unsurları; Gıdalarda ses duyusu: tazelik, yoğunluk; Gıdalarda doku ve yoğunluk duyusu; akışkanlık, dokunma, ideal ısı; Uygulamalar ve Testler: Analitik ve hedonik testler, farklılık testleri, tercih/beğeni testleri, duyarlılık testleri, tanımlayıcı testler; Değerlendirme(ler); Sunumda duyusal analiz yaklaşımları ve etkileri.

GMS469 Sensory Analysis ECTS: 4,0

Introduction to Sensory Analysis: basic concepts and terms, senses, sensory analysis components; Appearance in foods: color, size, shape, brightness; The sense of smell in foods; The sense of taste in foods; sour, sweet, bitter and other flavoring elements; Sound sense in foods: freshness, density; Texture and density in foods; fluidity, contact, ideal temperature; Applications and Tests: Analytical and hedonic tests, difference tests, preference / taste tests, sensitivity tests, descriptive tests; Evaluation (s); Sensory analysis approaches and effects in presentation.

GMS470 Temel Çikolata Yapım Teknikleri AKTS: 6,0

Kakaonun Kökeni ve Çikolata Tarihi; Temel Çikolata Üretimi Teknikleri; Çikolata Temperleme ve Çikolata Şekillendirme; Dolgulu Çikolata Yapımı; Meyve Dolgulu Çikolata Yapımı; Çerez Dolgulu Çikolata Yapımı; Çikolatadan Dekor Hazırlama Yöntemleri; Roche Çikolata Yapımı: Beyoğlu çikolatası; Ganaj ve Pralin Kullanımı; Çikolatalı Mus Yapımı; Çikolatalı Pastalar; Truffle Çikolata.

GMS470 Basic Chocolate Making Techniques ECTS: 6,0

Origin of Cocoa and History of Chocolate; Basic Chocolate Production Techniques; Chocolate Tempering and Shaping; FilledChocolate Making; Fruit Filled Chocolate Making; Cookie Filled Chocolate Making; Preparing Decorations from Chocolates; Roche Chocolate Making: Beyoğlu chocolate; Uses of Ganache and Praline, Making Chocolate Mousse; Chocolate Cakes; Truffle Chocolates.

GMS471 Tabak Tasarımı AKTS: 6,0

Gastronomi; Tabak Tasarım Teknikleri: Renk, Şekil, Doku, Koku, Isı ve tat; Porsiyon Boyutu; Porsiyon Miktarı; TabakDüzeni; Tabak Seçimi; Temel Tasarım İlke ve Elemanları; Nokta; Çizgi; Kompozisyon; Biçim; Işık; Ton; Doku; Yön;Doluluk; Renk; Yüzey; Denge; Ritm; Aralık; Baskınlık; Zıtlık; Birlik; Farklı Gıda Türleri: Çorbalar; Kırmızı Et Yemekleri; Deniz Ürünleri; Beyaz Et Yemekleri; Başlangıç Tabakları; Sebzeler; Meyveler; Tatlılar.

GMS471 Plate Design ECTS: 6,0

Gastronomy; Plate Design Techniques: Color, Shape, Texture, Smell, Temperature and Taste; Portion Size; Portion Amount; Plate Order; Plate Selection; Basic Design Principles and Elements; Point; Line; Composition; Format; Light; Tone; Tissue; Direction; Fullness; Colour; Surface; Balance; Rhythm; Gap; Dominance; Contrast; Unity; Different Types of Food: Soups; Red Meat Dishes; Sea products; White Meat Dishes; Starter Plates; Vegetables; Fruits; Desserts.

GMS473 Dünya Mutfakları I AKTS: 6,0

Türk Mutfağının Tarihi; Türk Mutfağında Yemekler: Çorbalar, Zeytinyağlı yemekler ve Mezeler, Kebaplar, Dolmalar, Mantılar ve diğer hamur işi yemekleri, Tatlılar; Fransız Mutfağının Tarihi; Fransız Mutfağında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcak başlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; İtalyan Mutfağının Tarihi; İtalyan Mutfağında Yemekler: Soğuk başlangıçlar, Çorbalar, Sıcakbaşlangıçlar, Ana yemekler, Tatlılar; Meksika Mutfağı; Meksika Mutfağında Yemekler; İspanyol Mutfağı; İspanyol Yemekleri; İngiliz Mutfağı; İngiliz Yemekleri.

GMS473 World Cuisine I ECTS: 6,0

History of Turkish Cuisine; Dishes in Turkish Cuisine: Soups, Olive Oil Dishes and Appetizers, Kebabs, Dolma, Mantı and other pastry dishes, Desserts; History of French Cuisine; Dishes in French Cuisine: Cold starters, Soups, Hot starters, Main courses, Desserts; History of Italian Cuisine; Dishes in Italian Cuisine: Cold starters, Soups, Hot starters, Main courses, Desserts; Mexican Cuisine; Dishes in Mexican Cuisine; Spanish Cuisine; Spanish Food; British Cuisine; British Food.

GMS477 Deneysel Yiyecek Hazırlama AKTS: 6,0

Deneysel Yiyecek Hazırlamada Bilimsel İlkeler; Kolloid Sistemler; Kolloid, Sol, Jel, Sineresis, Bayatlama, Retrogradasyon, Adsorbsiyon, Absorbsiyon, Hidrofilik, Hidrofibik, Liyofilik, Koruyucu Kolloid, Jelatinizasyon, Yüzey gerilimi, Yüzeylerarası gerilim, Reoloji, Emülsiyon, Fom, Süspansiyon, Denatüre, Koagüle, Liyofibik, Yiyeceklerin duyusal değerlendirilmesi, Yiyeceklerdefiziksel ve kimyasal değişiklikler; Yiyecek Hazırlamada Karşılaşılan Problemler, Yumurtanın yapısı ve özellikleri; Yumurtanın Besin Değeri, Yumurtanın pişirilmesi, Yumurtanın mutfakta kullanımı, Süt ve süt ürünleri; Sütün Özelliği, Yoğurt, Kurut, Peynir, Tereyağı, Süt tozu, Hamur hazırlanması

GMS477 Experimental Food Preparation ECTS: 6,0

Scientific Principles in Experimental Food Preparation; Colloid Systems; Colloid, Sol, Gel, Syneresis, Staling, Retrogradation, Adsorption, Absorption, Hydrophilic, Hydrophobic, Lyophilic, Protective Colloid, Gelatinization, Surface tension, Interfacial tension, Rheology, Emulsion, Fom, Suspension, Denatured, Coagulated, Lyophilic, Sensory evaluation of food , Physical and chemical changes in Food; Problems Encountered in Food Preparation, Structure and properties of eggs; Nutritional Value of Eggs, Cooking Eggs, Use of Eggs in the Kitchen, Milk and Dairy Products; Characteristics of Milk, Yoghurt, Kurut, Cheese, Butter, Milk Powder, Preparation of Doughs

---

İNG189 İngilizce I AKTS: 8,0

Kişi Zamirlerini ve Sahiplik Sıfatlarını Kullanma; To be Fiilini Şimdiki Zamanda Kullanma; Tekil ve Çoğul İsimleri Kullanma; Yiyecek ve İçecek İsimlerini Öğrenme; "There is, there are" Yapılarını Kullanma; "Have got" Yapısını Kullanma; "Yes" "No" Sorusu Sorma ve Kısa Cevap Verme; Günlük ve Haftalık Aktivitelerden Konuşma; Hoşlanılan ve Hoşlanılmayan Aktiviteler Hakkında Konuşma; Spor ve Hobiler Hakkında Konuşma; "Can" ve "Can't" Yapılarını Kullanarak Yetenekler Hakkında Konuşma; Kişileri Tanıtan Sıfatları Öğrenme: Kişilerin dış görünüş, Duygu ve kişilikleri hakkında konuşma; Giysiler; Renkler; Alışveriş ve Fiyatlardan Söz Etme; Şimdiki Zamanı Kullanma.

İNG189 English I ECTS: 8,0

Using Personal Pronouns and Possessive Adjectives; Using to be in Present Tense; Using Singular and Plural Nouns; Using Basic Language Related to Food and Drink; Using "There is-there are" in sentences; Using "have got"; Asking "yes-no" Questions and Giving Short Answers to Them; Talking about Daily and Weekly Routines; Talking about Likes and Dislikes; Talking about Sports and Hobbies; Talking about Abilities by Using "can", "can't"; Using Adjectives that Describe People; Talking about Appearance, Personality and Feelings of People; Talking about Clothes and Colours; Talking about Shopping and Prices; Using Present Continuous Tense.

İNG190 İngilizce II AKTS: 8,0

Geniş Zamanı Kullanma; Geniş Zaman ve Şimdiki Zamanı Karşılaştırma; Yer ve Zaman Bildiren Edatları Kullanma; Yer ve Yön Tarif Etme, Rezervasyon Yapma; To Be Fiilini Geçmiş Zamanda Kullanma; Geçmiş Zamanda Düzenli ve Düzensiz Fiilleri Kullanma; Karşılaştırma ve Üstünlük Derecesi Bildiren Sıfatları Kullanma; Tavsiye, Zorunluluk, Öneri Bildiren Kipleri Kullanma; Gelecek Zamanı Kullanma: "going to" ve "will" yapılarını kullanma; Koşul Bildiren Cümleleri Kullanma.

İNG190 English II ECTS: 8,0

Using Simple Present Tense; Comparing Simple Present and Present Continuous Tenses; Using Prepositions of Time and Place; Giving Directions, Making Reservations; Using "to be" in Past Tense; Using Regular and Irregular Verbs in Simple Past Tense; Using Comparative and Superlative Form of Adjectives; Using Modals to Give Advice; Suggestions and Obligations; Using Future Tense: Making Sentences Using "going to" and "will"; Using If Clauses Type 0 and 1.

İNG289 İngilizce III AKTS: 8,0

Hem alan bilgisi çerçevesinde hem genel İngilizce dil becerisi geliştirirken uzun Konuşma Metinlerini ve Sunumları Hazırlama; Karmaşık Gerekçelendirmeleri Anlayabilme; Günümüz Sorunlarıyla İlgili Makale ve Raporları Okuyabilme ve Anlayabilme; Anadilde Konuşan Biriyle Konuşurken Akıcı Şekilde Kendini İfade Edebilme; Kendi İlgi Alanındaki Konularda Açık ve Ayrıntılı Bir Sunuşta Bulunabilme; Çok Sayıda Konu Üzerine Açık ve Ayrıntılı Metinler Yazabilme, Uzun Konuşma Metinlerini

İNG289 English III ECTS: 8,0

Preparing Long Texts and Presentations for both Gastornomy and basic English learning skills; Understanding Complex Justifications; Reading and Understanding Articles and Reports About Daily Problems; Expressing Oneself Fluently While Talking to a Native Speaker; Presenting About Subject of Own Interests Clearly in Detail; Writing Clear and Detailed Texts About Many Subjects. Preparing Long Texts and Presentations; Understanding Complex Justifications;

İNG290 İngilizce IV AKTS: 8,0

Hem alan bilgisi çerçevesinde hem genel İngilizce dil becerisi geliştirirken uzun Konuşma Metinlerini ve Sunumları Hazırlama; Karmaşık Gerekçelendirmeleri Anlayabilme; Günümüz Sorunlarıyla İlgili Makale ve Raporları Okuyabilme ve Anlayabilme; Anadilde Konuşan Biriyle Konuşurken Akıcı Şekilde Kendini İfade Edebilme; Kendi İlgi Alanındaki Konularda Açık ve Ayrıntılı Bir Sunuşta Bulunabilme; Çok Sayıda Konu Üzerine Açık ve Ayrıntılı Metinler Yazabilme, Uzun Konuşma Metinlerini anlayabilme

İNG290 English IV ECTS: 8,0

Preparing Long Texts and Presentations for both Gastornomy and basic English learning skills; Understanding Complex Justifications; Reading and Understanding Articles and Reports About Daily Problems; Expressing Oneself Fluently While Talking to a Native Speaker; Presenting About Subject of Own Interests Clearly in Detail; Writing Clear and Detailed Texts About Many Subjects. Preparing Long Texts and Presentations; Understanding Complex Justifications;

KON211 Besin Güvenliği ve Hijyen AKTS: 3,0

Hijyen: Tanımı ve önemi; Beslenme: Besin maddeleri, Beslenme hataları, Beslenme maddeleri, Besin unsurları;Gıda Kontaminasyonları: Gıda maddelerinde sağlığa zararlı etken ve maddeler, Mikrobiyel paraziter kökenli maddeler, Biyolojik kökenli maddeler; Besinlere Sonradan Bulaşan Toksik ve Kimyasal Maddeler; Gıda Bozulmaları; Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon: İşyeri hijyeni, Personel hijyeni, Temizlik ve dezenfeksiyon, Gıda işletmelerinde hijyen kontrolleri.

KON211 Aliment Security and Hygiene ECTS: 3,0

Hygiene: Definition and importance; Nutrition: Nutrition, Nutritional Defects, Nutrition Agents, Nutrients; Food Contamination: Ingredients and substances harmful to health in foodstuffs, Microbial parasitic substances, Biological substances; Toxic and Chemical Substances which are Contaminated to Foods; Food Degradation; Hygiene and Sanitation in Food Industry: Workplace hygiene, Personnel hygiene, Cleaning and disinfection, Hygiene controls in food establishments.

KON301 Mutfak Yönetimi AKTS: 4,0

Mutfak İle İlgili Genel Bilgiler: Mutfak kültürü, Mutfakta çalışan personel, Mutfak yerleşimi, Mutfakta kullanılanteçhizat, Mutfakta güvenlik; Mutfak Organizasyonu: Satın alma ve depolama, İş sürecinin planlanması; MutfakPlanlanması: Mutfakların planlanmasında temel faktörlerin tespiti, Mutfak içinde fonksiyonel ilişkiler, Mutfağın konumu, Mutfağın fiziksel özellikleri, Mutfağın ana fonksiyonları.

KON301 Kitchen Management **ECTS: 4,0**

General information about the kitchen: Culinary culture, Kitchen staff, Kitchen layout, Kitchen equipment, safety in the kitchen; Kitchen Organization: Purchasing and storage, Planning of business process; Kitchen Planning: Determining the basic factors in the planning of kitchens, Functional relations in the kitchen, The location of the kitchen, The physical properties of the kitchen, The main functions of the kitchen.

KÜL193 Kariyer Planlama **AKTS: 2,0**

Kariyer Kavramı: Tanım, İlgili kavramlar; Kariyer Gelişim Kuramları; Kariyer Planlama: Özellikleri, İlkeleri, Aşamaları, Modelleri; Kariyer Yönetimi: Önemi, Amaçları, Kapsamı; Kariyer Geliştirme ve Stratejileri; Kariyerle İlgili Güncel Sorunlar; Öz Geçmiş ve İş Mektupları Hazırlama; İş Görüşmesi Teknikleri; Etkili Mülakat Teknikleri; Diksiyon ve Beden Dili; Sektör Günleri: Kamu sektörü; Sektör Günleri: Akademi; Sektör Günleri: Girişimcilik; Sektör Günleri: Özel sektör

KÜL193 Career Planning **ECTS: 2,0**

Career Concept: Definition, Related concepts; Career Development Theories; Career Planning: Characteristics, Principles, Stages, Models; Career Management: Importance, Aims, Scope; Career Development and Strategies; Current Issues About Career; Preparing CV and Business Letters; Job Interview Techniques; Effective Interview Techniques; Diction and Body Language; Sector Days: Public sector; Sector Days: Academy; Sector Days: Entrepreneurship; Sector Days: Private sector

---

MUH239 Maliyet Muhasebesi **AKTS: 4,0**

Maliyet Muhasebesi, Maliyet Muhasebesi ile ilgili temel kavramlar, Maliyetlerin Sınıflandırılması, Madde/malzeme maliyetleri, Stok Değerleme, İşçilik Maliyetleri, Genel Üretim Maliyetleri, Maliyet Dağıtımı, Sipariş Maliyet Sistemi, Safha Maliyet Sistemi.

MUH239 Cost Accounting **ECTS: 4,0**

Cost Accounting, Basic concepts about cost accounting, Classification of costs, Material costs, Stock Valuation, Labor Costs, General Production Costs, Distribution of costs, Order cost systems, Phase cost systems.

PZL210 Müşteri İlişkileri **AKTS: 3,0**

Müşteri İlişkileri Yönetimi Kavramı; Müşteri Değeri ve Müşteri Sınıflaması; Müşteri İlişkileri Süreci; Müşteri Hizmet Kalitesi ve Kontrol; Müşteri Şikayetleri; Müşteri Bağlılığı: Müşteri bulma ve müşteri tutma programları; Bilgi Teknolojisinin Rolü: Bilgiden yararlanma, Veri madenciliği, Satış gücü otomasyonu; İnternet ve Müşteri İlişkileriYönetimi; Müşteri İlişkileri Yönetimi Analiz ve Planlama Süreci; Müşteri İlişkileri Yönetimi ve İşletme Stratejisi Bütünleşmesi; Müşteri Odaklı Değişimin Yönetilmesi.

PZL210 Customer Relations **ECTS: 3,0**

Concept of Customer Relationship Management; Customer Value and Customer Classification; Customer Relations Process; Customer Service Quality and Control; Customer complaints; Customer Engagement: Customer discovery and customer retention programs; Role of Information Technology: Utilizing Information, Data Mining, Sales Force Automation; Internet and Customer Relations Management; Customer Relationship Management Analysis and Planning Process; Integration of Customer Relationship Management and Business Strategy; Managing Customer Oriented Change.

PZL256 Yiyecek İçecek Pazarlaması AKTS: 4,0

Genel Olarak Pazarlama: Pazarlamanın tanımı, Pazarlamanın özellikleri, Temel pazarlama kavramları, Pazarlama karması; Pazar Kavramı; Pazar Bölümlendirme; Pazarlamada Bilgi Sistemi; Ürün: Ürünlerin sınıflandırılması, Ürün farklılaştırma; Fiyat: Fiyatın önemi, Fiyatlama Kararını Etkileyen Faktörler, Fiyatlama Amaçları, Fiyatlama Yöntemleri, Dağıtım: Dağıtım Kanalının İşlevi, Dağıtım Kanalı Aşamaları,Dağıtım stratejilerinin belirlenmesi; Tutundurma: Tutundurma kavramı, Tutundurmanın önemi ve etkileri, Reklam, Satış geliştirme, Halkla ilişkiler ve duyurum, Kişisel satış.

PZL256 F&B Marketing ECTS: 4,0

Marketing: Definition of marketing, Characteristics of marketing, Basic marketing concepts, Marketing mix; Concept of market; Market segmentation; Information System in Marketing; Product: Classification of products, Product differentiation; Price: Importance of price, Factors affecting the pricing decision, Pricing objectives, Pricing methods, Place: Function of place channel, Place channel stages, Determination of place strategies; Promotion: The concept of promotion, The importance and effects of promotion, Advertising, Sales development, Public relations and announcement, Personal sales.

SAĞ408 Genel Sağlık Bilgisi ve İlkyardım AKTS: 3,0

Sağlıkla ilgili gelişmeler, vücutta solunum ve dolaşım sistemi, enfeksiyonel ve ölümcül hastalıklardan korunma, sağlıklı yaşam tarzını geliştirmekle ilgili yöntemler, hijyen, çevre koşulları, çocuklar ve gençler için zararlı alışkanlıklar ve etkileri, sık görülen spor ve iş yaralanmaları ve ilk yardım kuralları. İlk yardım, tanımı, amacı, acil durumlarda karar verme, pansuman ve bandajlama, taşıma, solunum ve kalp durması, yaralanma ve kanamalar, ısı yaralanmaları, yanık, zehirlenme, tıkanma ve boğulma, kırıklar ve diğer kas-iskelet sistemi yaralanmaları, dolaşım sistemi sorunları, omurga travmaları, yabancı cisim batmaları, hayvan ve böcek ısırıklarında ilk yardım.

SAĞ408 Basic Health Information and First Aid ECTS: 3,0

Health-related developments, respiratory and circulatory system in the body, protection from infectious and fatal diseases, methods of promoting a healthy lifestyle, hygiene, environmental conditions, harmful habits and effects for children and young people, common sports and work injuries and first aid rules. First aid, definition, purpose, emergency decision making, dressing and bandaging, transport, respiratory and cardiac arrest, injuries and hemorrhages, heat injuries, burns, poisoning, obstruction and suffocation, fractures and other musculoskeletal injuries, circulatory system problems , spinal trauma, foreign body stings, first aid in animal and insect bites.

SAN408 Yaratıcılık AKTS: 3,0

Yaratıcılık ve yaratıcı düşünce kavramlarının yaratıcılık sürecinin bileşenleri, aşamaları ve boyutları bağlamında sorgulamak; Yaratıcılık kuramları ve bağlamlarını yaratıcı kişilik özelliklerine dayalı olarak sorgulamak; Yaratıcılığın geliştirilebilirliğine dayalı yaratıcılığı etkileyen etkenlere ilişkin farkındalık kazanmak; yaratıcılık ve bileşenleri bağlamında yaratıcı düşünce geliştirme becerileri kazanmak.

SAN408 Creativity ECTS: 3,0

To question the concepts of creativity and creative thinking in the context of the components, stages and dimensions of the creativity process; To inquire creativity theories and contexts based on creative personality indicators; To be aware of the factors affecting creativity based on creativity development; To gain creative thinking development skills in the context of creativity and components.

STJ306 Staj AKTS: 8,0

Yiyecek içecek işletmesini departman, personel ve genel işleyiş bakımından tanımak; Oryantasyon süreci sonrasında iş tanımına ve görevlerini uyum sağlamak; İşe devamlılık ve zaman kullanımı hakkında etkinlik kazanmak; Takım çalışmasında deneyim kazanmak; Mutfak araç-gereçlerini kullanmak; Hammadde stoklarını kontrol etmek; Sağlık ve güvenlik kurallarına uymak; Olası mutfak kazalarına karşı dikkatli olmak; İlgili departmandaki iş ve işlemlere hakim olmak; Görevlerini yerine getirmek; Mutfaktaki iş akışına katkı sağlamak; Staj raporunu hazırlamak; Sorumluluk duygusunu geliştirmek; Mesleki deneyimi teorik bilgiyle ilişkilendirmek.

STJ306 Internship ECTS: 8,0

To know the food and beverage business in terms of department, personnel and general operation; To adapt the job description, duties after the orientation process; Gaining effectiveness on work attendance and time use; Gaining experience in teamwork; Using kitchen utensils; Controlling raw material stocks; To comply with health and safety rules; Being attentive to possible kitchen accidents; To have a good command of the work and transactions in the relevant department; to fulfill their duties; Contributing to the workflow in the kitchen; Preparing the internship report; To develop a sense of responsibility; Relate professional experience with theoretical knowledge

---

TAR165 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I AKTS: 2,0

Osmanlı Toplum ve Devlet Düzeninin Geri Kalması ve Yapılan Reform Hareketleri; Osmanlı Devleti'nin Birinci Dünya Savaşı'na Girmesi; Osmanlı Devleti'nin Parçalanması ve Milli Mücadele'nin Başlaması; Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'da Milli Mücadele'yi Örgütlemesi; Birinci Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılması Açılması ve Yapısı; 1920-1922 Yılları Arası Askeri ve Siyasal Gelişmeler; Lozan Barış antlaşması ve Yeni Dönem

TAR165 Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution I ECTS: 2,0

The decline of Ottoman society and state regulation and the reform movements; Introduction of the Ottoman Empire into the First World War; The fragmentation of the Ottoman Empire and the beginning of the National Struggle; Mustafa Kemal Pasha organizing the National Struggle in Anatolia, Opening and Construction of the First Turkish Grand National Assembly; Military and Political Developments between 1920 and 1922; Lausanne Peace Treaty and New Period

---

TAR166 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II AKTS: 2,0

Cumhuriyetin İlk Yıllarında Genel Görünüm: Tarım, Ulaşım ve Ekonomik Yapı; İdari Reformlar; Siyasi Devrimler: Saltanatın Kaldırılması, Halifeliğin Kaldırılması, 1923-1938 Yılları Arasında Yapılan Sosyal ve Ekonomik Devrimlerin Yapısı;Siyasi Muhalefet; Halkevleri; Atatürk İlkeleri; Kültür Çalışmaları; Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası; 1938-2002 Yılları Arasında Ekonomik Gelişmeler; 1938-2002 Yılları Arasında Türk Dış Politikası; Atatürk'ten Sonra Türkiye'nin Genel Görünümü; 1938-2002 Yılları Arasında Sosyal, Kültürel ve Sanatsal Değişmeler

TAR166 Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution II ECTS: 2,0

General View in the Early Years of the Republic:Agriculture, Transportation and Economic Structure; Administrative Reforms;Political Revolutions:Abolition of the Sultanate; The Structure of Social and Economic Revolutions Between 1923-1938;Political Opposition;People's Houses;Ataturk's Principles;Culture Studies;Foreign Policy of Atatürk Period;Economic Developments Between 1938-2002;Turkish Foreign Policy Between 1938-2002;General View of Turkey After Atatürk;Social, Cultural and Artistic Changes between 1938-2002

TRZ106 Yiyecek-İçecek Yönetimi AKTS: 4,0

Yiyecek İçecek İşletmelerinde (Ağırlama İşletmelerinde) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri: Önemi, Hizmetlerin verildiği işletmeler; Yiyecek ve İçecek Bölümünün Örgütsel Yapısı; Bütçeleme; Mönü Planlaması: Mönü geliştirme, Mönü fiyatlama; Yiyecek İçecek Bölümü Mutfak Planlaması; Hijyen ve Sanitasyon; Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Sistemi: Tanımı, Amaçları ve aşamaları, İş gücü maliyet kontrolü; Ziyafet (Banket) Organizasyonu: Önemi, Yönetimi; Yiyecek İçecek Bölümü İş Tanımları.

TRZ106 Food and Beverage Management ECTS: 4,0

Significance of Food and Beverage Departments in Hospitality Industry; Organizational Structure of Food and Beverage Departments; Budgeting; Menu Planning and Pricing; Hygen and Sanitation; Kitchen planning; Cost Control in Food and Beverage; Labor Organization and Costs in Food and Beverage; Banquet Organization.

TRZ145 Genel Turizm Bilgisi AKTS: 2,0

Temel Kavramlar: Turizm ve turist, Turizmin tanımı; Turizm Türleri: Katılan kişi sayısına göre, Katılanların yaşına göre, Katılanların sosyo-ekonomik durumuna göre, Katılanların amacına göre; Turizmin Gelişmesine Etki Eden Faktörler; Turizm Endüstrisi: Turizm arz ve talebi, Turistik ürünü oluşturan unsurlar; Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre ile İlişkisi; Turizm Mevzuatı.

TRZ145 Introduction to Tourism ECTS: 2,0

Basic Concepts: Tourism and tourist, Definition of tourism; Types of Tourism: Based on the number of people involved, Based on the age of the participants, Based on the socioeconomic status of the participants, Based on the the purposes of participants; Factors Influencing the Development of Tourism; Tourism Industry: Tourism supplyand tourism demand, Elements of tourism product; Links Between Tourism and Economic, Social, Physical Environment; Tourism Legislations.

TRZ361 Dünya Mutfak Kültürü AKTS: 4,0

Türk Mutfak Kültürü; Kuzey Avrupa Mutfak Kültürü; Batı Avrupa Mutfak Kültürü, Doğu/Orta Avrupa Mutfak Kültürü; Güney Avrupa Mutfak Kültürü; Asya ve Pasifik Bölgesi Mutfak Kültürü; Kuzey Amerika ve Karayipler Mutfak Kültürü; Orta Amerika ve Güney Amerika Mutfak Kültürü; Afrika Kıtası Mutfak Kültürü; Okyanusya Mutfak Kültürü; Sahra-altı Afrika Mutfak Kültürü.

TRZ361 World Culinary Culture ECTS: 4,0

Turkish Cuisine Culture; Northern European Cuisine; Western European Cuisine, Eastern / Central European Culinary Culture; Southern European Cuisine; Culinary Culture in Asia and the Pacific; Culinary Culture in North America and the Caribbean; Central American and South American Cuisine; Culture of Africa Continent; Oceania Culinary Culture; Sub-Saharan African Cuisine.

TÜR125 Türk Dili I AKTS: 2,0

Dil: Bilimsel bakımdan dilin özellikleri, Dil-düşünce ve duygu bağlantısı, Dillerin doğuşu ile ilgili kuramlar, Dil türleri, Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri; Dil-Kültür İlişkisi; Türk Dilinin Gelişimi ve Tarihsel Dönemleri; Türkçenin Yazımında Kullanılan Alfabeler; Türk Dili Çalışmaları; Yazı Devrimi; Ses Bilgisi: Ses olayları; Biçim Bilgisi ve Söz Dizimi; Türkçenin Anlatım Gücü; Türkçenin Türetme Gücü; Türk Dilinin Zenginlik Alanları: Dünya dillerinin Türk diline etkisi, Türk dilinin Dünya dillerine etkisi, Türk dilinin yayılma alanları; Türk Dilinin Karşı Karşıya Bulunduğu Sorunlar; Sözcük ve Terim Türetme; Sözlü ve Yazılı Anlatım Bozuklukları

TÜR125 Turkish Language I ECTS: 2,0

Language: Particularities of Language in the Scientific approach; Language-thinking and sentiment connection; Theories relating the naissance of the languages; Types of languages; Place of Turkish language among world languages; Relations between language and culture: Evolution of Turkish Language and its historical periods; Alphabets used for writing of Turkish language; Turkish language studies; Revolution of Writing.

TÜR126 Türk Dili II AKTS: 2,0

Kompozisyon Bilgileri: Yazılı kompozisyonun oluşturulması, paragraf ve paragrafta anlatım biçimleri; Noktalama işaretleri; Yazım Kuralları; Yazılı Anlatım Türleri ve Uygulamaları I: Düşünce yazıları; Yazılı anlatım türleri ve uygulamaları II: Sanatsal yazılar; Bilimsel Yazılar ve Yazışma Türleri: Bilimsel yazılar, Yazışma türleri; Okuma ve Dinleme: Okuma, Okuduğunu anlama stratejileri, Eleştirel okuma; Dinleme; Okuma Dinleme İlişkisi; Sözlü Anlatım: Doğru, güzel ve etkili konuşmanın temel ilkeleri; Beden Dili ve Sözlü Anlatımdaki Yeri; Konuşma Türleri; Başarılı Sunum İlkeleri ve Teknikleri; Sözlü Anlatımda Bazı Söyleyiş Özellikleri.

TÜR126 Turkish Language II ECTS: 2,0

Composition: Rules of writing a composition, paragraphs and wording in paragraphs; Punctuation; Rules of Writing; Types of written expression and practices I: Think pieces; Types of written expression and practices II: Art Writings; Scientific Writings and Types of Writings; Reading and Listening: Reading, Strategies on understanding of the reading; Critical Reading; Relation Between reading and listening.