

KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

1.SINIF I. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13101	Türk Dili I	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
Dil nedir? Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi. Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri. Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri. Türkçede sesler ve sınıflandırılması. Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar. Hece bilgisi. Türkçenin yapım ekleri ve uygulaması. Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması. Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması. Dilekçe ve öz geçmiş yazımı. İmlâ ve noktalama.						
Kaynaklar						
ERGİN Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Basım Yayın, İstanbul, 2011. ÖZKAN, Prof. Dr. Mustafa; Yüksek Öğretimde Türk Dili Yazılı Ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2001.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13103	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Okumanın Amacı ve İnkılâp Kavramı, Osmanlı İmparatorluğu'nun Yıkılışını ve Türk İnkılâbını Hazırlayan Sebepler, Osmanlı İmparatorluğu'nun Parçalanması, Trablusgarb Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, İşgaller Karşısında Memleketin Durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın Tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı, Milli Mücadele İçin İlk Adım, Kongreler Yoluyla Teşkilatlanma: Amasya, Erzurum ve Sivas Kongreleri, Kuvayı Milliye ve Misak-ı Milli, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılması, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin İstiklâl Savaşının Yönetimini Ele Alması, Sevr Antlaşması, Sakarya Zaferine Kadar Siyasi Olaylar, Sakarya Savaşı'na Kadar Askeri Gelişmeler, Sakarya Savaşı 'na Kadar Askeri Gelişmeler, Sakarya Savaşı ve Büyük Taarruz.						
Kaynaklar						
Mumcu v.d., "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi: Atatürkçülük", YÖK Yayınları, 1997. Y. Akyüz v.d., "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi", Ayraç Yayınları, 2007. SEZER, Emin ve ARI, Âdem. "Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Bölümü Ders Notları" Sakarya 1999.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13105	İngilizce-I	4	0	0	4	4
Ders İçeriği						
Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleri mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası; ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri.						
Kaynaklar						
Barnett, Z.,GrammarFast: A practicegrammar for students of english, Best Publishing.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13107	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	1	1	0	1,5	2
Ders İçeriği						
Bilgisayarın tanımı, genel özellikler, yazılım-donanım, windows ile temel işlemlere giriş, masaüstü, klavyeyi tanıma, fare kontrolü, başlat menüsü, pencere işlemleri, dosya işlemleri, klasör açma, taşıma, silme, kopyalama, yedekleme, denetim masası işlemleri, wordpad ile belge oluşturma, program kurma ve kaldırma, e-posta hesabı oluşturma ve e-posta kullanımı, internet uygulamaları, word programı ile ilgili işlemler, hesap tabloları programları ile hesap fonksiyonları, grafik ve çoklu dosya kullanımı, sunum programı özellikleri ve uygulamaları.						
Kaynaklar						
Tekin, Nuray ve Ark., Bilgisayar Kurs Kitabı, 3. baskı, Ankara, Arkadaş Yayınevi. 2007. Kardelen, Duygu ve Ark. , Bilgisayar Kurs Kitabı, Ankara, Arkadaş Yayınevi. 2008. Levent Çelik, Bilgisayar ve Temel Bilgi Teknolojileri, 1. baskı, Seçkin Yayınevi. 2011.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19101	Genel Turizm	3	0	0	3	5
Ders İçeriği						
Turizm bilimine giriş konularının verileceği bu derste öğrencinin turizm terminolojisini anlama ve kavramasına, bu bilim dalının yer aldığı ulusal ve uluslararası ilişkileri hem mikro hem de makro açıdan anlamasına yardımcı olmaktadır.						
Kaynaklar						
Kozak, Nazmi ve Ark, Genel Turizm İlkeler-Kavramlar, 15. Baskı, Detay Yayıncılık, 2014						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19103	Turizm İşletmeciliği	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik İngilizce öğretmek.						
Kaynaklar						
Şimşek, Şerif ve Çelik, Adnan, İşletme Bilimlerine Giriş, 21. Baskı, Seçkin Yayıncılık, 2014 Akova, Orhan, Kızıllırmak, İsmail, Tanrıverdi, Haluk, Turizm İşletmeciliği: Temel Kavramlar ve Uygulamalar, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, 2015						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19107	Turizm İngilizcesi-I	4	0	0	4	8
Ders İçeriği						
Öğrencilere turizm endüstrisi odaklı diyaloglar öğretmek, okuma ve yazma becerilerini geliştirmek						
Kaynaklar						
Be My Guest / English for the Hotel Industry Francis OHARA Cambridge University Press						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
REH16101	İletişim ve İnsan İlişkileri	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı turizm lisans öğrencilerinin iletişim becerilerini geliştirerek etkili iletişim kurabilme teknikleri ve yöntemleri konusunda kendilerini geliştirmelerini sağlamaktır.						
Kaynaklar						
Voltan Acar, Nilüfer, İnsan İlişkileri iletişim, Nobel Akademik Yayıncılık, 2012 Mısırlı, İrfan, Konaklama İşletmelerinde Konukla İletişim, Detay Yayıncılık, 2013						

1.SINIF II. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13102	Türk Dili-II	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
Dil nedir? Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi. Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri. Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri. Türkçede sesler ve sınıflandırılması. Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar. Hece bilgisi. Türkçenin yapım ekleri ve uygulaması. Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması. Dilekçe ve öz geçmiş yazımı. İmlâ ve noktalama.						
Kaynaklar						
ERGİN Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Basım Yayın, İstanbul, 2011. ÖZKAN, Prof. Dr. Mustafa; Yüksek Öğretimde Türk Dili Yazılı Ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2001.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13104	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						

Türk Gençliği'ni millî, insanî, manevî ve kültür değerlerinin bilincinde, Yüce Atatürk'ün kurduğu Türkiye Cumhuriyeti'nin birer ferdi olarak, devletine karşı görev ve sorumluluklarını bilen, Türk Devleti'nin ülkesi ve milleti ile bölünmez bir bütün olduğuna inanan ve bundan haklı bir gurur duyan, Atatürk İlkeleri'ni yürekten anlayarak, içtenlikle benimseyen, bu inançlardan aldığı güçle memleketine daha yararlı olmaya çalışan kimseler olarak yetiştirmek.

Kaynaklar

Mumcu, Ahmet ve Ark, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2, 9. Baskı, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2009
Günal, Zerrin, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, 1. Baskı, Nobel Yayın, 2008

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13106	İngilizce-II	4	0	0	4	4
Ders İçeriği						
Bu ders ile lisans düzeyinde B1 düzeyinde İngilizce içermektedir. Bu kapsamda Temel dil bilgisi, Dinleme, İletişim uygulamaları, Okuma, Yazma becerileri gibi konular işlenecektir.						
Kaynaklar						
Lizand John Soars, New Headway Intermediate Fourth Edition, Oxford Press, 2010.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19102	Sosyal Psikoloji	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı turizm sektörü ile doğrudan ilişkili Sosyal Psikoloji, toplumsallık, insanı algılama, olay ve davranışlara neden yükleme, sevgi ve çekicilik, özgeci davranış, saldırganlık, tutum kuramları, tutum değişikliği, grup davranışı, liderlik ve çevresel psikoloji gibi konularda öğrencilerin teorik altyapılarını güçlendirmeyi amaçlamaktadır.						
Kaynaklar						
David, O. Sears, Letitia Anne, Peplau ve Shelley, E. Taylor, Sosyal Psikoloji, Çev: Ali Dönmez, 4. Baskı, İmge Kitabevi, 2015						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19104	Turizm Hukuku	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı turizm sektörünü düzenleyen hukuk ve ilgili mevzuat derinlemesine incelenerek yasal ve kamusal ilişkileri kavrama ve anlamalarını sağlamaktır.						
Kaynaklar						
Demircan, Mürşidin, Vergi Hukuku Açısından Profesyonel Turist Rehberliği, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, 2006 Yıldırım, Hüseyin ve Ark, Turizm Hukuku ve Mevzuatı, 8. Baskı, Detay Yayıncılık, 2014						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19106	Turizm İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı turizm işletmelerinde muhasebe işlemlerini en iyi şekilde yerine getirebilecek, her türlü muhasebe verilerini en iyi şekilde yorumlayarak doğru stratejik kararlar verebilecek üst ve orta kademe yönetici yetiştirmeye yardımcı olmaktır.						
Kaynaklar						
Atay, M. Serdar, Yücel, Hilal, Turizm İşletmelerinde Kombine Hizmet Muhasebesi, Birinci Baskı, Gazi Kitabevi, 2010						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19110	Turizm İngilizcesi-II	4	0	0	4	8
Ders İçeriği						
Öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik İngilizce öğretmek.						
Kaynaklar						
Longman Iwonna Dubicka, English for International Tourism, Pearson Inc., 2012						

Wajnryb, R. Travel and Tourism, Nüans Kitabevi, 2005.
Oxford English for Careers: Tourism 1 Student's Book, Oxford University Press.

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19108	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	2	0	0	2	4
Ders İçeriği						
Dersin amacı konunun uzmanı olmayan insanların da kolayca anlayıp uygulayabileceği bir anlatımla ilk yardımın tanımı ve ABC'si; travmada ilk yardım hizmetleri ve uygulama şekilleri; özellikle akut zehirlenmelerde tıbbi ekip gelinceye veya tıbbi ekibe ulaşmaya kadar uygulanacak acil yardım hizmetleri ve uygulama yöntemleri; senkop, şok, koma ve konvülsiyon durumlarında her duruma özgü ilk yardım ve uygulama şekilleri; vücuda (kulak, burun, boğaz, göz, solunum yolları ve mide) yabancı cisim kaçması halinde uygulanabilecek basit acil yardım yöntemleriyle ilgili teorik bilgi sağlamaktır.						
Kaynaklar						
Cemil, Örgev, İlk ve Acil Yardım Hizmetleri ve Organizasyonu, Detay Yayıncılık, 2018						

2.SINIF I.YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19213	Turizm İngilizcesi-III	4	0	0	4	6
Ders İçeriği						
Öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik İngilizce öğretmek.						
Kaynaklar						
Longman Iwonna Dubicka, English for International Tourism, Pearson Inc., 2012 Wajnryb, R. Travel and Tourism, Nüans Kitabevi, 2005. Oxford English for Careers: Tourism 1 Student's Book, Oxford University Press.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19201	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Gıda kaynakları, besinlerin önerilen günlük alım miktarı ve beslenmenin sağlık ile olan ilişkisi hakkında öğrenciler bilgi sahibi olacaklardır. Karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve suyun kimyasal yapıları ile fonksiyonları anlatılır. Besinlerin fazla ya da yetersiz alınmaları durumlarında oluşabilecek rahatsızlıklar, enerji dengesi, kilo kontrolü, besin ögesi grupları, besin ögesi referans değerleri, besin etiketleri konuları dersin içeriğinde yer almaktadır.						
Kaynaklar						
Cemal Türkan (2003) Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık Ayşe Baysal. (2004) Beslenme. Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık *Cemal Türkan (2003) Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19203	İş Güvenliği Ve İşçi Sağlığı	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Mutfak personelinin en sağlıklı ve güvenli ortamda hizmet verebilmeleri, müşterilerin hijyenik beslenme ihtiyacının en üst düzeyde karşılanması. Mutfak genel kuralları ve iş güvenliği talimatları.						
Kaynaklar						
ŞIK A, ŞAHİNGÖZ A.S. İş sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitim. Detay.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19205	Gastronomi Turizmi	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Gastronomi ve ilişkili kavramlar Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi.						
Kaynaklar						

Gastronomi Turizmi Doç. Dr. Ayhan Gökdeniz, Doç. Dr. Barış Erdem, Yrd. Doç. Dr. Yakup Dinç, Yrd. Doç. Dr. Sabriye Çelik Uğuz DETAY YAYINCILIK
Gastronomi Ve Turizm Doç. Dr. Hülya Kurgun, Yrd. Doç. Dr. Demet Bağırın Özşeker DETAY YAYINCILIK

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19207	Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Gıda mikrobiyolojisinin temel kavramlarını ve uygulamalarını öğretmek. Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve fonksiyonları, bulaşma kaynakları ve kontrolü, gıdaların mikrobiyolojik analizi.						
Kaynaklar						
Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Erkmen, O. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", 5. Basım, Efil Yayınevi, Ankara, 2017. Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19209	Besin Güvenliği ve Hijyen	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu derste mutfakta güvenliğin sağlanmasına yönelik olarak; sanitasyonun tanımı ve önemi, mikroorganizmaların önemi, bulaşma kaynakları, mikroorganizma üremesine etki eden faktörler, gıda üretiminde personel hijyeni, mutfakta güvenlik, HACCP konuları işlenmektedir.						
Kaynaklar						
Keith Grainger and Hazel Tattersall, Wine Production Vine to Bottle, Blackwell Publishing.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF20213	Kültürel Miras Yönetimi	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu ders İngilizce temel bilgilerini tamamlamak ve öğrencileri yüksek metinleri okumaya yöneltmek amacı taşımaktadır.						
Kaynaklar						
Pre-Intermediate Book, Oxford English						

2.SINIF 2. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19208	Turizm İngilizcesi -IV	4	0	0	4	6
Ders İçeriği						
İhtiyaç duyduklarında öğrenciler meslekleriyle ilgili e-posta, iş mektubu ve özgeçmiş hazırlayabilirler. İş görüşmesinde kendilerine sorulan soruların çoğunu yanıtlayabilirler. Gerekğinde iş mektubu yazabilir ve/veya yanıtlayabilirler. Öğrenciler işletmelerdeki birçok mesleki kavramları anlar ve kullanabilirler. Gerekğinde						

yurtdışından gelen aramaları yanıtlayabilirler. Gerektiğinde orta düzeyde sözleşme ve yazışma gibi mesleki dökümanları tercüme edebilirler.

Kaynaklar

John andLizSoars, New HeadwayUpper-IntermediateStudent'sBook, The Third Edition, Oxford Press, 2010.

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19202	Turizm Pazarlaması	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Bu derste; pazarlama kavramı, pazarlama planı, durum analizi, turizm pazarlaması, turistik ürün, turizm piyasası ve turizmde dağıtım sistemleri ile pazarlama ve turizm pazarlamasına ilişkin tüm konular ayrıntılı olarak ele alınacaktır.						
Kaynaklar						
Kozak, N., Turizm Pazarlaması, 5. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014. Avcıkurt, C., Demirkol Ş., Zengin B., Turizm İşletmelerinin Pazarlanmasında 7P ve 7C, 1. Baskı, Değişim Yayınevi, 2009.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19206	Etkinlik Yönetimi	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Bu derste etkinliğin tanımı, kavramsal yapısı, etkinlik planlaması ve halkla ilişkiler, risk ve kriz yönetimi, etkinlik türleri, etkinlikte markalaşma ve etkinlik turizmi ile ilgili teorik altyapının kazandırılması amaçlanmaktadır.						
Kaynaklar						
Kurt, Simge Ünlü, Yeşil Etkinlik Yönetimi, Eğitim Yayınevi, 2018 Babacan, Eylin, Göztaş, Aylin, Etkinlik Yönetimi, 2. Baskı, 2017						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19202	Temel Mutfak Teknikleri	3	4	0	5	6
Ders İçeriği						
Yerel ve uluslararası mutfaklarda kullanılan temel doğrama yöntemleri, temel pişirme yöntemleri, temel saklama yöntemleri. Temel fondlar, temel soslar, çorbalar, salatalar, ara sıcaklar, ana yemekler, tatlılar.						
Kaynaklar						
The Culinary Institute of America (2007). In the Hands of a Chef: The Professional Chef's Guide to Essential Kitchen Tools. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19204	Gıda Mevzuatı	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Tebliği, gıda işyerleri ile ilgili yönetmelikler, restoran ve mutfak işletmeciliği ile ilgili yönetmelikler, alet-ekipman ile ilgili yönetmelikler, hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili yönetmelikler, sularla ilgili yönetmelikler, atıkların uzaklaştırılması ile ilgili yönetmelikler.						
Kaynaklar						
Gıda Yasası (5996 sayılı Gıda ve Yem Kanunu) 3. Türk Gıda Kodeksi 4. TSE Standartları 5. AB Direktifleri Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2009.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
STAJ16001	Meslek Stajı-1 (40 İş Günü)	0	0	0	0	8
Ders İçeriği						
Staj programı öğrencinin turizm sektöründe yöneleceği alana ilişkin mesleki deneyim edinmesine yöneliktir.						

3. SINIF I. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19303	Turizm İngilizcesi-5	4	0	0	4	6
Ders İçeriği						
İhtiyaç duyduklarında öğrenciler meslekleriyle ilgili e-posta, iş mektubu ve özgeçmiş hazırlayabilir. İş görüşmesinde kendilerine sorulan soruların çoğunu yanıtlayabilirler. Gerekliğinde iş mektubu yazabilir ve/veya yanıtlayabilirler. Öğrenciler işletmelerdeki birçok mesleki kavramları anlar ve kullanabilirler. Gerekliğinde yurtdışından gelen aramaları yanıtlayabilirler. Gerekliğinde orta düzeyde sözleşme ve yazışma gibi mesleki dökümanları tercüme edebilirler.						
Kaynaklar						
Walker R., Harding K. Oxford English for Careers Tourism 1 Student's Book, Oxford University Press.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19301	Temel Mutfak Teknikleri-II	2	4	0	4	6
Ders İçeriği						
Temel Mutfak Uygulamaları dersinde, yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan hazırlama, doğrama, pişirme ve saklama, yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan fondlar ve sosların hazırlanması, temel çorba, anayemek, ordövr, salata ve tatlı çeşitlerinin uygulanması konularında teorik ve pratik yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
Kaynaklar						
The Culinary Institute of America (2007). In the Hands of a Chef: The Professional Chef's Guide to Essential Kitchen Tools. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19303	Türk Mutfak Kültürü	2	0	0	2	4
Ders İçeriği						
Türk mutfak kültürünü geçmişten (Orta Asya , Selçuklu, Osmanlı dönemi)günümüze gelinceye kadarki süreç içinde inceleyerek tanıtmak. Günümüz mutfak kültürünü yörelere göre araştırmak incelemek ve geçmiş dönemlerle bağlantısını kurmak. Uygulama çalışmaları yaparak Türk Mutfağının zenginliklerini somutlaştırmak ve bütünleştirmek.						
Kaynaklar						
Halıcı, N. Türk Mutfağı, Oğlak Yayınları; Şavkay, T. Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayınları						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19305	Yiyecek İçecek Hizmetleri	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu derste yiyecek içecek departmanları ile restoran, bar ve otellerin organizasyon yapısı tanıtarak, menü, menü tipleri anlatılmaktadır. Restoran ve barlarda içecek seçimi, servis çeşitleri ve yiyecek-içecek aşamaları, yiyecek-içecek devri, konuk ilişkileri, yiyecek-içecek pazarlama çalışmaları ele alınmaktadır.						

Seçmeli Dersler

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13030	Almanca I	3	0	3	3	4
Ders İçeriği						
Öğrencinin Almanca'nın tümce yapısını kavrayıp, turistik ortamlardaki diyalogların tümce öğelerini oluşturabilme, diyalogdaki konuşmayı başarmak ve geliştirebilmektir. Öğrencinin Almancayla kendini ifade edebilmesi için kendi tümcelerini oluşturabilecek düzeyde temel Almanca Dilbilgisine sahip olması; okulda, işte, alışverişte, kamu kuruluşlarında, yemekte v.b. ortamlarda istek ve şikâyetlerini ifade edebilecek düzeyde Almancasını geliştirmek dersin amacı ve içeriğidir.						
Kaynaklar						
Kolektif, German Dictionary and Grammar, Collins Publishing						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13033	Rusça-I	3	0	3	3	4
Ders İçeriği						
Bu derste öğrencilere Rus dilinin temel kurallarını öğretecek başlıca, fonetik ve gramer eğitimi verilecektir. Başlıca ders konuları: Rus alfabesi, yumuşak ve sert vokaller, konsonantlar, adlar ve çekimleri, zarf ve edatlar, şimdiki zaman, geçmiş zaman, gelecek zaman.						
Kaynaklar						
RusskyKlass A1 – A2, Nüans Publishing.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
REH16305	Mesleki Bulgarca-I	3	0	3	3	4
Ders İçeriği						
Bu derste öğrencilere Rus dilinin temel kurallarını öğretecek başlıca, fonetik ve gramer eğitimi verilecektir. Başlıca ders konuları: Rus alfabesi, yumuşak ve sert vokaller, konsonantlar, adlar ve çekimleri, zarf ve edatlar, şimdiki zaman, geçmiş zaman, gelecek zaman.						
Kaynaklar						
RusskyKlass A1 – A2, Nüans Publishing.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
REH16307	Mesleki Arapça -I	3	0	3	3	4
Ders İçeriği						
Bu derste öğrenci Arapçanın tümce yapısını kavrayıp, turistik ortamlardaki diyalogların tümce öğelerini oluşturabilme, diyalogdaki konuşmayı başarmak ve geliştirebilmektir. Öğrencinin Arapçayla kendini ifade edebilmesi için kendi tümcelerini oluşturabilecek düzeyde temel Arapça Dilbilgisine sahip olması; okulda, işte, alışverişte, kamu kuruluşlarında, yemekte v.b. ortamlarda istek ve şikâyetlerini ifade edebilecek düzeyde Arapçasını geliştirmek dersin amacı ve içeriğidir.						
Kaynaklar						
Emrullah İşler, Mesleki Arapça Ders Kitabı , MEB Yayınları, 2012.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19307	Kahve Kültürü	2	0	0	2	3
Ders İçeriği						
Geniş bir kültüre, uzun bir geçmişe ve yüksek tüketim oranına sahip kahvenin geçmişten günümüze tüketim biçimleri, üretim yöntemleri, kabul edilen sunum biçimleri ve trendler ile değişen kahve alışkanlıkları bu ders kapsamındadır.						
Kaynaklar						
Cenk R. Girginol-Kahve-topraktan fincana, A-7 Kitap Yayınevi Cenk R. Girginol-Kahve-fincandan lezzete, Oğlak Yayıncılık						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19309	Gıda Coğrafyası	2	0	0	2	3
Ders İçeriği						
Öğrencilerin, gıdaların beslenmedeki yeri ve önemi hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak. Bu derste gıda coğrafyasına dair temel kavramlar ayrıntılı olarak ele alınacaktır.						
Kaynaklar						
Gıda Coğrafyası, Anadolu Üniversitesi Yayınları						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19311	Yaratıcılık	2	0	0	2	3
Ders İçeriği						

Yenilik ve orjinalliği sağlayan yaratıcı dűşünebilme becerisini kazandırmayı sağlayan seminer ve etkinlikleri içermektedir.
Kaynaklar
Sungur, N., (1997). Yaratıcı Dűşünce. Evrim Yayınları.De Bono, E., (2007). Kendine Dűşünmeyi Öğret. Remzi Kitabevi.Rouquette, M.L., (2007). Yaratıcılık.

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19313	Toplu Yemek Üretimi	2	0	0	2	3
Ders İçeriği						
Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulamayı uygulatabilme becerisini kazanmak. Hazır yemek üretim tesislerinin planlanması, kullanılacak alet ve malzemelerin seçimi ve yerleştirilmesi, menü hazırlama, menüye uygun hammaddelerin temini, temizlik ve dezenfeksiyon, gıda zehirlenmeleri, toplu yemek üretiminde kalite kontrol.						
Kaynaklar						
Hazır Yemek Sistemleri; Canan Hecer, Mustafa Tayar; Dora Yayıncılık.						

3. SINIF II. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19306	Turizm İngilizcesi-6	3	0	0	3	6
Ders İçeriği						
Bu ders mesleki İngilizcelerini geliştirmede öğrencilere yardımcı olmayı ve onları üniversite sonrası profesyonel hayatlarında daha üst düzey bir İngilizceye sahip olmaları için hazırlamayı amaçlamaktadır.						
Kaynaklar						
Folse, S. Keith, Vokoun-Muchmore A., Solomon V. Elena, Great Sentencesfor Great Paragraphs: Great Writing 1, International Student Edition, Third Edition, HeinleCengage Learning.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19302	Mutfak Sanatları Uygulaması-I	2	4	0	4	4
Ders İçeriği						
Temel pişirme teknikleri tam anlamıyla pekiştirilip farklı ürünlerde farklı tekniklerin kullanımı anlatılacaktır. Tabak standartları oluşturulup doğru ürün sunumları yapılacaktır.						
Kaynaklar						
Gisslen, W. (2001). Professional Cooking.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19304	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	2	2	0	3	3
Ders İçeriği						
Bu ders yaratıcılık ve analitik düşünmeye dayalıdır. Literatürde yer alan tarifleri benimseyerek yeni, özgün tarifler oluşturmak için gerekli metotların kullanımı öğretilir. Öğrenciler sunum becerilerini geliştirir. Bu ders kapsamında öğrenciler yaratıcılık ve yenilik bakış açılarıyla çeşitli uygulamalar yapmaktadır.						
Kaynaklar						
Osman Güldemir, Mutfak Uygulamaları-İşletme ve Eğitim Rehberi, Detay Yayıncılık						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
STAJ16002	Meslek Stajı-II (40 İş Günü)	0	0	0	0	8
Ders İçeriği						

Staj programı öğrencinin turizm sektöründe yöneleceği alana ilişkin mesleki deneyim edinmesine yöneliktir.

Seçmeli Dersler

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13031	Almanca-II	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Öğrencinin Almanca'nın tümce yapısını kavrayıp, turistik ortamlardaki diyalogların tümce öğelerini oluşturabilme, diyalogdaki konuşmayı başarmak ve geliştirebilme. Öğrencinin Almancayla kendini ifade edebilmesi için kendi tümcelerini oluşturabilecek düzeyde temel Almanca Dilbilgisine sahip olması; okulda, işte, alışverişte, seyahatte, kamu kuruluşlarında, yemekte vb. ortamlarda istek ve şikâyetlerini ifade edebilecek düzeyde Almancasını geliştirmek dersin amacı ve içeriğidir.						
Kaynaklar						
Araç, H., Temel Almanca A2 Düzeyi, 2. Baskı, Seçkin Yayıncılık, 2013.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
UNV13034	Rusça-II	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu derste öğrencilere Rus dilinin temel kurallarını öğretecek başlıca, fonetik ve gramer eğitimi verilecektir. Başlıca ders konuları: Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali, Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-sıfat ve sıfat tamlaması, Rusça gramer çalışması ve Zarf, Adlar ve adların çekimi, Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-Hece çeşitleri						
Kaynaklar						
Vojmina, L. L., Osipova, I. A., RuskyKlass A1-A2 Çalışma Kitabı, Nüans Publishing.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
REH16304	Mesleki Bulgarca-II	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Öğrencilere Bulgarca'yı kavramaya yönelik beceriler kazandırmak, Bulgarca'yı sözlü ve yazılı anlatım becerisini kazandırmak, Bulgarca'yı morfolojisini ve sözdizimini öğretmek ve kullanılmak ve Bulgarca'yı kelime hazinesini geliştirmektir.						
Kaynaklar						
Hoşafçı, D., Pratik Bulgarca Konuşma Kılavuzu, Dahi Adam Yayıncılık. Çağdaş Bulgarca (2007), Kolektif. Ankara: Kurmay Yayınevi.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
REH16306	Mesleki Arapça II	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Öğrencilerin cümle yapısı ile ilgili gramer bilgilerini ve kelime dağarcığını artıracak muhtelif metinler okunarak belirli seviyelerdeki turizm ile ilgili metinleri anlayabilecekleri bir seviyeye getirmek.						
Kaynaklar						
Serdar Mutçalı, Arapça Türkçe Sözlük, İstanbul 1995. Emrullah İşler, Mesleki Arapça Ders Kitabı 11 , MEB Yayınları, 2012.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19306	Beslenme Sosyolojisi	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
Besin sisteminin toplumsal boyutları, insan geçiminin kökenleri, modern besin sisteminin gelişimi, besinler ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, yemek yemenin toplumsal örgütlenmesi, yemek aile ve topluluk, dışarıda yemek yemenin						

sosyolojisi ve antropolojisi, yemek sağlık ve refah, beslenme biçimi ve sağlığa ilişkin değişen algılamalar, yiyeceğe ilişkin riskler, endişeler ve korkular, rejim, yağ ve beden imgesi, besinlere yönelik tercih etme ve kaçınma biçimleri, etin bilinmeyen anlamları, vejetaryen seçeneği, şeker ve şekerleme, kültürel miras olarak yemek, coğrafi işaretleme.

Kaynaklar

Alan Beardsworth/ Teresa Keil, Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet Yemek Sosyolojisi, 2011
Yemek Sosyolojisi; Hayati Beşirli, Phoenix Yayıncılık. Yemek Sosyolojisi, Alan Beardsworth- Teresa Keil, Phoenix Yayıncılık

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19308	İçecek Teknolojisi	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
İçecek tarihi, gelenekleri, ve hazırlama yöntemleri, alkollü ve alkolsüz içeceklere giriş, içecek servis yöntemleri, çeşitli içeceklerin servisinin öğrenilmesi, içeceklerde duyuşal değerlendirme, içecek teknolojilerini ve yaygın üretim yapılan içeceklerin hammaddelerini, üretim süreçlerini ve özellikleri bilgisini kazandırmak.						
Kaynaklar						
Ahmet Aktaş , Bahattin Özdemir, İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19310	Osmanlı Mutfağı	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
Dersin amacı öğrencilerin Osmanlı Saray Mutfak kültürünü ve bu kültürde var olan yemekleri uygulamalı olarak öğrenmelerini sağlamaktır. Bu derste Osmanlı Saray Mutfak kültürünü ve bu kültürde var olan yemekleri uygulamalı olarak öğreneceklerdir.						
Kaynaklar						
Yunus Emre Akkor, Osmanlı Mutfağı, Alfa Yayınları. Emrah Köksal Sezgin, Bir İmparatorluk Mirası: Osmanlı Mutfağı, Rumuz Yayınevi						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19312	Balkan Mutfak Kültürü	2	0	0	2	2
Ders İçeriği						
Balkan mutfak kültürü, Balkan mutfağının tarihsel gelişimi, Balkan mutfağından yemek örnekleri. Öğrencilerin, Balkan Mutfak kültürü ve tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olmalarının sağlanması.						

4. SINIF I. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19401	Araştırma Yöntemleri	3	0	0	3	5
Ders İçeriği						
Bu derste bilimsel araştırmanın mantığı üzerinde durulacak, araştırmanın aşamaları analiz edilecek ve nicel ve nitel yöntemlere dair örnekler üzerinde çalışılacaktır.						
Kaynaklar						
İslamoğlu H. A.,Alınacak, Ü., Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, 4. Baskı, Beta Yayınları, 2011.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19401	Mutfak Sanatları Uygulaması-II	2	6	0	5	6
Ders İçeriği						
Bu derste temel pişirme teknikleri tam anlamıyla pekiştirilip farklı ürünlerde farklı tekniklerin kullanımı anlatılacaktır. Tabak standartları oluşturulup doğru ürün sunumları yapılacaktır. Ürün Control, Malzeme Bilgisi, Pişirme Teknikleri,						

Fırında Pişirme, Izgarada Pişirme, Tavada Pişirme, Yağda Pişirme, Nemli Isıda Pişirme, Buharda Pişirme, Birleşik Isıda Pişirme, Ürün Bileşimi Standartları, Yeni Ürün Ortaya Çıkartma, Garnitür ile Tabaklama.
Kaynaklar
Gisslen, W. (2001). Professional Cooking.

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19403	Soğuk Mutfak	2	2	0	3	5
Ders İçeriği						
Bu ders genel olarak öğrencinin soğuk mutfak uygulamalarına hakim olmasını amaçlamaktadır. Bu ders soğuk mutfağa yönelik salata, soslar, mezeler, ordörvler, sandviçler ve tasarımlara yönelik uygulamaları içerir.						
Kaynaklar						
The Culinary Institute of America. (2008). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. John Wiley and Sons Inc, New Jersey.						
Turkan, C. (2012). Mutfak Teknolojisi. Cemalturkan Yayınları, Bolu.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19405	Menü Yönetimi	3	0	0	3	4
Ders İçeriği						
Yiyecek ve içecek menülerinin evrimi ve gelişiminin incelenmesi ve hem satış aracı hem de iletişim yardımı olarak önemli rolleri.						
Kaynaklar						
Altınel, H. (2011). Menü Planlama ve Yönetimi, Detay Yayıncılık.						

Secmeli Dersler

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19407	Gastronomi Tarihi	2	0	0	2	3
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı yiyeceğin kültürel anlamlarını, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir.						
Kaynaklar						
Yılmaz, H. ve Dündar, A. (2016). Gastronomi Tarihi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları;						
Günay Aktaş, S. (2016). Gıda Coğrafyası. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları;						
Dündar Arıkan, A. (2016). Dünya Mutfakları II. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19409	Uluslararası Gastronomi	2	0	0	2	4
Ders İçeriği						
Bu derste gastronomiyi kıta ve ülke esasına göre genel hatlarıyla ele alarak, o ülkelerin özel yemek ve menüleri ile dünya gastronomi literatürüne kazandırdıkları önemli terimlerin öğrenilmesi amaçlanmıştır.						
Kaynaklar						
Sarıışık, M. (2019).ULUSLARARASI GASTRONOMİ Temel Özellikler - Örnek Menüler Ve Reçeteler						
Michael F. Nenes (2009).International Cuisine. J ohnwiley & Sons,						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19411	Tedarik Ve Satın Alma	2	0	0	2	3
Ders İçeriği						
Tedarik yönetiminin kapsamı ve amaçları, tedarik yapısı ve organizasyon, tedarik süreci değişkenleri: kalite, miktar, zaman, fiyat, tedarik kaynakları, tedarik yönetimi uygulamaları, tedarik sistemi, satınalma süreci ve satınalma modelleri, tedarikçi seçimi ve tedarikçilerin değerlendirilmesi, satınalma planları ve tedarik operasyonları, sipariş miktarı kararları ve tedarik-stok ilişkileri.						

Kaynaklar						
Alınak, Oktay (2011). Tedarik Zinciri Satın Alma Yönetimi.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19413	Ziyafet Yönetimi	2	0	0	2	4
Ders İçeriği						
Öğrencinin bu derste ziyafetin anlamını öğrenme, ziyafet öncesi planlama ve hazırlık yapma, ziyafet esnasında personeli ve işleri organize etme, kokteyl organizasyonu yapma, müzik eğlence aktivitesini organize etme, misafir ilişkilerinde dikkat etmesi gereken unsurlar gibi yeterlikleri kazanması amaçlanmaktadır.						
Kaynaklar						
Koçak, N. Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara, 2006. Yılmaz, Y.Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara, 2007						

4. SINIF II. YARIYIL

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
TRF19404	Bitirme Ödevi	0	2	0	1	8
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı; mezun olabilecek öğrencilerin üniversite öğrenimleri ile elde ettikleri bilgi ve tecrübe sonucunda uzmanlaşmak istedikleri alanlarda akademik düzeyde çalışmalar yapabilmeye bilgi ve yeteneğini kazandırmaktır.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19402	İleri Mutfak Teknikleri	2	6	0	5	6
Ders İçeriği						
El becerisini ve tekniklerini daha etkin kullanma, soslar, yapım teknikleri ve çeşitleri, özgün reçeteler, yemek ve menü sentez, pirinçler ve özellikleri, et yapım teknikleri, tavuk yemekleri ve balıkların özelliklerini içermektedir.						
Kaynaklar						
Gisslen, W. (2001). Professional Cooking.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19404	Pastacılık	2	2	0	3	4
Ders İçeriği						
Bu ders genel olarak öğrenciyi profesyonel anlamda bir pastanedeki ekipmanların kullanımına hazırlar. Ayrıca, öğrencilere tarifi düzgün bir şekilde takip etmelerini, karıştırmayı, kurabiye, tart, pasta, muffin vs. yapımı ile ilgili donanım kazandırır.						
Kaynaklar						
Tatlıdan Tuzludan Bilgi Yayınevi, 2010, Gönül Palaoğlu Chocolate Desserts by Pierre Herme, 2001						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19406	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet yapısı, kontrol aşamaları, Kontrol yöntemleri, analizler, fiyatlandırma, seyahat işletmeciliği kapsamında paket tur maliyetleri, maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımlar.						
Kaynaklar						
Mehmet Saruışık, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler Detay Yayıncılık.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19408	Ekmekçilik Ve Unlu Mamul Teknolojisi	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Ekmekçilikte ve unlu mamullerde hammadde, Uygulanan temel işlemler. İşlem akışındaki makine ve ekipmanların çalışma prensipleri, Alternatif unlu mamuller.						
Kaynaklar						
The Complete Technology Book on Bakery Products (Baking Science with Formulation & Production)3rd Edition						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19410	Beslenme Antropolojisi	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Beslenmeyi etkileyen antropolojik etmenleri ve insan diyetinin orijini ve temel özellikler tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikleri anlamlandırmak.						
Kaynaklar						
Kottak, Conrad P. 2001. Antropoloji, Çev: H.Ü. Öğretim Üyeleri, Ankara Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakfı yayını, 1998						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19412	Mekan Tasarımı Ve Konsept	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Bu dersin amacı, öğrencilerin yeme-içme mekanları yönelik tasarım ve konsept geliştirebilmelerine yardımcı olacak kapsamlı ve çok boyutlu düşünme bilincini kazanmasını sağlamak ve tasarım sürecinde yararlanacağı bilgi ve kavramlar hakkında bilgilendirmektir.						
Kaynaklar						
Simon Dodsworth, Stephen Anderson (2015). İç Mekan Tasarımının Temelleri.						

Kodu	Dersin adı	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS19414	Girişimcilik	3	0	0	3	3
Ders İçeriği						
Girişimcilik ve ilgili kavramlar üzerine beyin fırtınası. Girişimciliğe verilen önem neye bağlıdır? Girişimci kimdir? (Profil ve motivasyonlar).Girişimcilik nedir? (4 girişimcilik paradigması). Girişimcilikte anahtar kavramlar. Girişimciliği etkileyen faktörler. Girişimciliği açıklamayı amaçlayan teoriler. Is kurma kararı. Is kurma süreci. Is planı. Türkiye’de girişimcilik. Girişimciliği destekleyen kurumlar. KOBİ’ler, faydaları ve sorunları. Örnek girişimciler						
Kaynaklar						
Tekin M., 2004, Girişimcilik ve Küçük İşletme Yöneticiliği, Selçuk Üniversitesi, Konya, 252 sf. Yurtseven H.R., 2007, Girişimcilik: Küçük bir işletme kurmak ve yönetmek, Detay Yayıncılık, Ankara, 238 sf. Çetindamar, Dilek, (2002) Türkiyede Girişimcilik, TÜSİAD Yayınları(Yayın No:TÜSİAD-T/2002-12/340 Erdogan B.Z., 2009, Girişimcilik ve KOBİler: Teori ve Uygulama, Ekin Kitabevi, Bursa, 451 sf. Muftuoğlu M.T., 2002, Türkiye’de KOBİ’ler, Turhan Kitabevi, Ankara, 406 sf.						