



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



## DERS İÇERİKLERİ

**BÖLÜM:** GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

**UYGULAMA YILI:** 2022-2023 GÜZ YARIYILINDAN İTİBAREN UYGULANMAYA BAŞLAMIŞTIR.

**AÇIKLAMA:** 2022 VE SONRAKİ YIL GİRİŞLİ ÖĞRENCİLER BU MÜFREDATA TABİDİRLER

(TEORİK –UYGULAMA-KREDİ-AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ)

### 1. YARIYIL (GÜZ)

**ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):**

Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılaplar dönemi ve Atatürk ilkeleri

**GMS-1001 Gastronomiye Giriş (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Gastronomi Kavramının Etimolojisi ve Tarihsel Gelişimi - Gastronominin Diğer Bilimler İle İlişkisi - Gastronomi İle İlişkili Kavramlar ve Tanımları - Yemeğin ve Profesyonel Mutfakların Tarihi - Dünya Mutfaklarının Doğuşu - Mutfak Akımları - Dünya Mutfaklarının Genel Özellikleri

**GMS-1009 Kariyer Planlama (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2):**

Her hafta için hazırlanmış video ve etkinlikler ile üniversite öğretim üyeleri, sektör profesyonelleri, sivil toplum kuruluşları ve uluslararası örgütlerden davet edilecek misafir eğitimcilerle işlenmesi önerilmektedir. Ders kapsamına dâhil edilecek destekleyici faaliyetler öğrencileri profesyonel başvurularda kullanılan yöntem ve araçlar konusunda bilgilendirecek ve bunları en etkin şekilde kullanabilme becerisini kazandıracak şekilde tasarlanmış olup uygulamalı etkinlikler ile desteklenmiştir. Kariyer merkezleri, öğrencilerin becerilerini geliştirmelerine destek olacak deneyim imkânları sunan faaliyetler ile dersi uygulamalı olarak takip edecektir.

**GMS-1027 Gıda Güvenliği ve Hijyen (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:5):**

Gıda hijyeninin önemi, gıdalarda mikroorganizmaların varlığı, bulaşma kaynakları ve gıda üretiminde personel hijyeni

(Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu - <https://guby.comu.edu.tr>)



T.C.  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**MÜDÜRLÜĞÜ**



**GMS-1029 Gıda Ürünleri (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:5):**

Dersin içeriğini bitkisel ve hayvansal gıdalar oluşturmaktadır

**GMS-1031 Mutfak Teknikleri I (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):**

Sebze, meyve ve baklagil bileşenleri, bitkisel ve hayvansal yağların özellikleri, sebze ve meyve bileşenlerinin mutfaktaki kullanımları, tahıl ürünleri ve bileşenleri, kanatlı kümes ve ay hayvanlarının yapısı, deniz mahsulleri ve yapısı, kabuklu deniz mahsulleri ve yapısı, temel pişirme teknikleri

**TDİ-1001 Türk Dili I (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):**

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri

**YDİ- 1001 Yabancı Dil I (İngilizce) (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2):**

Lisans ve Ön lisans programlarında 1. sınıflara yönelik Temel İngilizce Dersi

**2.YARIYIL (BAHAR)**

**ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):**

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılâplar dönemini ve Atatürk ilkelerini içerir

**GMS-1002 Temel Sanat Eğitimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):**

Sanat, sanatçı ve estetik kavramlarının ne olduğu ve sanatın gerekliliğini kavrayabilme. Sanatın başlangıcından itibaren geçirdiği evreleri, çeşitli medeniyetlerdeki sanatsal hareketleri ve değişimleri, örnekler ve nedenleri ile öğrencilere görsel malzeme destekli aktarma. Sanat Tarihi eğitiminde çağdaş öğretim yöntemlerini kavrayabilme. Sanat tarihi eğitiminde audio-visual (görülen-işitilen) kaynaklardan yararlanabilme. İmkanlar ölçüsünde, şehir içi ve şehir dışı gezilerle öğrencilerin bazı tarihi eserleri görmelerini sağlayarak, öğrencilere Sanat Tarihi'ni sevdirmeye. Temel sanatlar hakkında genel bilgiler ve



T.C.  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**MÜDÜRLÜĞÜ**



Görsel tasarımı düzenleyen elemanı (nokta, çizgi, leke vb.) konularına yönelik uygulamalarla etüt etmeyi içerir.

**GMS-1004 Beslenmenin Temel İlkeleri (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):**

Besinler, beslenme-diyet ve sağlık, besin öğeleri (karbonhidratlar, yağlar, proteinler, su, mineraller ve vitaminler), beslenmede yer alan enerji ve makro besin öğelerinin önemi.

**GMS-1010 İş Sağlığı ve Güvenliği (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):**

Bu derste İş sağlığı ve güvenliğinin kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar ve Yargıtay kararlarının incelenmesi, çeşitli sanayilerde yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler konuları ele alınacaktır.

**GMS-1012 Mutfak Teknikleri II (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):**

Mutfaklarda üretim- yönetim planlaması, ihtiyaçların belirlenmesi ve talep tahmini, kapasite yönetimi, stok-malzeme ve mutfak kullanım süreçleri ile temel mutfak reçetelerinin bilgileri.

**TDİ-1002 Türk Dili II (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:1):**

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri.

**YDİ-1002 Yabancı Dil II (İngilizce) (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:2):**

Lisans ve Ön lisans programlarında 1. sınıflara yönelik Temel İngilizce Dersi

**3. YARIYIL (GÜZ)**

**GMS-2001 Gıda Sanayi Ekonomisi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Gıda endüstrisi hakkında makro ve mikro bilgilerin öğrenilmesi, gıda pazarlaması ile ilgili gelişmelerin izlenmesi ve üretim, pazarlama, finans, muhasebe gibi konular hakkında bilgi sahibi olmak.



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**GMS-2005 Mutfak Yönetimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Mutfak planlanma, mutfak denetimi, mutfak organizasyonu, menü planlama

**GMS-2025 Gıdalarda Duyusal Analiz (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolü tanımı ve kapsamı, duyuşal gıda analizlerinin gıda üretim ve tüketimindeki önemi, duyuşal kalite karakteristikleri, duyuşal test teknikleri, panelist seçimi ve duyuşal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması.

**GMS-2027 Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):**

Ege Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak yörenin yemeklerinin yapılışını uygulamalı olarak ortaya çıkarır. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak, bölgenin geçmişten günümüze zengin mutfağını keşfederek görsel tabağını ortaya çıkarmaya fırsat verir.

**GMS-2305 Araştırma Yöntemleri (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):**

Bilimin amacı ve tanımı, Bilimsel bilginin özellikleri, Bilimsel araştırmaya giriş, Bilimsel yaklaşımlar, Bilimsel araştırmada temel kavramlar, Araştırma konusu ve probleminin seçimi, Bilimsel araştırmada veri türleri ve veri toplama araçları, Araştırmada ölçme ve ölçekler, Örneklem ve örneklem türleri, Nicel ve nicel veri analizi, Araştırma raporunun hazırlanması, Gastronomi alanında yapılan bilimsel araştırma örneklerinin incelenmesi

**3. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU**

**GMS-2011 Süt ve Süt Ürünleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):**

Süt ve sütün bileşiminde bulunan maddeler, süt analizleri, peynir, yoğurt, ayran, kefir, kırmızı üretimi

**GMS-2013 Unlu Mamuller (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):**

Ekmekçilikte ve unlu mamullerde hammadde, Uygulanan temel işlemler. İşlem akışındaki makine ve ekipmanların çalışma prensipleri, Alternatif unlu mamuller. Tahıl çeşitleri; un üretimi; unlu mamuller hakkında genel bilgiler; unlu mamul üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamul üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamullerin üretimi; unlu mamullerin muhafazası.

**GMS-2015 Zeytin ve Zeytinyağı (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):**

(Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu - <https://guby.comu.edu.tr>)



T.C.  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**MÜDÜRLÜĞÜ**



Zeytin ve zeytinyağı tanımı, tarihçesi ve üretimi ile ilgili temel bilgiler verilmektedir.

**GMS-2017 Gastronomi Yazarlığı (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

İletişim ve kitle iletişimini anlamak, basılı medyada, televizyonda, internette ve sosyal medyada yemek konusunun işlenmesi, yemek yazarlığı ve eleştirilenliği.

**GMS-2301 Ekoloji ve Sürdürülebilirlik (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Ekoloji ve sürdürülebilirlik ile ilgili temel kavramlar, çevre-insan ilişkisinin ve etkileşiminin incelenmesi, sürdürülebilir kalkınma ve ekolojik planlama konularını içerir.

**GMS-2303 Hizmet Pazarlaması (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Hizmetlerin tanımı ve özellikleri, hizmetlerin çeşitleri ve özellikleri, hizmet sunma ve hizmetlerin sınıflandırılması, hizmet pazarlamasının tanımı ve gelişimi, hizmet pazarlamasında ek unsurlar, hizmet kalitesi, hizmetlerde kalite ve mamul farklılaştırması, hizmetlerde fiyatlandırma, hizmetlerde tutundurma, hizmetlerde satın alma süreci, ilişkisel pazarlama, hizmetlerde fiyatlandırma, hizmetlerde pazar bölümlendirme.

**4. YARIYIL (BAHAR)**

**GMS-2002 Genel İşletme (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

İşletme temel kavramları, İşletme Amaç ve Hedeflerinin Belirlenmesi, İşletme çevresi, İşletme Performans Ölçütleri, İşletme Amaçları, İşletme Türleri, İşletmede Yönetim, İşletmede Üretim, İşletmede Pazarlama

**GMS-2004 Gıda Politikaları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Tarım ve gıda sektörünün temel özellikleri, gıda politikasına ilişkin kavramlar, gıda politikalarının amaç ve araçları, ulusal ve uluslararası gıda politikalarının uygulama alanları

**GMS-2006 Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:5):**

Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme konuları anlatılmakta ve yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve becerileri kapsamaktadır.



T.C.  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**MÜDÜRLÜĞÜ**



**GMS-2008 Gıda Teknolojisi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Gıda teknolojisinin tanımı ve kapsamı, gıda işleme, gıda saklama yöntemleri, konserve teknolojisi, tahıl (hububat) teknolojisi, meyve-sebze işleme teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, ve et ve et ürünleri teknolojisi

**GMS-2308 Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):**

Yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak

**4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU**

**GMS-2012 İşlenmiş Et Ürünleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):**

Et ile ilgili genel kavramları açıklayabilecek.Etin histolojik yapısını açıklar.İnsan gıdası olarak et kaynaklarını açıklar.Teknoloji ve tüketim açısından et ve çeşitlerini tanımlar.Et ürünleri teknolojisi hakkında bilgi edinebilecek.Taze işlenmiş et ürünlerini tanımlar.Fermente sosisleri açıklarEmülsiyon tipi et ürünlerini tanımlayabilecek.Parça halinde işlenen kür edilmiş ve pişirilmiş et ürünlerini bilirKavurma, jöle işkembe ve füme dil konularını tanımlar.Ette kalite unsurlarını tartışabilecek.Et kalitesini etkileyen faktörleri açıklar.Et kalitesini etkileyen faktörleri açıklar.Et kalitesini oluşturan unsurları açıklar.Etleri kalitelerine göre sınıflandırır.Kanatlı etleri ve ürünlerini açıklayabilecektir.Kanatlı etlerinde kalite kriterlerini açıklarKanatlı eti muhafaza yöntemlerini açıklar

**GMS-2018 Gastronomi ve İnovasyon (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, haute cuisine, nouvelle cuisine ve moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır. Öğrencileri gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur.

**GMS-2022 Protokol ve Görgü Kuralları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Protokol kavramı, gelişimi ve önemi, protokol türleri ve sıra düzeni, kurum ve kuruluşlarda protokol, devlet protokolü, bayrak ve taşıt protokolü, tören toplantı ve tanışma protokolü, randevu ziyaret tanışma ve hediye protokolü, davet ziyafet protokolü, kıyafet protokolü, konuk protokolü, yazılı, iletişimde protokol, çalışma ortamı protokolü, sosyal davranış kuralları, nezaket ve görgü kuralları



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**GMS-2302 Dondurma Çeşitleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:6):**

Dondurma tarihi, dondurmanın hazırlık için gerekli malzemelerin tanınması, dondurma türleri, dünyada dondurma örnekleri, dondurma yapımı

**GMS-2304 Tüketici Davranışları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:6):**

Tüketici davranışlarına giriş ve temel kavramlar, Tüketici davranışlarının pazarlamadaki önemi ve pazarlama stratejileri ilişkisi, Tüketici satın alma süreci ve satın alma sürecini etkileyen faktörler: demografik unsurlar, psikolojik faktörler: tüketici bilgi işleme süreci ve öğrenme, Algılama ve tüketici davranışlarına etkisi, Tutum davranış ilişkisi, Güdülenme ve tüketici ilgilenimi, Kişilik ve tüketici davranışlarına etkisi, Değerler ve yaşam biçimi, Sosyo-kültürel faktörler: grup dinamiği ve danışma grupları; aile ve sosyal sınıf, Kültür ve tüketici davranışları, satın alma karar süreci

**GMS-2306 Alternatif Turizm (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Turizmin tarihsel gelişimi, alternatif turizm, kültür temelli turizm, sağlık turizmi, doğa temelli turizm, spor turizmi, gastronomi turizmi, etkinlik turizmi, gönüllü turizm, yavaş turizm, deniz turizmi, şehir turizmi, sorumlu turizm ve yoksul yanlı turizm, alternatif turizmde yeni eğilimler

**5. YARIYIL (GÜZ)**

**GMS-3001 Menu Yönetimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Menünün Tanım ve Tarihçesi, Menüde İçerik, Menüde Malzeme, Satın Alma, Depolama ve Dağıtım, Menüde Planlama ve Menüde Sınıflama, Menüde Üretim, Menüde Uyum, Menüde Maliyet, Menüde Fiyat, Menüde Maliyet Kontrolü (Cost-Controll), Menüde Değerlendirme, Menüde Tasarım, Menüde Pazarlama

**GMS-3007 Mutfak Akımları (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:5):**

Tarih öncesi çağlarda yemek kültürü, çeşitli medeniyetlerde yemek kültürü, mutfak akımları

**GMS-3009 Yöresel Mutfak III (Karadeniz, Doğu Anadolu) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):**

Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**GMS-3053 Gastronomi Araştırmaları (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Bilimin amacı ve tanımı, Bilimsel bilginin özellikleri, Bilimsel araştırmaya giriş, Bilimsel yaklaşımlar, Bilimsel araştırmada temel kavramlar, Araştırma konusu ve probleminin seçimi, Bilimsel araştırmada veri türleri ve veri toplama araçları, Araştırmada ölçme ve ölçekler, Örneklem ve örneklem türleri, Nicel ve nicel veri analizi, Araştırma raporunun hazırlanması, Gastronomi alanında yapılan bilimsel araştırma örneklerinin incelenmesi

**GMS-3067 Girişimcilik (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Girişimcilik kültürü, girişimcilerin özellikleri, girişimcilik ahlakı, liderlik

**5. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU**

**GMS-3011 Restoran Yönetimi (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):**

Yiyecek içecek sektörü, restoran işletmeleri, kuruluş yeri seçimi, marka yaratma ve geliştirme süreci, örgüt yapısı, satın alma, üretim teknikleri ve servis teknikleri, hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyeti.

**GMS-3015 Slow Food (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):**

Mutfak akımlarının tarih, ekonomi, tüketici beklentisi, mutfak profesyonelleri, medya gibi etkenlerle oluştuğu; mutfak akımı ve mutfak modası arasındaki fark; Fransız gastronomi sanatının uluslar arası mutfak diline nasıl dönüştüğü; Fransız yeni mutfak anlayışı ve bölgesel mutfak anlayışlarının doğuşu; globalleşme ve fast food akımının doğuşu; Akdeniz beslenme sistemi ve mutfak anlayışının model oluşturması; sağlık ve beslenme ilişkisiyle ortaya çıkan mutfak akımları; sürdürülebilir yemek kültürü; füzyon ve moleküler mutfak akımları.

**GMS-3017 Mesleki İngilizce I (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Mesleki terminolojiyi tanıma

**GMS-3019 Mesleki Fransızca I (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Mesleki terminolojiyi tanıma





T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**GMS-3051 Gastronomide Bilgisayar Uygulamaları (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:4):**

Yiyecek ve içecek maliyeti kontrolün kapsam ve önemi, yiyecek ve içecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları, standart yiyecek içecek reçetelerinin maliyet hesaplarının yapılması, yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiksel yöntemlerle raporlanması.

**6. YARIYIL BAHAR**

**GMS-3054 Gastronomide Yeni Eğilimler (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, haute cuisine, nouvelle cuisine ve moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır. Öğrencileri gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur.

**GMS-3056 Yiyecek ve İçecek Servisi (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:3):**

Bu derste yiyecek içecek departmanlarını ve restoran, bar ve otellerin organizasyon yapısını tanıtılacak, menü, menü tipleri anlatılacaktır. Restoran ve barlarda içecek seçimi, servis çeşitleri ve yiyecek-içecek aşamaları, yiyecek-içecek devri, konuk ilişkileri, yiyecek-içecek pazarlama çalışmaları ele alınacaktır.

**GMS-3060 Pastacılık ve Çikolata Yapımı (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:3):**

Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi, kalıp ve trüf çikolata yapımı.

**GMS-3062 Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu) (T: 2 U: 3 K:4 AKTS:6):**

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak

**GMS-3064 Staj (0+0+0+5):**

Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**6. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU**

**GMS-3020 Mesleki Fransızca II (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Fransızcada Temel Pişirme Ekipmanları – Fransızcada Kesme, Hazırlama & Karıştırma Teknikleri - Fransızcada Pişirme Yöntemleri - Fransızcada Mutfak Yönetimi - Fransızca Personelinin Görev ve Sorumlulukları - Fransızca Yumurta Pişirme & Tarif - Fransızca Et Mutfağı & Tarif - Fransızca Balık Mutfağı & Tarif - Fransızca Sebze Mutfağı & Tarif - Fransızca Tahıl Mutfağı & Tarif - Fransızca Bakliyat Mutfağı & Tarif

**GMS-3018 Mesleki İngilizce II (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Temel Pişirme Ekipmanları - Kesme, Hazırlama & Karıştırma Teknikleri - Pişirme Yöntemleri - Mutfak Hiyerarşisi - Mutfak Personelinin Görev ve Sorumlulukları - Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon - Mutfak Güvenliği - Gıda Güvenliği - Gıda Depolama - Yumurta Pişirme & Tarif - Et Mutfağı & Tarif - Balık Mutfağı & Tarif - Sebze Mutfağı & Tarif - Tahıl Mutfağı & Tarif - Bakliyat Mutfağı & Tarif

**GMS-3056 Bahçe Ürünleri Yetiştirme (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Bahçe ürünleri yetiştiriciliğindeki ekolojik etmenler, organik tarım, konvansiyonel tarım, sebze bahçesi uygulamaları konusunda bilgi verilmektedir.

**GMS-3058 Peynir Çeşitleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Dünya Mutfağında üretilen peynirler, Türkiye'de üretilen peynirler, isimleri ve üretim teknikleri.

**GMS-3070 Ziyafet Yönetimi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Yiyecek içecek hizmet sektörünün kapsamı ve önemi, ziyafet hizmetleri tanım ve önemi, ziyafet faaliyetlerinde organizasyon fonksiyonu, ziyafet organizasyonlarında planlama, ziyafet salonlarının hazırlanması, ziyafet organizasyonlarında servis çeşitleri, ziyafet organizasyonlarında satış ve maliyet analizi, hijyen-sanitasyon ve iş güvenliği



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**7. YARIYIL (GÜZ)**

**GMS-4003 Soğuk Mutfak (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:5):**

Soslar ve Lezzetlendiriciler, Soğuk Çorbalar, Füme Teknikleri, Tuzlama, Şarküteri, Aspic ve Faux Caviar, Dünya mutfağına ait soğuk mezeler, Soğuk ordövrler yapımı ve Mutfak ortamında; personelin görev dağılımını, kontrolünü, soğuk mutfağın ön hazırlık teknikleri.

**GMS-4007 Yiyecek Sistemleri (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Yiyecek servis sistemlerine giriş, yiyecek servisinin özellikleri, yiyecek akışı (Geleneksel, komiseri, hazır (pişirilmiş ve soğutmalı, pişir ve dondur), yiyecek servis sistemleri türleri, yeni bir yiyecek sistemini seçerken karar verme süreci, personel sorunları, malzeme yönetimi, iş akışı ve üretimi, ekipman seçimi dahil olmak üzere gıda hizmet operasyonlarının organizasyonu ve yönetimi. Yiyecek sistemleri ile ilgili kalite iyileştirme türleri.

**GMS-4035 Dünya Mutfakları (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):**

Dersin içeriği Fransız, İtalyan, İspanyol, Meksika, İngiliz, Balkan ve Amerika vb. mutfaklardır.

**GMS-4037 Sürdürülebilir Mutfak (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Bu ders mutfak operasyonları ve yemek pişirmenin temelleri hakkında genel bilgiler sunmaktadır. Dersin temeli sürdürülebilir mutfak terimleri ve açıklamalarından oluşur ki bunlar profesyonel mutfaklarda hijyen ve güvenlik uygulamalarını destekleyen tekniklerin temel ilkelerini desteklemekte ve güçlendirmektedir.

**7. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU**

**GMS-4011 Yaratıcı Yemek Yetiştirme (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Füzyon mutfağı ve moleküler gastronomi uygulamaları, dünya mutfaklarından uygulamalar, yemeklerin süslenmesi, yağdan, buzdan ve köpükten heykeller, pastacılık uygulamaları, yemek pişirmede yeni tekniklerin denenmesi

**GMS-4013 Deniz Mahsulleri (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**



T.C.  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**MÜDÜRLÜĞÜ**



Ders kapsamında su ürünlerinin tarihi, işlenmesi ve pişirme yöntemleri ile Su ürünlerinde duyuşal değerlendirme yöntemlerinin öğrenimi ile Su ürünlerinin tazeliği ve muhafazasını öğrenir.

**GMS-4015 Mesleki İngilizce III (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

**GMS-4017 Mesleki Fransızca III (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

**GMS-4039 Gökçeada Mutfağı (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Bu ders Gökçeada Mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak yörenin yemeklerinin yapışını uygulamalı olarak ortaya çıkarır. Gökçeada Mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak, yörenin geçmişten günümüze zengin mutfağını keşfederek görsel tabağını ortaya çıkarmaya fırsat verir.

**GMS-4021 Mesleki Yunanca III (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Mesleki terminolojiyi tanıma.

**8. YARIYIL (BAHAR)**

**GMS-4012 Özel Beslenme Mutfağı (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:5):**

Özel Beslenmenin Tanımı ve Gereklilięi- Özel Beslenme Çeşitleri ve Özellikleri - Vejetaryen Beslenme - Vegan Beslenme - Peskateryen Beslenme - Glutensiz Beslenme - Kolesterol Beslenmesi - Laktozsuz Beslenme - Fonksiyonel Beslenme - Fruktozsuz Beslenme - Proteinsiz Beslenme - Ketojenik Beslenme - Diyabetik Beslenme - Akdeniz Beslenmesi - Moleküler Beslenme



T.C.  
**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**  
**MÜDÜRLÜĞÜ**



**GMS-4022 İleri Mutfak Uygulamaları (T: 2 U: 2 K:3 AKTS:8):**

Yemeğin tarihine şekil veren ünlü şefler ve dünya mutfağına kazandırdıkları, Dinlerin gıda ve beslenme modellerine bakışı, gıda kimyasına giriş ve mutfakta kullanılan teknikler, tarihten bugüne uygulanan yemek trendleri, gıda alerjisi ve gıda intoleransı, gıda ürünleri ve orijinleri, lezzet ve tat eşleşmeleri, et, balık ve kanatlıların yapısı, işlenmesi ve uygulaması, tabak presentasyonu ve tabak dizaynı

**GMS-4026 Gastronomide Pazarlama (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:3):**

Yiyecek ve içecek pazarlama ve satış operasyonlarının tüm yönleri ele alınmakta, pazarlama, pazarlama karması, pazarlama planı geliştirme, pazar bölümlenme ve konumlandırma ve sosyal medya pazarlaması üzerine odaklanılmaktadır.

**GMS-4036 Bitirme Çalışması (T: 0 U: 2 K:1 AKTS:4):**

Bölüm öğrencileri Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının ilgi alanında bir konuda edinmiş olduğu bilgi ve becerileri kullanarak bölüm öğretim üyelerinden birisinin danışmanlığında bir çalışma yürütür, sonuçlandırır ve dönem sonunda rapor (eser) olarak sunar.

**8. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUBU**

**GMS-4016 Kahve Kültürü ve Baristalık (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Kahvenin Tarihi - Kahve Bitkisinin Özellikleri - Kahvenin Yetiştirildiği Bölgeler - Kahvenin Kimyasal Bileşenleri - Kahve Çekirdeklerinin Türleri ve Özellikleri - Kahve Nesilleri - Kahve Çeşitleri - Kahvenin Kafeinsizleştirilmesi - Kahve Demleme Yöntemleri - Kahvenin Sunum Teknikleri ( Kahve Sanatı) - Kahve ve Sağlık İlişkisi - Kafein Zehirlenmesi - Farklı Ükelere Göre Kahve Tüketim Alışkanlıkları - Baristanın Görev ve Sorumlulukları

**GMS-4018 Gastronomi Sosyolojisi (T: 2 U: 0 K:2 AKTS:4):**

Gastronomi ve Sosyoloji Kavramların Tanımı - Gastronomi ve Sosyoloji İlişkisi - Toplumsal Dönüşüm İçerisinde Gastronomi - Kültürel Sermaye Birikimi Olarak Gastronomi - Sosyal Statüde Gastronomik Alışkanlıklar - Gastronomide Dinsel Kültürün Etkileri - Özel Günlerde Gastronomik Öğeler



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ



**GMS-4020 Otlar ve Baharatlar (T: 1 U: 2 K:2 AKTS:4):**

Bu ders kapsamında öğrenciler otlar, baharatlar ve karışımları tanımaya ve tanımlamaya yönelik uygulamalar yapmaktadır.

**GMS-4024 Mesleki İngilizce IV (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

**GMS-4028 Mesleki Fransızca IV (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme, detay isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

**GMS-4032 Mesleki Yunanca IV (T: 3 U: 0 K:3 AKTS:6):**

Mesleki terminolojiyi tanıma