

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ SARIKAMIŞ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ NORMAL ÖĞRETİM
DERS İÇERİKLERİ (2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI)

DÖNEM 1

AİT101 ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ I

Atatürk'ün eserleri incelenmekte, Cumhuriyetin temel nitelikleri ve elde edilen kazanımları anlatılmakta ve bu sayede Atatürk ilkelerinin değerinin kavranması sağlanmaktadır.

GST101 GENEL TURİZM

Bu derste turizm ve turist kavramları, turizmin çeşitleri, turizm endüstrisi, turizm arzı ve talebi, turizmin sosyal, ekonomik ve fiziksel çevre ile etkileşimi, Türkiye turizminin durumu, alternatif turizm ve çeşitleri tanıtım düzeyinde ele alınmaktadır.

GST103 GASTRONOMİYE GİRİŞ

Bu derste öğrenciler gastronominin temel ilkelerini anlar, tarihsel perspektifte Avrupa ve Akdeniz dünyasının gastronomi kültürünü öğrenir; kişilerin lezzet algıları ve yemek seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri değerlendirir; gıdaların yapısı (dokusu) ve lezzetine etki eden faktörleri inceler+, gıdaların özelliklerini algılamaya yarayan duyularını çikolata, kahve, zeytinyağı ve/veya fermente gıda ürünleri üzerinden geliştirme fırsatı bulur ve edindikleri bulgu ve deneyimleri kullanabilecek aşamaya gelirler. Bu ders profesyonel gastronomi dünyasında etkin olan çağdaş mutfak akımlarının farklılıklarına teorik ve pratik uygulamalarla yoğunlaşır.

GST105 BESLENME İLKELERİ

Beslenme ve sağlık, besin öğeleri; karbonhidratlar, lipitler, proteinler, vitaminler, su ve mineraller, enerji metabolizması, besin grupları, özel durumlarda beslenme (gebe ve emzikli kadınların beslenmesi, bebek ve çocukların beslenmesi vb.), hastalıkta beslenme (kalp, sindirim vb.), menü planlama ilkelerini içermektedir.

GST107 TURİZM HUKUKU

Temel Hukuki Kavramlar, Turizm Hukukunun genel hukuk içerisindeki yeri, Turizm Hukuku ile ilgili temel Kanunların içerikleri ve alan ile ilgili önemli Yönetmeliklerin incelenmesi,

Uluslararası alanda Turizmi ilgilendiren hukukî düzenlemeler ve kurumlar, Turizm Hukukunun İş Hukuku, Tüketici Hukuku ve Borçlar Hukuku ile kesişen noktaları.

GST109 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I

Mutfak araç -gereçleri, kesme teknikleri, bıçaklar ve genel doğrama şekilleri, mutfakta kullanılan el aletleri, uygulamalı pişirme yöntemleri: ızgara, buharda pişirme, kızartma, tavada pişirme, fırında pişirme (Etler ve hamur işleri) ile ilgili bilgileri kapsamaktadır.

GST11 GENEL MUHASEBE

Muhasebenin temel kavramlarının açıklanması, muhasebe usul ve esasları uygulanarak gerekli muhasebe kayıtlarının gerçekleştirilmesi, hesap planının oluşturulması, varlık hesaplarının kaydedilmesi, muhasebe defterlerinin oluşturulması ve dönem sonu bilançosunun düzenlenmesini içermektedir.

TDE101 TÜRK DİLİ I

Dilin özellikleri ve sosyal hayattaki yeri aktarılmakta; Türkçenin tarihî dönemleri öğretilmekte, Türkçenin ses ve şekil yapısı, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanımı anlatılmakta; anlam ve görevleri bakımında kelimeler anlatılarak, öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilme becerisi kazandırılmaktadır.

YBD101 İNGİLİZCE I

Bu ders ile öğrencilerin, "European Language Portfolio Global Scale" B1 düzeyinde temel dilbilgisine sahip olmaları, dinlediklerini anlamaları, karşılıklı konuşabilmeleri, okuduklarını anlamaları ve kendilerini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.

DÖNEM 2

AİT102 ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ II

Türkiye’de modernleşme sürecinin siyasal, ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerini analiz eden bu iki dönemlik dersin ikinci bölümünde, iki kutuplu dünyada siyasal rejimin demokrasiye geçiş süreci; 1960-1980 arasında uygulanan ithal ikameci sanayileşme; bu stratejinin sona erdiği 1980’lerde uygulamaya geçen “açık ekonomi” politikaları ve bu politikaların toplumsal, siyasal ve kültürel sonuçları; Türkiye Cumhuriyeti’nin Avrupa Birliği ile olan ilişkileri ve bu sürecin devlet ve toplum arasındaki ilişkiye olan etkilerine değinilmektedir.

GST102 MENÜ PLANLAMA

Sağlıklı beslenme, besin özellikleri, sağlıklı bir diyet planlama, besin etiketleri, sindirim, emilim, taşıma, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, metabolizma ve enerji dengesi, vücut kompozisyonu, kilo yönetimi, vitaminler, antioksidanlar, su ve majör mineraller, iz mineraller, yaşam döngüsüne göre beslenme, diyet ve sağlık, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü oluşturma, menü planlama ve beslenme ile ilişkisi, standart reçete geliştirme, kazanç testleri süreci, menü dizaynı, yazımı ve değerlendirmesi, menü özellikleri menü ve yiyecek hizmetleri ekipman analizi.

GST104 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Ders kapsamında çalışanın sağlık kapasitesini yükseltmek, çalışma ortamından ve çevresinden gelebilecek tüm sağlık zararlarını ölçmek, değerlendirmek ve önlemlerini almak, çalışanın anatomik, fizyolojik ve psikolojik özelliklerine uygun işler yaratmak veya çalışan özelliklerinin, işin özelliklerine uygunluğunu sağlamak amaçlanmaktadır.

GST106 YIYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ

Öğrenciler, yiyecek içecek maliyet kontrol standartlarının belirlenmesi, işletme bütçelerinin geliştirilmesi ve takibi, menü mühendisliğinin uygulanması, satın-alma ve teslim denetiminin sağlanması, depolama ve sevkiyat faaliyetlerinin denetimi, yiyecek ve içecek maliyet ve gelirlerinin hesaplanması, analizi.

GST108 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II

Süt ürünleri, temel yumurta kullanımı, süt ve yumurta bazlı temel tarifler, sebzeler, sebzelerin pişirilmesi, sos ve et/balık sularının hazırlanması, çeşitli çorbalar.

GST110 TURİZMDE İNOVASYON VE BÖLGESEL KALKINMA

İnovasyon kavramı, kavramın ortaya çıkışı, inovasyon türleri, inovasyon süreci ve inovasyonun işletmeler için önemi, bölgesel kalkınma ve turizm ilişkisi, inovasyon ve bölgesel kalkınma konularını içermektedir.

GST112 ÖZEL İLGI TURİZMİ

Özel ilgi turizminin özellikleri ve pazarlaması, özel ilgi türlerinin sınıflandırılması.özel ilgi turizm türleri; kültüre, doğaya, eğitime ve özel ilgiye dayalı turizm türlerinin tanıtılması.

TDE102 TÜRK DİLİ II

Dilin özellikleri ve sosyal hayattaki yeri aktarılmakta; Türkçenin tarihî dönemleri öğretilmekte; Türkçenin ses ve şekil yapısı, imlâ -noktalama işaretlerinin yerinde kullanımı anlatılmakta; anlam ve görevleri bakımında kelimeler anlatılarak; öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilme becerisi kazandırılmaktadır.

YBD102 İNGİLİZCE II

İngilizcedeki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar aracılığıyla; öğrencilerin İngilizce okuma ve anlama yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi, İngilizce konuşma yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi ve İngilizce yazma yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi amaçlanmaktadır.

DÖNEM 3

GST201 MUTFAK UYGULAMALARI-I

Etler, kırmızı et çeşitleri, kümes ve av hayvanları, balıklar ve bu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanması.

GST203 TURİZM İŞLETMELERİ YÖNETİMİ

Turizm işletmelerinin yönetimiyle ilgili temel konular, seyahat ve turizm endüstrisi, yönetim fonksiyonları, turizmde yönetim kavramı, imtiyaz sistemleri turizm işletmelerinde planlama, örgütleme, yöneltme ve denetleme fonksiyonları, motivasyon ve liderlikle ilgili teoriler, stratejik analiz ve uygulama süreci gibi konular ele alınacaktır.

GST205 SOĞUK MUTFAK

Salata ve salata sosları, Ordövr, meze ve sandviçler, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, Soğuk tabak ve dekorlar.

GST207 İÇKİ TEKNOLOJİSİ

Alkollü ve alkolsüz içeceklerin türleri, üretim yöntemleri ve hazırlanışları hakkında bilgi vermek.

GST209 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ

Bilgi ve İletişim Teknolojileri (BİT) kavramının anlamı. Donanım ve yazılımın tanıtımı. Donanım bileşenlerinin (Anakart, Kasalar, İşlemciler, RAM Bellekler, Klavyeler, Yazıcılar vb.) ve çevre birimlerin tanıtılması. İletişim kavramının anlatılması, iletişim teknolojilerinde kullanılan teknikler ve donanım elemanlarının tanıtılması. Yazılım çeşitlerinin (sistem

yazılımı, uygulama yazılımı, programlama yazılımı) tanıtılması. Ana işletim sistemleri hakkında bilgi verilmesi. Linux işletim sistemine giriş. GNU ve GPL kavramlarının tanıtılması. Bilgisayar ağ yapısı ve türleri. Linux işletim sisteminin kullanılması vb. konular anlatılmaktadır.

GST211 TURİZM VE ÇEVRE

Çevre ve çevresel değerler, turizmin çevre ile ilişkisi, sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilir turizm politikası ve planlaması, konaklama endüstrisinde, seyahat ve tur operatörlüğünde sürdürülebilir turizm uygulamaları.

GST213 HİJYEN VE SANİTASYON

Bu ders iyi hijyen uygulamaları kavramlarını gıda satın alma, hazırlama, pişirme, servis açısından inceler. Hijyen ve sanitasyon kurallarını ele alır.

GST215 MESLEKİ YABANCI DİL-I

Öğrencilerin günlük iletişim ve gelecek akademik çalışmaları için elzem olan dil bilgi ve becerisini onlara kazandırmak ve İngilizceye karşı olumlu bir tutum geliştirmelerini sağlamak.

GST 217 EĞİTİME GİRİŞ ((İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon I)

Eğitim ve öğretimle ilgili temel kavramlar; eğitimin amaçları ve işlevleri; eğitimin diğer alanlarla ve bilimlerle ilişkisi; eğitimin hukuki, sosyal, kültürel, tarihî, politik, ekonomik, felsefi ve psikolojik temelleri; eğitim bilimlerinde yöntem; bir eğitim ve öğrenme ortamı olarak okul ve sınıf; öğretmenlik mesleği ve öğretmen yetiştirmede güncel gelişmeler; yirmi birinci yüzyılda eğitimle ilgili yönelimler anlatılmaktadır.

DÖNEM 4

GST202 MUTFAK UYGULAMA II

Balıklar, kabuklu deniz ürünleri, bu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanması.

GST204 ÇORBA KÜLTÜRÜ

Kültür kavramı, yemek kültürü ve etkileyen faktörler, çorba kültürü, çorba kültürünün tarihi, iklim, tarım ve coğrafyanın çorba kültürüne etkileri, gelecekte çorba kültürü bilgilerini içermektedir.

GST206 GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ

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.

GST208 MESLEKİ YABANCI DİL-II

Genel iletişim amaçları ve akademik çalışmaları için gerekli olan İngilizce dil bilgi ve becerilerini kazandırmayı amaçlar.

GST210 ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ

Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlanması ve yönetimi, otel işletmelerinde ziyafet organizasyonu ve yönetimi, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetiminde organizasyon yürütme-koordinasyon ve denetim fonksiyonları, büfe -kokteyl ve toplantı organizasyonu, ziyafet organizasyonlarında yiyecek üretim sürecinin kontrolü.

GST212 YIYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

Yiyecek içecek faaliyetleri, yiyecek içecek endüstrisinde yönetim, yönetim fonksiyonları, beslenme ve menü yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde standart maliyet analizi ve fiyatlama stratejileri, üretim ve servis süreçleri.

GST214 GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER

Ders kapsamında gelişen dünyada değişen yemek kültürleri ve sofralarda kullanılan yeni yiyecek maddeleri anlatılmaktadır. Farklı coğrafyalardaki yemek kültürlerini tanıma, gastronomide yeni eğilimler, trendleri tanıma, hazır yemekler, hazır karışımlar ve harçlar yapımını içerir.

GST216 MESLEKİ ETİK

Meslek ahlakı, belirli bir meslek grubunun, mesleğe ilişkin olarak oluşturup, koruduğu; meslek üyelerine emreden, onları belli bir şekilde davranmaya zorlayan; kişisel eğilimlerini sınırlayan; yetersiz ve ilkesiz üyeleri meslekten dışlayan; meslek içi rekabeti düzenleyen ve hizmet ideallerini korumayı amaçlayan mesleki ilkeler bütünüdür. Etik; iş etiği, çalışma etiği, tıp etiği, gazetecilik etiği, siyaset etiği gibi birçok alt dallara ayrılabilir. Meslek etiği bilimi;

bir meslekte geçerli olan ahlaki inceleyerek normatif öneriler sunan ahlak bilimi (etik) alt dalı olarak tanımlanabilir. Ortak etik ilkeler söz konusu olmakla birlikte alt dallara özgü ilkeler geliştirilebilir. Uyulması beklenen ilkeler bireylerin özelliklerine göre değil evrensel olma arayışı ile adalet ve eşitlik gibi evrensel kabul gören kavramlara dayalı olarak geliştirilir. Eğer eğitim ve öğretimin temel amacı iyi ve doğru olduğuna karar verilen ilkelere uygun davranışlar geliştiren, kişisel bütünlüğe sahip insanlar yetiştirmek ise toplumsal ve mesleki etik değerleri bilmek ve bunları evrensel etik ölçütleri temel alarak eleştirel bir bakış açısı ile değerlendirebilecek özgür düşünme yetisine sahip olunmak bunun ön koşuludur. Mesleki etik dersinin amacı bu ön koşulu yerine getirebilmektir.

GST218 ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon II)

Öğretim ilke ve yöntemleriyle ilgili temel kavramlar; öğretim-öğrenme ilkeleri, modelleri, stratejileri, yöntemleri ve teknikleri; öğretimde hedef ve amaç belirleme; öğretim ve öğrenmede içerik seçimi ve düzenlemesi; öğretim materyalleri; öğretimin planlanması ve öğretim planları; öğretimle ilgili kuram ve yaklaşımlar; etkili okulda öğretim, öğrenme ve öğrenmede başarı; sınıf içi öğrenmelerin değerlendirilmesi.

DÖNEM 5

GST301 MUTFAK UYGULAMALARI III

Bu derste pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamaları sağlanır.

GST303 DÜNYA MUTFAKLARI I

Asya Mutfaklarının genel yapısı. Asya Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Asya Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.

GST305 KIŞ VE SPOR TURİZMİ

Turizmde temel kavramlar, turizm endüstrisinin özellikleri ve turistik ürün, turist tipleri, turizm arz ve talebi, turizm ve sporun ilişkisi, spor turizmi çeşitleri, tur ve spor turizminin ekonomik ,sosyal ve fiziksel etkileri. Turizm çeşitleri ve gelişimi, kış ve spor turizm kavramı ve gelişimi, kış ve spor turizmde gelişmeler ve etkileri, Türkiye'de kış ve spor turizmi ve kayak merkezleri.

GST307 TURİZM PAZARLAMASI

Ders esas itibariyle, genel turizm pazarlama konularının incelenmesini kapsar. Konular; pazarlamanın gelişimi; pazarlama çevresi; pazarlama bilgi sistemi, tüketici ve örgütsel pazarlar ve davranışları; pazar bölümlendirme ve hedef pazarlama; ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurma karmalarının incelenmesi; pazarlama yönetiminde organizasyon kapsamında ele alınır.

GST309 İLETİŞİM VE DAVRANIŞ BİLİMLERİ

Sözlü ve sözsüz iletişim yeteneği kazanma ve davranış bilimleri, iletişim becerilerine genel bir bakış, kuramlar, kişilerarası ilişkilerin başlangıcı ve gelişimi, sözlü iletişim, sözsüz iletişim, iletişimde beden dili, iletişimde duygusal zeka konularının öğretimini içerir.

GST311 İÇECEK TURİZMİ

Bölgelerin hangi içecek (ler) ile tanındığı, alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması, içecek turizminin kapsamının belirlenmesi.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU - I

GST313 ALMANCA-I

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST315 RUSÇA-I

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST317 YABANCI DİL OKUMA YAZMA

Şimdiki zaman, basit geçmiş zaman, düzenli ve düzensiz eylemler, betimleme, sayılabilir-sayılamaz adlar, sıfatlar, sıfat dizilimleri, kelime çalışmaları, gelecek zaman, karşılaştırma kalıpları, geniş zaman ve geçmiş zaman açılımları.

GST319 İŞARET DİLİ

Dünyadaki İşaret Dili gelişimi ve Türk İşaret Dili (TİD) tarihi, TİD parmak alfabesini ve günlük yaşamda kullanılan işaretler, Temel TİD dilbilgisi kavramlarını ve yapısı, TİD kullanarak işitme engelli bireylerle iletişim.

GST321 ŞARAP BİLİMİ

Dünyadaki önemli şarap üretim bölgeleri ve yöresel üretim bölgelerinin tanıtılması, Bağcılık ve üzümlerin tanıtılması, şarap üretimi ile ilgili temel bilgiler. Farklı şarap türleri ve kullanılan farklı üretim metotları, Şarap servisi ve şarap seçimini içermektedir.

GST323 GIDA KALİTE SİSTEMLERİ

Kalite kavramı ve felsefesi, kalite yönetim sistemlerinde temel kavramlar; kalite kontrol, kalite güvence ve kalite iyileştirme, kalite yönetim teknikleri, standardizasyon, sertifikasyon ve kalite ödülleri, stratejik yönetim, stratejik planlama içerir.

GST325 SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Sürdürülebilir turizm ve genel bilgiler, sürdürülebilir turizm politikaları, sürdürülebilir turizm açısından çevre ve önemi, sürdürülebilir turizm planlaması, Türkiye’de ve dünyada sürdürülebilir turizm uygulamalarını içermektedir.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU - II

GST327 YIYECEK VE İÇECEK OTOMOSYONU

Ders; yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı, önemi, fiyat hesaplama, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerini yiyecek içecek otomasyon programı uygulama modülleri konularından oluşmaktadır.

GST329 DENİZ MAHSULLERİ

Taze ve işlenmiş deniz ürünlerinin özelliklerini açıklayan bilgilerin verildiği derstir. Tanıtım balıklar ve kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ve işlenmiş ürünlerin tanıtılması.

GST331 GÖNÜLLÜ ÇALIŞMA

Yönetim ve Organizasyon Kavramları, Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi, Temel Gönüllülük, Kamu Kurumları ile Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında Gönüllü Çalışmalara Katılım, Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük, Göçmenler ve Gönüllülük.

GST333 ŞERBETLER

Şerbet kültürü, şerbet çeşitleri, şerbetlerin Osmanlı Saray ve Türk mutfağındaki yeri ve önemi verilmektedir. Bilinen şerbetlerin malzeme ve yapılışının verilmesini içermektedir.

224701335 SINIF YÖNETİMİ ((İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon II)

Sınıf yönetimiyle ilgili temel kavramlar; sınıfın fiziksel, sosyal ve psikolojik boyutları; sınıf kuralları ve sınıfta disiplin; sınıf disiplini ve yönetimiyle ilgili modeller; sınıfta öğrenci davranışlarının yönetimi, 11 sınıfta iletişim ve etkileşim süreci; sınıfta öğrenci motivasyonu; sınıfta zaman yönetimi; sınıfta bir öğretim lideri olarak öğretmen; öğretmen-veli görüşmelerinin yönetimi; olumlu sınıf ve öğrenme ikliminin oluşturulması; okul kademelerine göre sınıf yönetimiyle ilgili örnek olaylar.

224701337 ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ ((İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon III)

Öğrencilerin konu alanında öğretim yöntemlerini öğrenmesini, bu yöntemleri konu alanı öğretimine uygulamalarını, konu alanındaki ders kitaplarını olası kavram yanlışları açısından eleştirisel olarak inceleyebilmelerini hedeflemektedir.

DÖNEM 6

GST 302 MUTFAK UYGULAMALARI IV

Bu ders; Basit tatlılar, ocak üzerinde sütlü tatlılar, fırında sütlü tatlılar, dondurarak sütlü tatlılar, Türk mutfağına özgü meyve tatlıları, uluslararası meyve tatlıları, aşure, helvalar, zerde, mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılar, pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar, çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar, kadayıf çeşitleri, baklavalar konularını içermektedir.

GST304 BİLİMSEL ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ

Öğrencileri sosyal araştırmalar ile tanıştırmak genelde sosyal araştırmaların özelde ise planlama araştırmalarının doğasını, rolünü ve amacını anlatmak Farklı araştırma yaklaşımlarını göstermek, aralarındaki farkları anlatmak öğrencileri niteliksel araştırma yöntemleri ile tanıştırmaktır. Öğrencilere araştırma sorusu geliştirmeyi ve geliştirilen araştırma sorularını cevaplama da kullanılacak uygun teoriyi, araştırma stratejisini ve yöntemini seçmeyi öğretmek ve geçerli kabul edilebilecek bir araştırmanın nasıl tasarlanacağını öğretmektir.

GST306 DÜNYA MUTFAKLARI II

Avrupa mutfakları ve yemekleri ile kullanılan pişirme teknikleri öğretilmesini içermektedir. Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiliz mutfağı, Almanya mutfağı, Avusturya, İsviçre mutfakları, İspanya mutfağı, İskandinav ve Rus mutfakları öğrenci uygulamalarını içerir.

GST308 BESİN SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Fiziksel, kimyasal ve biyolojik yöntemlerin tanıtılması, geleneksel saklama yöntemleri (tuzlayarak, kurutarak, şekerleyerek, konserve yaparak vb.) ve teknolojik saklama yöntemlerinin (dondurarak, pastörize etme vb.) tanıtılması.

GST310 DESTİNASYON YÖNETİMİ

Destinasyon ve pazarlama ile ilgili temel kavramlar, destinasyon yönetimi ve kaynak planlaması, destinasyon ve sürdürülebilirlik.

GST312 REKREASYON YÖNETİMİ

Boş zaman ve boş zamanın değerlendirilmesi kavramı, rekreasyonun tanımlanması ve çeşitleri, rekreasyonun toplumsal önemi, rekreasyonel uygulamalar, turizm-rekreasyon ilişkisi, rekreasyonel faaliyetlerin turistik alandaki etkileri, rekreasyon planlarının hazırlanması, ilişkili operasyonel alanlar, kış ve spor turizmi merkezleri, tanıtım faaliyetleri, kayak ve golf turizminin tanıtılması.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU III

GST314 ALMANCA-II

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST316 RUSCA-II

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST318 GIDA KATKI MADDELERİ

Katkı maddelerinin sınıflandırılması, kullanım amacı, kullanım yeri ve bunlarla ilgili yasal düzenlemeler. Katkı maddelerinin besinin duyuşal özellikleri ve sağlık açısından değerlendirilmesi. Antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, stabilizatörler, gamlar, koruyucular, renklendiriciler, lezzet maddeleri ve tatlandırıcılar, topaklanma nleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonlarıdır.

GST320 İLK YARDIM

Genel ilkyardım bilgileri, insan vücudunun yapı ve işlevleri, olay yerinin ve hasta/yaralının değerlendirilmesi, temel yaşam desteği, kanamalar, yaralanmalar, kırık, çıkık ve burkulmalar, yanıklar donma, zehirlenmeler, hayvan ve insan ısırmaları, yabancı cisim kaçması, boğulmalar, yaralının kaza yerinden çıkarılması ve taşınması, diğer acil durumlar.

GST322 GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ

Gıdalarda duyuşal özelliklerinin kontrolünde duyuşal tekniklerin kullanımı, yeni gıda formülasyonlarının hazırlanması ve geliştirilmesi, bir ürünün geliŐtirilecek özelliğine ilişkin uygulama, duyuşal analiz ve rapor oluŐturulmasını içerir.

GST324 YİYECEK TASARIMI VE SÜSLEME SANATI

Estetik alanıyla ilgili temel kavram, terim ve bilgiler, "güzel" kavramı, sanatı oluŐturan unsurlar, estetikle ilgili temel kavramlar, estetiğin kapsamı, tarihsel süreç içinde ifade edilen estetik üzerine görüŐler, estetik değer ve estetik yargı, temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etmeye ilişkin temel bilgi ve beceriler, meyve oyma yöntem ve teknikleri, meyve oyma araçlarının profesyonel biçimde kullanımı, kaliteli meyve seçimi, oyma iŐlemi ardından meyve muhafazası, süsleme teknikleri; yaprak, iek yapma ve ta yaprak oyma teknikleri, ileri oyma teknikleri kavun, karpuz oyma, tabak stilistliği ve sunum teknikleri, büfe süsleme teknikleri.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU IV

GST326 OSMANLI SARAY MUTFAğI

Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, gler ve İslamiyetin etkisi. Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı. KuruluŐ yılları ve saray mutfağına geçiş. Saray mutfak teŐkilatı ve personel. PadiŐahların yemekleri, öğünleri ve sofraya düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satıŐı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve

içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. orbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mcver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebaplar, balık vd. dolmalar, sarmalar. Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar. Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları. Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri. Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunlar. Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler.

GST328 UNLU MAMLLER

Tahıl eşitleri; un üretimi; unlu mamller hakkında genel bilgiler; unlu mamül üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamül üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamllerin üretimi; unlu mamllerin muhafazası; sıcak ve soğuk tatlılar; tatlı türleri ve hazırlanmaları, tatlı süsleme ve dekarosyanu, tatlıların sunumu.

GST330 IKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ

ikolatanın tarihçesi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu ikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar.

GST332 EĞİTİMDE LCME VE DEĞERLENDİRME (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon IV)

EĞitimde lme ve değerlendirmenin yeri ve önemi; lme ve değerlendirmeye ilgili temel kavramlar; lme araçlarının psikometrik (geçerlik, güvenirlik, kullanışlılık) zellikleri; başarı testleri geliştirme ve uygulama; test sonuçlarının yorumlanması ve geri bildirim verme; test ve madde puanlarının analizi; değerlendirme ve not verme.

GST334 EĞİTİM PSİKOLOJİSİ (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon IV)

Bu dersin amacı, Ğretmen adaylarına eğitim sürecinde öğrencilerin gelişimsel özellikleri ve öğrenme süreçleri hakkında bilgi vermek ve bir anlayış kazandırmaktır. EĞitim süreci içinde insanların nasıl gelişimsel süreçler geçirdiğini ve nasıl öğrendiğini, eğitsel müdahalelerin etkinliğini, öğretimin psikolojisini ve sosyal psikolojiyi araştıran ve konu edinen psikoloji içindeki bir alandır.

DÖNEM 7

GST401 MUTFAK UYGULAMALARI V

Dünya mutfaklarını tanıtmak ve farklı ülke mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmak.

GST403 DÖNEM PROJESİ

Öğrencilerin araştırma yöntemleri, tez ve proje yazımı gibi konularda bilgi sahibi olması ve bunları uygulamaya geçirmesini sağlamak. Araştırma problemlerinin belirlenmesi, araştırma konularının planlanması, hazırlanması ve sunumu.

GST405 TÜRK MUTFAĞI-I

Yöresel Türk Mutfağı genel yapısına değinilecektir. Türk Mutfağında kullanılan içerikler ve uygulamalar ve bu içerikleri kullanarak hazırlanan yiyecekler. Türk Mutfağına özel tarihsel ve kültürel yiyecekler.

GST407 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ

Kahve ve baharat kültürüne giriş. Baharatların tarihçesi ve hakkında genel bilgi. Farklı ülkelerden çeşitli kahve ve baharatlar. Baharat ve kahve tadımı. Kahve ve baharatın hazırlanması, kullanım alanları, servisi. Kahve ve baharatın mutfaklarda kullanımına yönelik teorik ve uygulamalı yeterlilik sağlanması.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU V

GST409 ALMANCA-III

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST411 RUSÇA-III

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST413 TURİZM İŞLETMELERİNDE PERFORMANS YÖNETİMİ

Performans nedir, nasıl ölçülür, performans boyutları nelerdir, turizm işletmeleri açısından performans boyutları ve ölçütleri nelerdir, finansal ve finansal olmayan performans ölçütlerinin turizm işletmelerinde kullanım olanakları, turizm işletmeleri için performans yönetim model ve sistemleri; turizm işletmelerinde verimlilik ölçmenin amaç ve faydaları, işgücü verimliliği, sermaye verimliliği, toplam faktör verimliliği, turizm işletmelerinde

verimliliği etkileyen faktörler, verimliliği artırma teknikleri ve modelleri ; turizm işletmelerinde etkinlik ve ölçümü; kalite kavramı, kalitesizlik maliyetleri, kalite ölçümü; müşteri tatmini ölçme ve değerlendirme; iş etüdü, metot etüdü, iş ölçümü, iş tatmini ölçme metotları.

GST415 TURİZMDE İNOVASYON VE BÖLGESEL KALKINMA

İnovasyon kavramı, kavramın ortaya çıkışı, inovasyon türleri, inovasyon süreci ve inovasyonun işletmeler için önemi, bölgesel kalkınma ve turizm ilişkisi, inovasyon ve bölgesel kalkınma konularını içermektedir.

GST417 KÜLTÜR TURİZMİ

Bu ders, kültür turizminin önemi ve kültürün turizme etkisi üzerine tasarlanmıştır. Turizm hareketlerinin kültür turizmi boyutunu ön plana almak ve vurgu yapmak adına öğrencilere yol gösterici bir ders olacaktır.

GST437 GASTRONOMİDE COĞRAFİ İŞARETLEME

Coğrafi işaretlerin ortaya çıkışı, tescilin alınma amaçları, sağladığı yararlar, coğrafi işaretler için gereken başvuru şartları, coğrafi işaret türleri, coğrafi işaret süreci, coğrafi işaretlerin denetim sistemi, gastronomide coğrafi işaretlerin önemi, Türkiye’de ve dünyada coğrafi işaret almış gastronomi ürün örnekleri bu ders kapsamında anlatılacak konulardandır.

GST439 ÖZEL BESLENME MUTFAĞI

Bu ders kapsamında; özel nitelik taşıyan (diyet mutfacı, vegan mutfacı, vejeteryan mutfacı vb.) mutfaklara ait teorik bilgilerin öğrenilmesini sağlamak, bu mutfaklarda uygulanması gereken beslenme şekillerini belirlemek, vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin alınımı ve dengeli beslenme süreçlerini özel beslenme mutfakları çerçevesinde belirlemek, Diyet Referans Değerleri ve Besin Piramidini öğrenmek, farklı ihtiyaçları olan gruplara göre menüler planlayabilmek, özel mutfaklara göre birbiri yerine kullanılacak gıda listeleri ve porsiyon büyüklükleri öğretilecektir.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU VI

GST419 SATIN ALMA VE ÜRÜN BELİRLEME

Yiyecek dağıtım sistemi, ürün belirleme ve satın alma süreçlerini öğrenciye aktarmaktır.

GST421 PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI

Bu dersin amacı, öğrencilere gerek günlük hayatta gerekse kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına görgü kuralları ve protokol bilgisi kazandırmak, bu bilgileri uygun yer ve zamanda davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini edindirmektir.

GST423 YIYECEK VE İÇECEK SERVİSİ

Gastronomide servis ve sunumun önemi, çeşitleri, servis ekipmanları ve masa düzeni, farklı yiyecek gruplarının servis ve sunumu, farklı menülere göre servis sunum teknikleri, yemek süsleme sanatı, kişisel hijyen, servis malzemelerin temizliği ve muhafazası, dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek içecek servisinin organizasyonu, yiyecek içecek servisinin ilkeleri, yiyecek içecek servisinde kullanılan araçlar, yiyecek içecek servisinde ön hazırlık çalışmaları, flambe eğitimi verme, menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlama, sıcak başlangıçların flambesini yapma, et yemeklerinin flambesini yapma, deniz ürünlerinin flambesini yapma, kümes hayvanlarının flambesini yapma, meyvelerin flambesini yapma, et fondü yapma, deniz ürünleri fondü yapma, peynir fondü yapma, çikolata fondü yapma.

GST425 TURİZM COĞRAFYASI

Bu derste; turizmin tanımı unsurları ve diğer bilim dalları ile ilişkisi, turizm coğrafyasının tanımı, unsurları ve inceleme konuları, turizmde talebi karşılayan faktörler, turizmin sosyal ve çevresel etkileri, Türkiye genel ve bölgesel turizm coğrafyası konuları ele alınacaktır.

GST441 GASTRONOMİ ROTALARI

Bu derste Dünyada ve Türkiye’de turizm rotaları, gastronomi turizmi, dünyada gastronomi rotaları ve turları, Türkiye’de gastronomi rotaları ve turları, Türkiye’de gastronomi şehirleri. Gastronomi rotası özellikleri ve nedenleri, gastronomi rotalarının önemi ve turizme katkısı işlenecektir.

GST443 KAHVALTI VE BRUNCH

Bu ders kapsamında; kahvaltı ve brunch menülerinin tanımı, içeriği, hangi menü çeşidi içerisinde yer aldıkları, maliyeti, bu öğünlerin ülkeler ve kültürler arasındaki özellikleri ve farklılıkları, servis edildikleri saat dilimleri, içeriğinde yer alan ürünlerin bileşenleri ve besin piramidindeki önemi konuları öğretilenektir.

GST445 GİRİŞİMCİLİK

Bu ders kapsamında bir kariyer alternatifi olarak girişimcilik, yetenek yönetimi, turizm

sektöründe girişimcilik, turizm sektöründe kadın girişimciliği, ekogirişimcilik, sosyal girişimcilik, göçmen girişimciliği, sanal girişimcilik, girişimcilik türlerinin turizmin sürdürülebilirliğindeki rolü, girişimcilik destekleri, başarılı ve başarısızlığa uğramış girişimci örnekleri konularına değinilmektedir.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU VII

GST427 VEJETERYAN

Sağlıklı beslenme bilinci oluşturmak ve vejetaryen yemeklerini öğretmek amaçlanmaktadır. Vejetaryen beslenme ilkeleri, yeterli ve dengeli beslenmeye uygun vejetaryen yemekleri, vejetaryen mutfağında kullanılan araçlar ve teknikler, özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk) konularını içerir.

GST429 DİYET MUTFAĞI

Yeterli ve dengeli beslenme; Makro/Mikro besin öğeleri; Öğün, Besin, Besin grupları; Gereksinme kavramı; Biyoyararlılık kavramı; Enerji kavramı, Metabolizma kavramı, Beslenme durumu kavramı; şişmanlık-zayıflık kavramları, ideal vücut ağırlığı kavramı, diyet nedir? Besin zenginleştirme kavramı; Menü kavramı, Vejetaryenlik kavramı.

GST431 MAKARNALAR

Makarnanın tarihi, makarna hazırlanırken kullanılan malzemeler, makarna çeşitleri, makarna pişirirken dikkat edilecek hususlar, taze makarnalar

GST433 GIDA COĞRAFYASI

Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetişme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar hakkında bilgi verilmesi.

GST447 KARS MUTFAĞI

Bu ders kapsamında; yöresel mutfaklarımız içerisinde farklı etnik grupların yemek kültürünü bünyesinde barındıran Kars Mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde öneminin belirlenmesi ve tanıtımının sağlanması, özellikle teorik çalışmaların pratik çalışmalarla desteklenerek Kars Mutfağı'nın bilinirliğinin artırılması, yöresel lezzetlerinin öğrenilmesi ve Kars ilimizin imajına ve kimliğine gastronomik açıdan katkılar sağlanması öğretilmektedir.

GST449 ORTADOĞU MUTFAĞI

Orta doğu ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ kavramlar, terimler ve ōzellikler, orta doğu ũlkeleri mutfaklarına ait ōzel araç-gereç, yōntem, teknik ve ekipmanlar, orta doğu ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ ōzel yemek pişirme yōntemleri, orta doğu ũlkelerine ōzgũ yiyecek-içecek ritũelleri, orta doğu ũlkelerinde ōđũnler, orta doğu ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ yiyecekler ve ōzellikleri, orta doğu ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ içecekler ve ōzellikleri, servis şekilleri, orta doğu ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ tarif ōrneklerini içermektedir.

GST451 AVRUPA MUTFAĞI

Avrupa ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ kavramlar, terimler ve ōzellikler, ũlkelerin mutfaklarına ait ōzel araç-gereç, yōntem, teknik ve ekipmanlar, ũlkelerin mutfaklarına ōzgũ ōzel yemek pişirme yōntemleri, ũlkelere ōzgũ yiyecek-içecek ritũelleri, ũlkelerdeki ōđũnler, ũlkelerin mutfaklarına ōzgũ yiyecekler ve ōzellikleri, ũlkelerin mutfaklarına ōzgũ içecekler ve ōzellikleri, servis şekilleri, ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ tarif ōrneklerini içermektedir.

GST453 UZAKDOĞU MUTFAĞI

Uzakdoğu ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ kavramlar, terimler ve ōzellikler, ũlkelerin mutfaklarına ait ōzel araç-gereç, yōntem, teknik ve ekipmanlar, ũlkelerin mutfaklarına ōzgũ ōzel yemek pişirme yōntemleri, ũlkelere ōzgũ yiyecek-içecek ritũelleri, ũlkelerdeki ōđũnler, ũlkelerin mutfaklarına ōzgũ yiyecekler ve ōzellikleri, ũlkelerin mutfaklarına ōzgũ içecekler ve ōzellikleri, servis şekilleri, ũlkeleri mutfaklarına ōzgũ tarif ōrneklerini içermektedir.

GST435 REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon V)

Özel eğitim, bireylerin ōđrenme ihtiyaçlarını karŝılamak ũzere tasarlanmış ōzelleŝtirilmiş bir eğitim programıdır. Bu programlar, genellikle bireylerin ōđrenme gũlũkleri, engelleri veya ōzel ihtiyaçları olduğunda uygulanır. Özel eğitim, bireylerin biliŝsel, duygusal, sosyal veya fiziksel ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanan ōđretim stratejilerini içerir.

DÖNEM 8

GST402 MUTFAK UYGULAMALARI-VI

Ekmek ve pasta yapımında yeni uygulamalar ve stilistliğin anlatılması ve ōđrencilerin bu bilgileri uygulayarak ōđrenmesi.

GST404 DÖNEM PROJESİ II

Öğrencilerin araştırma yöntemleri, tez ve proje yazımı gibi konularda bilgi sahibi olması ve bunları uygulamaya geçirmesini sağlamak. Araştırma problemlerinin belirlenmesi, araştırma konularının planlanması, hazırlanması ve sunumu.

GST406 TÜRK MUTFAĞI-II

Türkiye coğrafyasında bölgelerin yemek kültürlerinin ve en bilinen yemeklerinin öğrencilere anlatılması ve öğrencilerin yaparak öğrenmesi.

GST408 PEYNİR KÜLTÜRÜ

Peynir kültürü, peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünlerini üretebilecek teorik ve pratik bilgi. Süt ve süt ürünlerin yapısını ve özelliklerini kavratmak. Süt ürünlerinin üretim süreçlerinin kavratılmasını sağlamak. Süt fabrikalarında aranan niteliklerde, süt ürünleri üretim yöntemleri konusunda teorik ve pratik bilgi vermeyi içermektedir.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU VIII

GST410 ALMANCA-IV

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmak, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılan konuşmalar.

GST412 RUSÇA-IV

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmak, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

GST414 TURİZM İŞLETMELERİNDE FİNANS

Finansal analiz kavramı ve içeriği finansal bilgi, gelir tablosu, finansal analiz teknikleri, finansal tabloların içerikleri, finansal analiz tekniklerin uygulanması, turizm sektörünün finansal analizini gerçekleştirebilmek

GST442 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI

Bu ders kapsamında fotoğrafçılık ve fotoğrafçılığa ilişkin temel kavramlar, yiyecek-içecek ve görsel estetik, yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam

fotoğrafçılığı, yemek fotoğrafçılığı için özel araçlar ve aksesuarlar, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme, yemek fotoğrafının günümüzde kullanım alanları, önemi ve işlevleri konuları anlatılmaktadır.

GST444 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

Gıda mikrobiyolojisinde önemli mikroorganizmalar ve mikroorganizma kaynakları, mikroorganizmaların çoğalmasını etkileyen faktörler, gıdaların mikrobiyal bozulmasında önemli faktörler, et ve et ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, balık ve diğer deniz ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, yumurta ve yumurta ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, süt ve süt ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, meyve ve sebzelerde mikrobiyal bozulmalar, tahıl ve tahıl ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, fermente ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, diğer gıdalarda mikrobiyal bozulmalar, gıda kaynaklı zehirlenmeler bu ders kapsamında değinilen konulardandır.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU IX

GST416 GIDA GÜVENLİĞİ VE MEVZUATI

Gıda mevzuatı ile ilgili temel bilgilerin verilmesi, gıda 2906765 Osmanlıca I Seçmeli 2 0 2 2 Osmanlıcanın ve diğer alfabelerin tarihçesi, harflerin telaffuzu, yazılması ve ezberi, transkripsiyon harflerinin öğretilmesi, vokallerin öğretilmesi, nerede nasıl kullanıldıklarının öğretilmesi, birleşen, birleşmeyen harfler ve Arap Alfabesine ilave edilen harfler (Türkçe kelimeler hariç), kurallar, işaretler Arapçaya mahsus işaretlerin öğretilmesini içerir. mevzuatının tanımı ve tarihçesi, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi (Yönetmelikler, Tebliğler), Gıda güvenliği ve gıda mevzuatı, Kalite sistemleri (ISO 22000, HACCP, GAP, GMP, GHP) mevzuatlarının anlatımını içerir.

GST418 GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

Tüketici davranışı, tüketim ve tüketici kavramları, Pazar, arz, talep, fiyat, kalite, öğrenme, hafıza ve tüketici davranışı, güdülenme ve ilgilenim, algı ve tüketici davranışı, tutum oluşturma ve tüketici davranışı, sosyal sınıf ve tüketici davranışı, kültür, Kitle İletişimi ve tüketimi.

GST420 YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE DEKORASYON VE TASARIM

Yiyecek ve içecek işletmelerinin tanımlanması, dekorasyon ve tasarım kavramlarının tanıtılması, turizm işletmelerinde dekorasyon ve tasarımın nerelerde kullanıldığının bilinmesi, işletmelerde dekorasyon ve tasarımın önemi.

GST434 PEYNİR TEKNOLOJİSİ

Bu ders kapsamında peynirlerin sınıflandırılması, kullanılan hammadde ve yardımcı maddeler, peynir üretimi, sütün pıhtılaştırılması ve pıhtının işlenmesi, sinerez, sinerezi etkileyen faktörler, peynirde tuzlama, peynirde olgunlaşma, olgunlaşmanın hızlandırılması, peynir randımanı ve ambalajlamanın yapılması konuları işlenmektedir.

SEÇMELİ DERSLER GRUBU X

GST422 İLERİ PASTACILIK

Pastacılığın temel prensipleri, bir tarifi okuma ve eksiksiz olarak takip etme; uygun karıştırma teknikleri lamine hamur, kurabiyeler, kekler, turtalar ve tartların fırınlanması, kek, teme ekmek yapımı, kurabiye ve tatlı alanındaki yenilikler, bilimin pastacılıkla olan ilişkisi, pastrybag kullanarak basit dekorasyon teknikleri, tabak servis teknikleri.

GST424 FÜZYON MUTFAK

Yemek kültürüne son yıllarda damgasını vuran 'füzyon mutfağı-fusioncuisine' anlatılacaktır. Bu bağlamda; dünya mutfaklarına ait farklı yemek anlayışları sentezlenip, yeni mutfaklar, yeni yemekler, yeni lezzetler' yaratılması amaçlanmaktadır.

GST426 MOLEKÜLER GASTRONOMİ

Bu dersin amacı moleküler mutfak, moleküler ürün geliştirme ve moleküler ürün geliştirmede kullanılan malzemelere yönelik bilgi ve beceri kazandırmaktır.

GST428 EKMEKÇİLİK

Ekmek ve ekmek çeşitleri üretim teknikleri, ekmek pişirme ve hazırlama tekniklerine uygun şekilde farklı ekmekler pişirebilmek.

GST438 YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI

Bu dersin amacı, geçmişten günümüze yöresel mutfaklar çerçevesinde, saray mutfağı kaynaklı geleneksel yemekleri, çorbalar, salatalar, turşular ve mezeler, et, sakatat ve köfte yemekleri yapımını uygulamalı olarak öğretmektir. Derste ayrıca, Türkiye'nin farklı yöre ve bölgeleri ile Kıbrıs mutfağı da uygulamalı çalışmalar arasında yer alacaktır.

GST440 SOKAK LEZZETLERİ

Bu ders; yemek kültürünün önemli bileşenlerinden biri olan sokak lezzetlerinin tanıtımı, tarihçesi, hangi yiyeceklerin sokak lezzeti kapsamında değerlendirildiği, yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bu yiyeceklerin nasıl yer almaya başladığı, sokak lezzetlerine yönelik düzenlenen festivaller, gastro turistler için bu yiyeceklerin çekicilik unsuru haline getirilmesi, küreselleşme sürecinde sokak lezzetlerine olan talebin nedenleri, dünyadan ve Türkiye'den sokak lezzetleri ile ilgili örnekler verilerek gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi konularının öğrenilmesini amaçlamaktadır.

GST430 ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon VI)

Eğitimde bilgi teknolojileri; öğretim süreci ve öğretim teknolojilerinin sınıflandırılması; öğretim teknolojilerine ilişkin kuramsal yaklaşımlar; öğrenme yaklaşımlarında yeni yönelimler; güncel okuryazarlıklar; araç ve materyal olarak öğretim teknolojileri; öğretim materyallerinin tasarımı; tematik öğretim materyali tasarlama; alana özgü nesne ambarı oluşturma, öğretim materyali değerlendirme ölçütler.

GST432 ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon VI)

Öğretmenlik mesleğine yönelik pratik becerileri ve deneyimleri kazandırmaktır. Bu ders genellikle öğretmen adaylarının sahada staj yapmalarını ve gerçek sınıf ortamlarında öğretmenlik deneyimlerini yaşamalarını sağlar. Öğretmenlik uygulaması dersi, teorik bilgileri pratik uygulamalarla birleştirerek öğrencilere öğretmenlik becerilerini geliştirme fırsatı sunar.