



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Bilgi ve İletişim Teknolojileri (Fakülteler)	BIL100	Güz	3	0	0	3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Hakan YAMAN						
Dersin Yardımcıları							
Dersin Amacı	Bilgi ve İletişim Teknolojileri dersinin amacı, öğrencilere bilgi teknolojileri ve iletişim altyapısının temel bileşenlerini tanıtmak ve bu teknolojilerin günlük yaşamda, iş dünyasında ve gelecekte nasıl kullanıldığını anlamalarını sağlamaktır. Bu ders, bilgisayar donanımı ve yazılımı, ağ sistemleri, internet teknolojileri, güvenlik, veri depolama, bulut bilişim, dijital dönüşüm ve yapay zeka gibi güncel konularla öğrencilerin bilgi teknolojilerine yönelik bilgi ve becerilerini geliştirmeyi hedefler.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Bilgi ve iletişim teknolojilerinin tarihsel gelişimini ve temel bileşenlerini tanımlar. ÖÇ-2- Bilgisayar donanımı ve işletim sistemleri hakkında temel bilgi sahibi olacak ve bu bileşenleri etkin şekilde kullanır. ÖÇ-3- Bilgisayar ağları ve internet teknolojilerinin işleyişi ve güvenliği hakkında bilgi edinip, veri güvenliği ve gizlilik politikalarını uygular. ÖÇ-4- Bulut bilişim, veri depolama ve mobil teknolojiler konusunda bilgi sahibi olacak, bu teknolojileri iş dünyasında kullanır. ÖÇ-5- Dijital dönüşüm, yapay zeka ve büyük veri analizi gibi çağdaş teknolojilerin iş dünyasına ve topluma etkilerini kavrar. ÖÇ-6- Gelecek teknolojileri ve trendlerini takip ederek, teknoloji alanındaki yenilikler hakkında bilgi edinip, bunları mesleki gelişiminde kullanır.						
Dersin İçeriği	Bu ders, bilgi ve iletişim teknolojilerinin tarihçesinden başlayarak bilgisayar donanımı, yazılım ve işletim sistemleri, bilgisayar ağları ve internet teknolojileri gibi temel konuları kapsar. Güvenlik ve gizlilik gibi kritik meseleler, bulut bilişim ve veri depolama çözümleri, sosyal medya ve iletişim araçları, dijital dönüşüm, mobil teknolojiler ve yapay zeka gibi çağdaş konular üzerinde durulur. Ayrıca, yeni teknolojiler ve geleceğin trendleri ele alınarak öğrencilerin bu alanlardaki gelişmeleri takip etmeleri teşvik edilir. Öğrenciler, ofis yazılımları ve iş dünyasındaki dijital dönüşümlerle ilgili pratik bilgi edinme fırsatı bulur.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Giriş ve Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin Tarihi					Öğretim elemanı ders notları	
2	Bilgisayar Donanımı					Öğretim elemanı ders notları	

3	Yazılım ve İşletim Sistemleri		Öğretim elemanı ders notları
4	Bilgisayar Ağları		Öğretim elemanı ders notları
5	İnternet Teknolojileri		Öğretim elemanı ders notları
6	Bulut Bilişim ve Veri Depolama		Öğretim elemanı ders notları
7	Güvenlik ve Gizlilik		Öğretim elemanı ders notları
8	Ara sınav		Öğretim elemanı ders notları
9	Ofis Yazılımları		Öğretim elemanı ders notları
10	Sosyal Medya ve İletişim		Öğretim elemanı ders notları
11	Dijital Dönüşüm ve İş Dünyası		Öğretim elemanı ders notları
12	Mobil Teknolojiler		Öğretim elemanı ders notları
13	Yapay Zeka ve Büyük Veri Analizi		Öğretim elemanı ders notları
14	Yeni Teknolojiler ve Gelecek Trendler		Öğretim elemanı ders notları
15	Final Sınavı		Öğretim elemanı ders notları

KAYNAKLAR

Ders Notu	BIL100 ders notları, 2024. (Öğr. Gör. Hakan YAMAN)
Ders Kaynakları	Sökmen, A. (2012). Bilgi iletişim teknolojileri. Detay Yayıncılık Bal, H. Ç. (2013). Bilgi ve iletişim teknolojisi. Murathan Yayınevi.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İş Sağlığı ve Güvenliği	İSG 100	2	2	0		2	3
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL						
Dersin Yardımcıları							
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin, iş kazaları ve meslek hastalıkları nedenlerini, iş kazaları ve meslek hastalıklarından korunmaya yönelik bilgi ve beceri edinerek iş yerinde güvenlik önlemlerini tespit edebilmesini, işçi sağlığı ve iş güvenliği mevzuatı konusunda bilgi edinerek iş yerindeki uygulamalarla değerlendirilebilmesini amaçlar.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1: İş sağlığı ve güvenliğinin temel kavramlarını ve ilkelerini açıklar. ÖÇ-2: İş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemeye yönelik risk değerlendirmesi yapar. ÖÇ-3: İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeleri ve yönetmelikleri anlar ve uygular. ÖÇ-4: İş yerinde güvenli çalışma yöntemlerini ve acil durum planlarını oluşturur ve uygular. ÖÇ-5: İş sağlığı ve güvenliği kültürünü geliştirmek için farkındalık yaratır ve ekip içinde liderlik yapar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, iş sağlığı ve güvenliği hakkındaki temel kavramlar ve tarihsel gelişim kavramlarını; işyerindeki işyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanının görev yetki ve sorumluluklarını; risk, tehlike, birincil, ikincil, üçüncül koruma kavramlarını; fiziksel, kimyasal, biyolojik ve psikososyal riskler; işyerlerindeki iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı ve işyerindeki uygulamalar konularını içerir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Öğrencilerle tanışma, ders programının ve yararlanılacak kaynakların açıklanması.			Okuma		Ders Kitabı	
2	İş Sağlığı ve güvenliğine (İSG) giriş. Temel kavramlar, İSG’nin tarihsel gelişimi.			Okuma		Ders Kitabı	
3	İş kazasının tanımı, İş kazalarının Dünya’da ve Türkiye’deki Durumu, Ulusal ve Uluslararası Kuruluşlar, 6331 sayılı İş sağlığı ve güvenliği kanun kapsamı			Okuma		Ders Kitabı	
4	İşyerlerinde İSG organizasyonu ve yönetim sistemleri, İşyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanının görev yetki ve sorumlulukları			Okuma		Ders Kitabı	
5	Meslek hastalıklarının değerlendirilmesi			Okuma		Ders Kitabı	
6	Tehlike sınıflandırması, İş yeri risk faktörleri			Okuma		Ders Kitabı	
7	Risk, tehlike, birincil, ikincil ve üçüncül koruma kavramları			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Fiziksel ve Kimyasal risk etmenleri			Okuma		Ders Kitabı	
10	Biyolojik ve Psikososyal risk etmenleri			Okuma		Ders Kitabı	
11	Kalite Yönetim Sistemleri (ISO 9001), Çevre Yönetim Sistemleri (ISO 14001)			Okuma		Ders Kitabı	

12	Ergonomi tanımı, Kişisel koruyucu donanımlar (KKD), KKD kategorileri ve kullanım alanları	Okuma	Ders Kitabı
13	Acil durum eylem planları, Sağlık ve güvenlik işaretleri	Okuma	Ders Kitabı
14	Bağımlılığın tarihçesi, bağımlılık türleri	Okuma	Ders Kitabı
15	Bağımlılığın önlenmesi, dersin genel değerlendirilmesi	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Bilir, N. (2016). İş Sağlığı ve Güvenliği. Ankara: Güneş Tıp Kitapevi. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu (2012). 30.06.2012 Resmî Gazete Sayısı: 28339.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Kariyer Planlama	KRP 102	2	1	0	0	1	2
Ön Koşul Dersleri							
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Ayla AVCI						
Dersin Yardımcıları							
Dersin Amacı	İlgi, beceri, yetenek ve yetkinlik kavramları konusunda farkındalığı artırmak. Yetenek ve beceri kavramlarının farkını anlatmak. Bu kavramların kariyer ile ilişkisini anlatmak.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Bilgi, beceri, yetenek, yetkinlik kavramlarını tanımlar ÖÇ-2- Bu kavramların kariyer ile olan ilişkisini anlar ÖÇ-3- Yatkın olduğu alanları araştırır.						
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, Yetenek TV Videoları içeriklerinin konuşularak tartışılması, Alanında Uzman Kişilerin kendi deneyimlerini öğrencilere tecrübe paylaşımı kapsamında aktararak onların kariyer yolculuklarına ışık tutmak amacıyla bilgiler verilmektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular		Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Kariyer Planlama Dersi Bilgisi, Yetenek TV içerik anlatımı		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
2	YTNK TV. 1. Video ve Uzman semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
3	YTNK TV 2 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
4	YTNK TV 3 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
5	YTNK TV 4 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
6	YTNK TV 5 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
7	YTNK TV 6 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
8	Ara sınav		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
9	YTNK TV 7 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
10	YTNK TV 8 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
11	YTNK TV 9 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	
12	YTNK TV 10 Videosu ve Uzman Semineri		Ders videoları			Dinleme-soru sorma	

13	YTNK TV 11 Videosu ve Uzman Semineri	Ders videoları	Dinleme-soru sorma
14	YTNK TV 12 Videosu ve Uzman Semineri	Ders videoları	Dinleme-soru sorma
15	YTNK TV 13-14 Videosu ve Uzman Semineri	Ders videoları	Dinleme-soru sorma
KAYNAKLAR			
Ders Notu		YTNK Videoları	
Ders Kaynakları		YTNK Tv Videoları	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞE BAĞLI ORTAK DERSLER BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	ATA 101	1	2	0	0	2	2
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanlığı						
Dersi Verenler	Dr. Senem Küçükkoyuncu Malhut						
Dersin Yardımcıları	-						
Dersin Amacı	Öğrencilerin, siyasî, iktisadî, sosyal ve askerî sorunlar karşısında yıkılmaya başlayan Osmanlı Devleti'nde çözüm arayışları çerçevesinde yapılan yenileşme hareketleri ve İmparatorluktan Milli Devlete geçiş sürecinde yaşanan siyasî olaylar ile Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde verilen Milli Mücadele sonucu Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecine ilişkin bilgileri bilimsel temellere dayanarak öğrenmelerini sağlamak amaçlanır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- İnkılâp ile ilgili kavramları öğrenir ve bunları kullanır. Ö.Ç-2- Osmanlı Devleti'nin son yüzyıl tarihine ilişkin genel bilgileri öğrenir. Ö.Ç-3- Türk modernleşmesinin aşamalarını tarihi boyutuyla kavrar. Ö.Ç-4- İmparatorluktan Milli devlete geçiş sürecinde yaşanan siyasi gelişmeler hakkında teorik bilgileri kazanır. Ö.Ç-5- Milli Mücadele'nin askerî safhasına ilişkin bilgileri öğrenir. Ö.Ç-6- Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecine ilişkin bilgileri öğrenir. Ö.Ç-7- Konuya ilişkin öğrendiği teorik bilgilere dayanarak güncel olayları yorumlayabilir.						
Dersin İçeriği	Bu derste inkılap tarihinin anlamı, Türk inkılabının önemi, Türk inkılabına yol açan nedenlere toplu bakış, birinci dünya savaşı, Osmanlı devletinin parçalanmaya başlanması, işgaller karşısında memleketin durumu- Mustafa Kemal Paşa'nın tutumu, kurtuluş için ilk adım-kongreler yolu ile teşkilatlanma, cemiyetler, Kuvay-i Milliye, Misak-ı Milli, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı, ulusal ordunun kurulması, Sevr ve Gümrü anlaşması, Sakarya savaşına kadar kurtuluş mücadelesi, Sakarya savaşı, Büyük taarruz, Mudanya'dan Lozan'a, siyasal alanda iki büyük inkılap, Takrir-i sükun dönemine geçiş konuları işlenecektir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Temel Kavramlar			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
2	Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
3	Osmanlı Devleti Ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri (Giriş)			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	

4	Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat Ve Terakki	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
5	Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp Ve Balkan Savaşları	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
6	I. Dünya Savaşı: Savaşın Sebepleri, Osmanlı Devleti'nin Savaştığı Cepheler (Çanakkale vd.), Gizli Antlaşmalar	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
7	I. Dünya Savaşı'nı sonlandıran antlaşmalar ve Savaşın Sonuçları	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
8	Ara Sınav	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
9	Mondros Mütarekesi Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması, ilk işgaller	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
10	Cemiyetler, Kuvay-ı Milliye	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
11	Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
12	Son Osmanlı Mebusan Meclisi Ve Misak-ı Milli	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
13	TBMM'nin Açılması, I. TBMM'nin özellikleri	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
14	Milli Mücadelede Cepheler: Doğu, Güney Cepheleri, Batı Cephesi	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
15	Mudanya Mütarekesi Ve Lozan Antlaşması	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı ders notları	
Ders Kaynakları		Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk Durmuş Yalçın vd., Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II Ali İhsan Gencer, Sabahattin Özel, Türk İnkılâp Tarihi	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞE BAĞLI ORTAK DERSLER BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	ATA 102	2	2	0	0	2	2
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanlığı						
Dersi Verenler	Dr. Senem Küçükkoyuncu Malhut						
Dersin Yardımcıları	-						
Dersin Amacı	Öğrencilerin, Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğu, Atatürk'ün büyük devlet adamı, inkılâpçı kişiliği ve önderliği anlatılır. Türk toplumunu çağdaş milletler seviyesine çıkarmak için gerçekleştirilen Atatürk İlke ve İnkılâpları, devletin ve toplumun yeniden yapılanması sonucu toplumda meydana gelen siyasî, sosyal, iktisadî ve kültürel gelişmeler ile iç ve dış siyasî olaylara ilişkin bilgileri edinmelerini sağlamak amaçlanır. Yaşadığı Çağı ve içinde yaşadığı dünyayı anlamalarına katkıda bulunur.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Atatürk İnkılâplarının siyasî, sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel boyutlarına ilişkin teorik bilgileri kazanır. Ö.Ç-2- T.B.M.M.'nin açılışından çok partili siyasal yaşama geçiş dönemindeki tarihi aşamaları değerlendirebilir. Ö.Ç-3- Atatürk İlkelerini bilimsel veriler ışığında kavrar ve yorumlar Ö.Ç-4- Türkiye Cumhuriyeti Devletinin bölgesindeki siyasî, iktisadî, askerî konumunu değerlendirebilir. Ö.Ç-5- Konuya ilişkin elektronik ve yazılı kaynakları tarar ve kullanır Ö.Ç-6- Konuya ilişkin öğrendiği teorik bilgilere dayanarak güncel olayları yorumlayabilir.						
Dersin İçeriği	Siyasi İnkılâplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Anayasal Hareketler, Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Hukuk Alanında Yapılan İnkılâplar Ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Ve Kültür Alanında Yapılan İnkılâplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılâplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılâplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923–1938) ,Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılâpçılık, Bütünleyici İlkeler, Atatürk Sonrası Türkiye (İç Ve Dış Siyasi Gelişmeler)						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Siyasî alanda yapılan inkılâplar (Saltanatın kaldırılması, Ankara'nın başkent oluşu, Cumhuriyetin ilanı ve Halifeliğin kaldırılması)			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
2	Çok Partili hayata geçiş denemeleri: Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, Şeyh Said İsyanı, Tahrir-i Sükun yasası ve Atatürk'e suikast teşebbüsü			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
3	Çok Partili hayata geçiş denemeleri Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, İzmir mitingi, Fırkanın kapanışı, Menemen ve Bursa olayları			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	

4	Anayasal hareketler:1921, 1924 Anayasaları, Hukuk alanındaki gelişmeler	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
5	Eğitim ve Kültür alanında gerçekleştirilen inkılaplar	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
6	Sosyal alanda yapılan İnkılaplar	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
7	İzmir İktisat Kongresi, Cumhuriyetin ilk yıllarında ekonomi politikası, 1929 Dünya Ekonomik Buhranı'nın yansıması olarak Türkiye'de devletçi ekonomi politikalarının gündeme gelmesi ve I. Beş Yıllık Kalkınma Programı	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
8	Ara Sınav	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
9	Atatürk dönemi Türk dış politikası (1923-1938 döneminde Türk-İngiliz, Türk-Sovyet, Türk-Fransız, Türk-İtalyan ilişkileri)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
10	Atatürk dönemi Türk dış politikası (1923-1938 döneminde Türk-İngiliz, Türk-Sovyet, Türk-Fransız, Türk-İtalyan ilişkileri)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
11	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Laiklik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, İnkılapçılık)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
12	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Laiklik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, İnkılapçılık)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
13	Atatürk Sonrası Türkiye: İnönü Dönemi İç ve Dış gelişmeler	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
14	Atatürk Sonrası Türkiye: İnönü Dönemi İç ve Dış gelişmeler	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
15	Atatürk Sonrası Türkiye: İnönü Dönemi İç ve Dış gelişmeler	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı ders notları	
Ders Kaynakları		Durmuş Yalçın vd., Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II Fahir Armaoğlu, XX. Yüzyıl Siyasi Tarihi Şerafettin Turan, Türk Devrim Tarihi Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk Mustafa Kemal Atatürk, Atatürk'ün Bütün Eserleri Ali İhsan Gencer, Sabahattin Özel, Türk İnkılap Tarihi Bernard Lewis, Modern Türkiye'nin Doğuşu	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞE BAĞLI ORTAK DERSLER BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İngilizce I	ING 101	1	2	0	0	2	2
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	İngilizce						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanlığı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Gözde Zehra Aksu						
Dersin Yardımcıları	-						
Dersin Amacı	Dersin amacı öğrencilerin temel düzeyde İngilizce dil becerilerini geliştirmesini sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Sıklıkla kullanılan isim, kelime ve temel kavramların yer aldığı çok basit ve kısa metinleri, kartpostalları, elektronik postaları, duyuruları ve yazılı yönergeleri yorumlar. Ö.Ç-2- Uzun duraksamalarla basit ve net konuşulduğu takdirde, çok kısa monolog, diyalog ve yönergeleri takip eder. Ö.Ç-3- Çok temel kişisel ve aile ile ilgili bilgileri, alışveriş, yaşanan yer, çalışma gibi konularda sıklıkla kullanılan ifade ve sözcükleri ayırt eder. Ö.Ç-4- Kişilere nerede yaşadıkları, kimleri tanıdıkları ve sahip oldukları şeylere ilişkin sorular sorar ve bu tür soruları yavaş ve açık sorulduğunda yanıtlar. Ö.Ç-5- Basit sorular sorarak ihtiyacı olan mal ve hizmeti alır.						
Dersin İçeriği	Bu derste öğrencilere konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşması ve yardıma hazır olması halinde basit düzeyde iletişim kurma; kendini ya da başkalarını tanıtmak, bu bağlamda, nerede oturduğu, kimleri tanıdığı, sahip oldukları ve benzeri temel sorular yoluyla iletişim kurma; somut gereksinimlerini karşılayabilmek için bilinen, günlük ifadeleri ve çok temel deyimleri tanıma ve kullanma becerileri kazandırılır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Ülkeler ve milliyetler, alfabe, haftanın günleri			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
2	“olmak” (be) fiilinin olumlu kullanımı, özne adıları ve iyelik sıfatları			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
3	Sayılar (0-20), telefon numaraları, meslekler			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
4	“olmak” (be) fiilinin olumsuz ve soru kalıplarının kullanımı			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
5	Şahsi bilgileri sorabilme, yorumlayabilme			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
6	Kendi şahsi bilgilerini ifade edebilme			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
7	Sayılar (20-100)			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	
8	Ara Sınav			Ders Notları hazırlama		Ders Notları	

9	İşaret sıfatları, isimlerin tekil ve çoğul halleri	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
10	Sahip olmak (have got) fiili	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
11	Sıfatlar	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
12	‘Kaç tane’ soru kelimesi, sayılabilen isimler	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
13	‘Ne kadar’ soru kelimesi, sayılamayan isimler	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
14	Ailesini ve yakın çevresini anlatabilme	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
15	Saat, fiyat sorup, aktarabilme	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
Ders Notu		Öğretim elemanı ders notları	
Ders Kaynakları		Liz and John Soars, New Headway Beginner, Oxford University Press Rachel Spack Koch Vocabulary Worksheets Pearson Education. Powerpoint sunuları.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İngilizce II		ING 102	2	2	0	0	2	2
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		İngilizce						
Dersin Türü		Zorunlu						
Dersin Koordinatörü		Bölüm Başkanlığı						
Dersi Verenler		Öğr. Gör. Gözde Zehra Aksu						
Dersin Yardımcıları		-						
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilerin temel düzeyde dil becerilerini geliştirmektir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		Ö.Ç-1- Dikkatli ve açıkça yöneltilen soru ve yönergeleri yorumlar. Ö.Ç-2- Gazete, dergi ve afişlerde yer alan kişilere ve yaşadıkları yerlere ait bilgileri ayırt eder. Ö.Ç-3- Yönler, zaman, tarih, planlar gibi belirli sözcük grupları ve çok kısa cümleler kullanarak kendi ve ailesi ile ilgili konuşur. Ö.Ç-4- Hoşlandığı, hoşlanmadığı şeyler, günlük eylemleri, kabiliyetleri v.b. konularda konuşur. Ö.Ç-5- Ad, soyad, uyruk gibi kişisel bilgiler vererek form doldurur.						
Dersin İçeriği		Bu derste öğrencilere konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşması ve yardıma hazır olması halinde basit düzeyde iletişim kurma; kendini ya da başkalarını tanıtmaya, bu bağlamda, nerede oturduğu, kimleri tanıdığı, sahip oldukları ve benzeri temel sorular yoluyla iletişim kurma; somut gereksinimlerini karşılayabilmek için bilinen, günlük ifadeleri ve çok temel deyimleri tanıma ve kullanma becerileri kazandırılır.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular			Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Geniş zamanın olumlu kullanımı			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
2	Günlük rutinleri aktarabilme			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
3	Geniş zamanın olumsuz ve soru hallerinin kullanımı, kısa cevap formu			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
4	Boş zaman aktivitelerini aktarabilme, karşısındakine sorabilme			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
5	Özel günler, aylar, tarihler			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
6	Öneride bulunabilme			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
7	Sıklık zarfları			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
8	Ara Sınav			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
9	Özne ve nesne adıları			Ders Notları hazırlama			Ders Notları	

10	Geniş zamanda yazılmış basit düzeyde kısa metinleri yorumlayabilme	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
11	Hoşlandığı ve hoşlanmadığı şeyleri aktarabilme	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
12	Aktiviteleri aktarabilme, karşısındakine sorabilme	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
13	Rica ve ikram kalıpları	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
14	There is/ there are kalıbı ve some, any, a, an kullanımı	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
15	Odasını, evini, yaşadığı çevreyi tarif edebilme, sipariş verebilme	Ders Notları hazırlama	Ders Notları

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı ders notları
Ders Kaynakları	Liz and John Soars, New Headway Beginner, Oxford University Press Rachel Spack Koch Vocabulary Worksheets Pearson Education. Powerpoint sunuları.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞE BAĞLI ORTAK DERSLER BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Türk Dili I	TUR 101	1	2	0	0	2	2
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanlığı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Özlem MECEK ÇEVİK						
Dersin Yardımcıları	-						
Dersin Amacı	Öğrencilerin dilin kültür ve toplum hayatındaki önemi hakkında bilgi sahibi olması sağlanır. Öğrenci, Türkçenin anlatım gücünü kavrayarak dilin kullanımına dair gerekli bilgileri öğrenir. Anlama ve yazılı ifade etmeyle ilgili temel becerileri kazandırır, Türkçeyi doğru ve güzel kullanma becerilerini pekiştirir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Yeryüzünde kullanılan dilleri ve Türk Dilinin Dünya dilleri arasındaki yerini bilebilir. Ö.Ç-2- Temel yazım kuralları ve noktalama işaretleri kullanımını edinir. korunum yasalarını kullanabilme. Ö.Ç-3- Daha geniş bir söz varlığı edinir. Ö.Ç-4- Anadiline hâkim olarak bilim ve bilgiyi daha iyi kullanabilir. Ö.Ç-5- Okuma beğenisi ve alışkanlığı edinir						
Dersin İçeriği	Bu ders, dilin tanımı ve Türk dilinin Dünya dilleri arasındaki yeri ve önemini anlatır. Türkçenin tarihsel gelişim süreci ve güncel durumu hakkında bilgi verir. Türk dilinin söz varlığı, ses özellikleri ve kurallarını gösterir. Yazım kuralları ve noktalama işaretlerinin doğru kullanımı öğretilir. Yazı türleri, özellikle resmi yazışmalar için kullanılan türlerin uygulamalı olarak öğretilir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular		Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Tanışma, Dil nedir? Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi. Konuşma dili ve yazı dilinin farkı.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
2	Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri ve özelliği.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
3	Türk dilinin tarihî dönemleri, lehçeleri ve önemli eserleri.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
4	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
5	Türkçenin söz varlığı ve özellikleri.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
6	Türkçede sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
7	Ses bilgisiyle ilgili kurallar, hece bilgisi.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	

8	Ara Sınav	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
9	Türkçede biçim bilgisi: Kök, gövde, ek. Türkçenin ekleri ve Türkçede kelime yapımı.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
10	Türkçede biçim bilgisi: Kelime türleri.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
11	Noktalama işaretleri, noktalama işaretlerinin kullanımı ve önemi.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
12	Yazım kuralları, bazı ek ve edatların yazılışı. Özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı. Büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
13	Yazı türleri (Resmi Yazılar: Dilekçe Tutanak, Karar, Rapor, İş Mektupları, Öz Geçmiş, İlan/Duyuru, İç Yazışma, Resmi Yazılar).	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
14	Yazı türü örnek hazırlama ve uygulama.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
15	Yazı türü örnek hazırlama ve uygulama.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı ders notları
Ders Kaynakları	Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Basım/ Yayım/ Tanıtım, İstanbul 2008. Süer Eker, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayıncılık, Ankara 2007. Doğan Aksan, Her Yönüyle Dil/ Ana Çizgileriyle Dilbilim, c.1, 2, 3, Türk Dil Kurumu.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞE BAĞLI ORTAK DERSLER BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Türk Dili II	TUR 102	2	2	0	0	2	2
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanlığı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Özlem MECEK ÇEVİK						
Dersin Yardımcıları	-						
Dersin Amacı	Öğrencilere anlatma ve ifade etmeyle ilgili temel becerileri kazandırır ve onların Türkçeyi doğru ve güzel kullanmasını pekiştirir. Akademik yazma süreci hakkında bilgi sahibi olmasını sağlayarak proje sunmak veya hazırlıklı, hazırlıksız konuşma yapmada yararlı olacak konuşma yöntem ve tekniklerini kavramasını sağlar, onlara günlük hayatta iş başvurusu, iş görüşmesi gibi mesleki uygulamalarda gerekli olacak konuşma ve yazma becerisinin kazanılmasını sağlar.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Yeryüzünde kullanılan dilleri ve Türk Dilinin Dünya dilleri arasındaki yerini bilebilir. Ö.Ç-2- Temel yazım kuralları ve noktalama işaretleri kullanımını edinir. korunum yasalarını kullanabilme. Ö.Ç-3- Daha geniş bir söz varlığı edinir. Ö.Ç-4- Anadiline hâkim olarak bilim ve bilgiyi daha iyi kullanabilir. Ö.Ç-5- Okuma beğenisi ve alışkanlığı edinir						
Dersin İçeriği	Kompozisyon Bilgileri: Konu, Plan, Ana Düşünce, Yardımcı Düşünce. Paragraf Bilgisi ve Paragrafta Düşünceyi Geliştirme Yolları. Metin Oluşturma ve Kompozisyon Yazma Uygulamaları. Yazılı Anlatım Türleri I: Düşünce Yazıları. Yazılı Anlatım Türleri II: Sanat Yazıları. Akademik Yazma I: Akademik Yazma Süreci. Akademik Metin Türleri. Akademik Yazma II: Atıf Yapma, Kaynak Gösterme, Kaynakça Yazımı, İntihal, Telif vb. Etik İlkeler. Okuma: Okuma Türleri ve Okuduğunu Anlama Stratejileri. Dinleme: Dinleme Türleri ve Dinleme-Okuma İlişkisi. Sözlü Anlatım I: Konuşma Bozuklukları ve Diksiyon. Sözlü Anlatım II: Sözlü Anlatım (Konuşma) Türleri (hazırlıksız ve hazırlıklı konuşmalar). Sözlü Anlatım III: Doğru, Güzel ve Etkili Konuşma. Sözlü Sunumun Temel İlkeleri.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular		Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Kompozisyon Bilgileri: Konu, Plan, Ana Düşünce, Yardımcı Düşünce.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
2	Paragraf Bilgisi ve Paragrafta Düşünceyi Geliştirme Yolları.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	
3	Metin Oluşturma ve Kompozisyon Yazma Uygulamaları.		Ders Notları hazırlama			Ders Notları	

4	Yazılı Anlatım Türleri I: Düşünce Yazıları (makale, fıkra, deneme, eleştiri, söyleşi röportaj, gezi yazısı, anı, günlük, biyografi, otobiyografi)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
5	Yazılı Anlatım Türleri I: Sanat Yazıları (şiir, öykü, roman, tiyatro)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
6	Yazılı Anlatım Türleri I: Sanat Yazıları (şiir, öykü, roman, tiyatro)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
7	Yazılı Anlatım Türleri II: Resmî Yazışmalar (öz geçmiş, rapor, karar, iş mektubu. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
8	Ara Sınav	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
9	Akademik Yazma I: Akademik Yazma Süreci.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
10	Akademik Yazma II: Atıf Yapma, Kaynak Gösterme, Kaynakça Yazımı, İntihal, Telif vb. Etik İlkeler.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
11	Okuma: Okuma Türleri ve Okuduğunu Anlama Stratejileri.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
12	Dinleme: Dinleme Türleri ve Dinleme-Okuma İlişkisi.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
13	Sözlü Anlatım I: Konuşma Bozuklukları ve Diksiyon.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
14	Sözlü Anlatım II: Sözlü Anlatım (Konuşma) Türleri (hazırlıksız ve hazırlıklı konuşmalar)	Ders Notları hazırlama	Ders Notları
15	Sözlü Anlatım III: Doğru, Güzel ve Etkili Konuşma. Sözlü Sunumun Temel İlkeleri.	Ders Notları hazırlama	Ders Notları

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı ders notları
Ders Kaynakları	Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Basım/ Yayım/ Tanıtım, İstanbul 2008. Aktaş, Ş. ve Gündüz, O. (2003), Yazılı ve Sözlü Anlatım Kompozisyon Sanatı, Akçağ Yayınevi, Ankara. Giray, Ülkü, (2001). Türkçeyi Güzel Konuşma ve Okuma Kılavuzu. Yakıcı, Ali, vd., Üniversiteler İçin Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Gazi Kitabevi, Ankara 2011.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gastronomiye Giriş	GAS 101	1	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Head of Gastronomy and Culinary Arts Department						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Gastronominin tanımlanabilmesi ve ilişkili kavramların açıklanabilmesi, tat ve lezzet kavramının anlaşılabilmesi, gastronominin gelişiminin ve yeni eğilimlere yönelik kavramların açıklanabilmesi, gastronominin bir disiplin olarak incelenmesi ve diğer disiplinler arasındaki ilişkilerin anlaşılması ve yorumlanması sağlanacaktır. Öğrencilere gastronominin temelleri ve disiplinler arası ilişkisi hakkında genel bilgiler vermek üzerinde durulmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Gastronomi kavramının nasıl oluştuğuna ve tarihsel sürecine hâkimdir. ÖÇ-2- Tat ve lezzet kavramını açıklar. ÖÇ-3- Gastronominin kültürle ilişkisini kavrar. ÖÇ-4- Gastronominin diğer disiplinlerle ilişkisini anlatır.						
Dersin İçeriği	Bu ders, gastronomi kavramını ve ilişkili kavramları, tat ve lezzet algısını, ayrıca gastronominin diğer disiplinlerle olan ilişkilerini kapsar.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Gastronomi Kavramı ve İlişkili Kavramlar	Okuma	Ders Kitabı
2	Gastronomide Tat ve Lezzet Algısı	Okuma	Ders Kitabı
3	Gastronomi ve Disiplinlerarası İlişkileri	Okuma	Ders Kitabı
4	Gastronomi, Din, Sanat ve Tarım	Okuma	Ders Kitabı
5	Gastronomi, Antropoloji, Sosyoloji ve Coğrafya	Okuma	Ders Kitabı
6	Gastronomi, Felsefe, Psikoloji ve Edebiyat	Okuma	Ders Kitabı
7	Gastronomi, Tarih, Arkeoloji ve Turizm	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Gastronomi, Sağlık, İnsan Kaynakları Yönetimi ve Ekonomi	Okuma	Ders Kitabı
10	Gastronomi, İletişim Girişimcilik ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Okuma	Ders Kitabı
11	Gastronomi, Fizik & Kimya, Havacılık İşletmeciliği ve Rekreasyon İşletmeciliği	Okuma	Ders Kitabı
12	Gastronomi, Beslenme & Diyetetik, Gıda Mühendisliği ve Güzel Sanatlar	Okuma	Ders Kitabı
13	Gastronomi, Muhasebe & Finans, Teknoloji ve Pazarlama	Okuma	Ders Kitabı
14	Gastronomi, Tur Rehberliği, Siyaset ve Eğitim	Okuma	Ders Kitabı
15	Gastronomi, Konaklama İşletmeciliği ve Sürdürülebilirlik	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Güler vd., (2021). Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık. Belge, M. (2008). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları Halıcı, N. (2013). Açıklamalı Mutfak ve Yemek Terimleri Sözlüğü. İstanbul: Oğlak Yayıncılık. Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi. İstanbul: Hayykitap Yayınları.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
TEMEL GIDA BİLGİSİ	GAS102	2	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Öğrencilerin yiyecek ve içecek hazırlarken kullanacağı gıdaların temel bileşenlerini, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özelliklerini ve gıdaları hazırlama esnasında geçireceği biyokimyasal değişiklikleri öğrenerek kaliteli ve sağlıklı ürün üretimine yönelik yeterli bilgi sahibi olmasıdır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Gıda kimyasının önemini ve disiplinler arası ilişkisini açıklar. ÖÇ-2- Karbonhidratları yapılarına göre isimlendirir ve kimyasal reaksiyonlarını (karamelizasyon, maillard vs.) ilişkilendirir. ÖÇ-3- Proteinleri elzem ve elzem olmama durumuna göre isimlendirir ve kimyasal reaksiyonlarını ilişkilendirir. ÖÇ-4-Lipidleri doymuşluk ve doymamışlık durumuna göre sınıflandırır. ÖÇ-5- Lipit oksidasyonu ve hidrolizi çeşitlerini ve etkileyen faktörleri açıklar. ÖÇ-6- Suda ve yağda çözünen vitaminleri ayırt eder. ÖÇ-7-Vitamin yapılarını ve kayıplarına sebep olan etmenleri açıklar. ÖÇ-8- Minerallerin işlevleri ve bulunduğu kaynakları açıklar. ÖÇ-9- Enzimlerin önemini açıklar. ÖÇ-10-Fenolik bileşiği tanımlar ve önemini açıklar. ÖÇ-11-Gıda katkı Maddesini tanımlar ve sınıflandırır. ÖÇ-12-Gıdalara uygulanan işlemlerin gıdalarda oluşturduğu kimyasal reaksiyonları ve gıdalarda fiziksel, besinsel değişimlerini açıklar.						
Dersin İçeriği	Gıdaların işlenmesi ve ürünlere dönüştürülmesindeki süreçler; besin değerini etkileyen işlemler.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Gıda kimyasına giriş.	Okuma	Ders Kitabı
2	Karbonhidratların sınıflandırılması ve kimyasal bileşimleri.	Okuma	Ders Kitabı
3	Karbonhidratların sınıflandırılması ve kimyasal bileşimleri.	Okuma	Ders Kitabı
4	Lipitlerin sınıflandırılması ve kimyasal bileşimleri.	Okuma	Ders Kitabı
5	Lipitlerin sınıflandırılması ve kimyasal bileşimleri.	Okuma	Ders Kitabı
6	Proteinlerin yapı ve özellikleri.	Okuma	Ders Kitabı
7	Proteinlerin yapı ve özellikleri.	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Su ve su aktivitesi.	Okuma	Ders Kitabı
10	Enzimler.	Okuma	Ders Kitabı
11	Vitaminler, mineraller ve eser elementler.	Okuma	Ders Kitabı

12	Gıda katkı maddeleri.	Okuma	Ders Kitabı
13	Fenolik bileşikler ve doğal renk bileşenleri	Okuma	Ders Kitabı
14	Gıdalarda enzimatik reaksiyonlar	Okuma	Ders Kitabı
15	Gıdalara uygulanan işlemlerin gıda bileşenleri üzerine etkileri.	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Prof. Dr. Mehmet Demirci, Gıda Kimyası, 2012. İlbilge Saldamlı, Gıda Kimyası, Hacettepe Üniversitesi Yayınları	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUSS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	GAS 103	1	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Gökmen Güzel						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Öğrencilerin, hijyen ve sanitasyon kavramlarını tanımlayabilecek, birey ve toplum sağlığı açısından hijyenin önemini kavrayabilecek, hijyen ile ilgili terimler (temizlik, dezenfeksiyon, kontaminasyon vs.)'i öğrenebilecek ve işletmelerde hijyen ve sanitasyonun sağlayacağı faydaları anlayabilecek düzeyde bilgi sahibi olmaları amaçlanmıştır						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Öğrenci, Hijyen ve hijyen ile ilgili temel kavramları ve mikrobiyal gelişmeyi açıklar. ÖÇ-2- Öğrenci, mikroorganizmaların önemi, bulaşma kaynakları ve gıda zehirlenmelerini tanımlar. ÖÇ-3- Öğrenci, gıdalarda görülen bozulmaları ifade eder. ÖÇ-4- Öğrenci, besin, işletme ve personel hijyenini açıklar. ÖÇ-5- Öğrenci, temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini ve önemini tanımlar. ÖÇ-6- Öğrenci, gıda üretim prosesinde uyulması gereken hijyen kurallarını açıklar. ÖÇ-7- Öğrenci, güvenli gıda üretimi için gerekli personel, tesis ve ekipman faktörlerini tanımlar. ÖÇ-8- Öğrenci, gıda güvenliğini sağlayan kalite yönetim sistemleri ve önemini tanımlar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, hijyenin temel kavramlarından başlayarak personel ve gıda hijyeni, mikrobiyal gelişme, gıda bozulmaları, gıda güvenliği, muhafaza yöntemleri, mutfak ve otel işletmelerinde hijyen, temizlik, dezenfeksiyon, HACCP ve ISO 22000 sistemlerini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Hijyen ve hijyen ile ilgili temel kavramlar			Okuma		Ders Kitabı	
2	Personel hijyeni			Okuma		Ders Kitabı	
3	Gıda hijyeni			Okuma		Ders Kitabı	
4	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler			Okuma		Ders Kitabı	
5	Gıdalarda görülen bozulmalar			Okuma		Ders Kitabı	
6	Gıda güvenliği			Okuma		Ders Kitabı	
7	Gıda muhafaza yöntemleri			Okuma		Ders Kitabı	
8	ARA SINAV			Okuma		Ders Kitabı	
9	Gıdaların kabulü ve üretim sürecinde hijyen			Okuma		Ders Kitabı	
10	Mutfak hijyeni			Okuma		Ders Kitabı	
11	Otel işletmelerinde hijyen			Okuma		Ders Kitabı	
12	Temizlik ve temizlik maddeleri			Okuma		Ders Kitabı	

13	Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar	Okuma	Ders Kitabı
14	HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları)	Okuma	Ders Kitabı
15	ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri)	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Gıda ve Personel Hijyeni, Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını, Editör:Prof. Dr. Murat Tosun, Doç.Dr.Hüseyin Boz, 2017 Kayardı , S. 2004. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Sidas Yayıncılık, İzmir	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Temel Mutfak Teknikleri I		GAS 104	2	2	3		4	6
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		Türkçe						
Dersin Türü		Zorunlu						
Dersin Koordinatörü		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler		Öğr. Gör. Beyza Kaçar						
Dersin Yardımcıları		Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı		Gastronomi biliminin evrelerinin yanı sıra temel mutfak terimleri, doğrama şekilleri, lezzet verici karışımlar, kesim teknikleri, pişirme usulleri, ot ve baharatların özellikleri, et sularının yapım teknikleri, soslar ve temel yiyecek maddelerinin özellikleri (et, tavuk, balık vs.) işlenmesi, saklanması ve pişirilmesi hakkında bilgi verir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		ÖÇ-1- Temel dünya mutfak literatürünü bilir, yemek pişirmenin tarihsel sürecine hâkim olur. ÖÇ-2-Mutfak akımlarını bilir. ÖÇ-3- Kesme ve pişirme tekniklerini bilir, açıklar. ÖÇ-4- Lezzet verici karışımları ve temel fondları bilir hazırlar uygun reçetelerde kullanır. Temel sosları bilir uygular. ÖÇ-5- Yağların, sebze ve etlerin doğru kombinasyonlarını bilir uygular. ÖÇ-6- Reçeteyi okur, anlar ve uygular. ÖÇ-7- Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer, ölçer, kullanır, ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar. ÖÇ-8- Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.						
Dersin İçeriği		Bu ders, gastronomi tarihi ve restorancılığın gelişiminden başlayarak, mutfakta hiyerarşik düzen, mutfak ekipmanlarının kullanımı, mise en place, kesim teknikleri, lezzet verici karışımlar, otlar ve baharatlar, yemek üretim teknikleri, et suları, çorbalar, soslar, pişirme usulleri, etlerin özellikleri ve garnitürlerin yapım tekniklerini kapsar.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular			Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Ders tanıtım ve uygulama, değerlendirme bilgilerinin öğrenciye açıklanması Dersin müfredat içindeki önemi ve diğer dersler ile etkileşiminin vurgulanması. Temel dünya mutfak literatürü. Ateşin bulunmasından sonraki dönemlerde yemeklerin hazırlanma evreleri.			Okuma			Ders Kitabı	
2	Restorancılığın doğuşu ve evreleri-ilk mutfak planları-kazılar-araç ve gereçler. Ünlü mutfak adamları ve mutfak akımlarının doğuşu ve evreleri.			Okuma			Ders Kitabı	
3	Mutfakta kullanılan lezzet verici karışımlar, koyulaştırıcı ve bağlayıcılar. Kesim teknikleri ve bıçak kullanım teknikleri.			Araştırma			İlgili Reçete	
4	Mutfakta uygulanan pişirme teknikleri. Endüstriyel mutfaklarda yemek üretim yöntemleri. Mutfağın kısımları ve mutfağın hiyerarşik düzeni			Araştırma			İlgili Reçete	
5	Mutfakta kullanılan taze otlar baharatlar. Ot ve baharatların özellikleri ve yemeklere olan katkıları, Ot ve baharatlar karışımları			Araştırma			İlgili Reçete	

6	Mutfakta kullanılan et suları. Et sularının (Fondların) sınıflandırılması. Et sularının yapım aşamaları, kahverengi et suları, beyaz et suları. Fondların mutfakta kullanım yerleri	Araştırma	İlgili Reçete
7	Sosların sınıflandırılması. Sosların yapım şekilleri ve sos çeşitleri. Sosların mutfakta kullanıldığı yerler ve yapım aşamaları. Diğer soslar ve özellikleri	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Çorbaların sınıflandırılması. Çorba çeşitleri ve yapım teknikleri. Özel çorbalar	Araştırma	İlgili Reçete
10	Etler hakkında genel bilgi. Etlerin kısımları ve bu kısımlara uygulanan pişirme usulleri. Kaliteli etlerin özellikleri, hayvanların beslenmesi kesim koşulları, saklanması, taşınması	Araştırma	İlgili Reçete
11	Etlerin özel kısımları. Et ürünleri yapım teknikleri. Et ve türevlerden yapılan yemekler ve çeşitleri	Araştırma	İlgili Reçete
12	Deniz ürünleri. Deniz ürünlerinin pişirme teknikleri ve özellikleri. Balıklar	Araştırma	İlgili Reçete
13	Kümes hayvanları. Kümes hayvanlarının özellikleri, beslenme şekilleri, kesim teknikleri, parçalanması. Parçalara uygulanan pişirme usulleri	Araştırma	İlgili Reçete
14	Mutfaklarda kullanılan yağlar ve çeşitleri. Hayvansal ve bitkisel yağların özellikleri kullanım yerleri üretim süreci.	Araştırma	İlgili Reçete
15	Sunum Tabagı Hazırlama	Araştırma	İlgili Reçete
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler	
Ders Kaynakları		Eraslan N. Pişirme Yöntemleri. Detay Yayıncılık, Ankara, 2012. Williams C. Mutfak Sırları. NTV Yayınları, İstanbul, 2011. Farrimond S. The Science of Cooking. Penguin Random House, NY, 2017. Kaya A. Temel Mutfak Bilgisi. Güneş Yayın, Antalya, 2000.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Beslenmenin Temel İlkeleri		GAS105	1	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		Türkçe						
Dersin Türü		Zorunlu						
Dersin Koordinatörü		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler		Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları		Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı		Dersin amacı, gıdalarda bulunan besin öğelerinin öğrenilmesi ve beslenme sağlık ilişkisinin kurulabilmesinin sağlanmasıdır. Ders süresinde, besin öğeleri enerji metabolizmaları hakkında bilgi verilerek gıda hazırlama esnasında bu bilgilerin kullanımı becerisi kazandırılacaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		ÖÇ-1- Beslenme ilkelerini öğrenir. Beslenmede sağlık ve hastalık ilişkisini kavrar. Yeterli ve dengeli beslenme kavramını tanımlar. ÖÇ-2- Besin öğelerinin vücut metabolizmasındaki etkilerini bilir. ÖÇ-3- Karbonhidratların özelliklerini ve fonksiyonlarını listeler. ÖÇ-4- Yağların özelliklerini ve fonksiyonlarını listeler. ÖÇ-5- Suyun özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını listeler. ÖÇ-6- Proteinlerin özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını sıralar. ÖÇ-7-Vitamin ve minerallerin özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını sıralar. ÖÇ-8-Yiyecek hazırlama, sunma, depolama vs. aşamalarında besin ögesi kayıplarının en aza indirilmesi için neler yapılması gerektiğini açıklar. ÖÇ-9-Özel gruplarda beslenme gereksinimlerini ayırt eder.						
Dersin İçeriği		Beslenmenin önemi, besin öğeleri, besinlerin enerji değerleri, başlıca besin grupları, özel durumlarda olanların beslenmesi konularını içerir.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular			Ön Hazırlık			Dokümanlar	

1	Beslenmenin temel ilkeleri.	Okuma	Ders Kitabı
2	Yeterli ve dengeli beslenme.	Okuma	Ders Kitabı
3	Beslenme hataları.	Okuma	Ders Kitabı
4	Proteinler.	Okuma	Ders Kitabı
5	Karbonhidratlar.	Okuma	Ders Kitabı
6	Yağlar.	Okuma	Ders Kitabı
7	Su.	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Mineraller.	Okuma	Ders Kitabı
10	Vitaminler.	Okuma	Ders Kitabı
11	Besin grupları.	Okuma	Ders Kitabı
12	Enerji metabolizması.	Okuma	Ders Kitabı
13	Sağlıklı beslenme önerileri.	Okuma	Ders Kitabı
14	Beslenme açısından enerji	Okuma	Ders Kitabı
15	Beslenme eğitimi.	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Beslenmenin Temel İlkeleri, Editör: Prof. Dr. Zeki Atkoşar; Beslenme, Ayşe Baysal, Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Prof. Dr. Sıdıka Bulduk, Detay Yayıncılık



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Menü Planlama	GAS 106	1	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Gastronomi alanında hizmet veren işletmelerin vazgeçilmezi ve en önemli unsurlarından birisi olan menü planla faaliyetini anlamak en önemli amaçlardan birisidir. Bu doğrultuda menü planlamak için gerekli olan bilgiler birçok disiplinden örneklerle işlenecektir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Menü ve temel prensiplerini öğrenir. ÖÇ-2- Menü hazırlanışı hakkında bilgi edinir. ÖÇ-3- Menü fiyatlandırması konusunda bilgiler edinir. ÖÇ-4- Menüün işletmeler açısından önemi ve fiyatlandırmayı açıklar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, gastronomi, menü ve menünün altyapısı konusunda bilgiler içermektedir.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Gastronomi kavramı ve gastronominin tarihçesi	Okuma	Ders Kitabı
2	Menünün tanımı ve tarihçesi	Okuma	Ders Kitabı
3	Menüde içerik, rehberlik ve süreç	Okuma	Ders Kitabı
4	Menüde malzeme	Okuma	Ders Kitabı
5	Menüde planlama	Okuma	Ders Kitabı
6	Menü planlama ilkeleri, faktörleri ve hatalar	Okuma	Ders Kitabı
7	Menüde sınıflama	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Menüde güncelleme	Okuma	Ders Kitabı
10	Menüde üretim	Okuma	Ders Kitabı
11	Menüde gıda güvenliği, uyum ve sofrası	Okuma	Ders Kitabı
12	Menüde maliyet	Okuma	Ders Kitabı
13	Menüde fiyat	Okuma	Ders Kitabı
14	Menüde değerlendirme	Okuma	Ders Kitabı
15	Menüde tasarım ve pazarlama	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	-Gastronomi ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi (2017). Dr. Hüseyin ALTINEL, Ankara: Detay Yayıncılık.

-Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramlar ve Uygulama (2021). Dr. Aydan BEKAR, Doç. Dr. Burhan KILIÇ, Ankara: Beta Basım Yayın



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Genel Turizm	GAS 107	1	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Turizmle ilgili temel kavramların öğrenilmesini, diğer bilim dallarıyla olan ilişkilerin ve çevre üzerindeki etkilerin anlaşılmasını, ulusal ve uluslararası ilişkilerin sentezlenmesini amaçlamaktadır. Ayrıca gelecek dönemlerde öğrencilerin alacakları turizmle ilgili dersler için altyapı oluşturmaktır. Bunun yanında turizmde geleceğe yönelik eğilimlerin analiz edilmesinde, turizmin geleceği hakkında öngörülerde bulunulabilmesinde, güncel bilgilerin öğrenilmesinde ve yorumlanmasında yardımcı olmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Turizm ile ilgili temel kavram ve terimleri tanımlar. ÖÇ-2- Turizm sektörünün genel yapısını ve taşıdığı özellikleri bilir. ÖÇ-3- Turizmin tarihsel süreç içerisindeki gelişimini açıklar. ÖÇ-4- Turizmin sosyal, ekonomik ve fiziksel çevreyle olan ilişkisini olumlu ve olumsuz yönleriyle birlikte bilir ve kullanır. ÖÇ-5- Turizm arz ve talep yapısını oluşturan unsurları bilir ve kullanır. ÖÇ-6- Turizmde planlama ve politika ilişkisini bilir. ÖÇ-7- Turizm çeşitlerini, turizmin gelişim sürecini ve yeni eğilimleri bilir, açıklar ve katkıda bulunur. ÖÇ-8- Turizm ve sürdürülebilirlik ilişkisini bilir.						
Dersin İçeriği	Bu ders, turizm ve turist kavramları, turizm endüstrisinin özellikleri ve tarihsel gelişimi, turizm çeşitleri, talep ve arzı, turizmin ekonomik, sosyal-kültürel ve fiziksel çevre üzerindeki etkileri, turizm politikası, planlaması, Türkiye’de turizmin gelişimi, turizm hareketleri, trendler ve sürdürülebilirliği kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Turizm ve Turist Kavramları			Okuma		Ders Kitabı	
2	Turizm Endüstrisinin Özellikleri			Okuma		Ders Kitabı	
3	Turizm Endüstrisinin Tarihsel Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
4	Turizm Çeşitleri			Okuma		Ders Kitabı	
5	Turizmin Ekonomik Çevre Üzerindeki Etkileri			Okuma		Ders Kitabı	
6	Turizmin Sosyal-Kültürel Çevre Üzerindeki Etkileri			Okuma		Ders Kitabı	
7	Turizmin Fiziksel Çevre Üzerindeki Etkileri			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Turizm Talebi			Okuma		Ders Kitabı	
10	Turizm Arzı			Okuma		Ders Kitabı	
11	Turizmde Planlama ve Politika			Okuma		Ders Kitabı	
12	Türkiye’de Turizm ve Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	

13	Turizm Hareketleri ve Trendler	Okuma	Ders Kitabı
14	Turizm ve Sürdürülebilirlik	Okuma	Ders Kitabı
15	Genel Tekrar ve Değerlendirme	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Kozak vd., (2023). Genel Turizm İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık. Ünlüöner, K. ve Kılıçlar, A. (2021). Genel Turizm. Ankara: Seçkin Yayıncılık. Roney, S. A. (2018). Turizm Bir Sistemin Analizi. Detay Yayıncılık: Ankara. Medlik, B. (1981). Tourism. (2). London: William Heinemann Ltd. Toskay, T. (1989). Turizm-Turizm Olayına Genel Yaklaşım. İstanbul: Der Yayınları.	

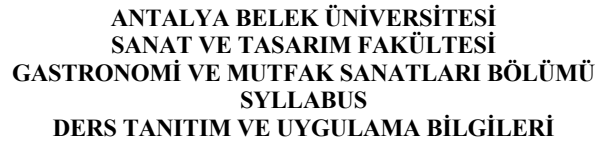


ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İşletme Bilimine Giriş	GAS 108	2	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	-						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, işletme yönetiminin temel kavramlarını öğrenciye benimseterek ileri dönemlerdeki derslere hazırlık yapmaktır. Dersin içeriğinde işletme yönetimi ve yöneticilere ilişkin kavramlar aktarılır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ1-İşletmenin amaçlarını ve ekonomi içindeki önemini açıklar. ÖÇ2-İşletmelerin sınıflandırılmasını açıklar. ÖÇ3-İşletmelerin kuruluşu ve kuruluş yerinin seçimi hakkında bilgiler verir. ÖÇ4-İşletmelerin maliyetleri ve gelirleri hakkında bilgiler verir. ÖÇ5-İşletme performansı konusunu açıklar. ÖÇ6-İşletmeciliğe ilişkin güncel gelişmeleri öğrencilere aktarır.						
Dersin İçeriği	Bu ders, tarihsel yönetim modellerinden çağdaş yaklaşımlara kadar yönetim biliminin evrimini tartışarak, işletme yönetiminin iç ve dış çevreyle ilişkisini, planlama, karar verme, organizasyon, yöneltme ve kontrol süreçlerini kapsar.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	İşletmecilik ile ilgili temel kavramlar-1			Okuma		Ders Kitabı	
2	İşletmecilik ile ilgili temel kavramlar-2			Okuma		Ders Kitabı	
3	İşletmecilik ile ilgili temel kavramlar-3			Okuma		Ders Kitabı	
4	İşletmenin amaçları ve ekonomi içindeki yeri ve sınıflandırılması-1			Okuma		Ders Kitabı	
5	İşletmenin amaçları ve ekonomi içindeki yeri ve sınıflandırılması-2			Okuma		Ders Kitabı	
6	İşletmenin amaçları ve ekonomi içindeki yeri ve sınıflandırılması-3			Okuma		Ders Kitabı	
7	İşletmenin Kuruluşu-1			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	İşletmenin Kuruluşu-2			Okuma		Ders Kitabı	
10	İşletmenin Kuruluşu-3			Okuma		Ders Kitabı	
11	İşletme Maliyetleri			Okuma		Ders Kitabı	
12	İşletme Gelirleri			Okuma		Ders Kitabı	
13	İşletme Performansı			Okuma		Ders Kitabı	
14	İşletme Fonksiyonlarına Giriş			Okuma		Ders Kitabı	
15	Genel Tekrar			Okuma		Ders Kitabı	
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					

Ders Kaynakları

-İşletme Bilimine Giriş, Prof. Dr. M. Şerif Şimşek ve Prof. Dr. Adnan Çelik, Eğitim Yayınevi



DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KRE Dİ	AKTS
Staj-I	GAS 200	4	0	0		0	10
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları							
Dersin Amacı	Öğrenciler, iş yeri eğitimlerini yaz ayları boyunca işletme belgesi olan işletmelerin mutfak bölümlerinde akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlamaktadır. Böylece öğrencilerin gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimler kazanmaları amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Öğrenci, mutfak yönetimi basamaklarını öğrenir. ÖÇ-2- Öğrenci mutfaktaki operasyon hiyeaışisini açıklar. ÖÇ-3-Öğrenci, mutfak iş akışını kavrar. ÖÇ-4- Öğrenci, her mutfak bölümünün farklı gereklilikleri olduğunu bilir. ÖÇ-5- Öğrenci üretim aşamalarına dair bilgi sahibi olur.						
Dersin İçeriği	Öğrenci, 45 iş günü boyunca mutfakta çeşitli departmanlarda çalışarak sektör deneyimi kazanır.						
DERS AKIŞI							
Hafza	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	İşletmede mesleki eğitim						
2	İşletmede mesleki eğitim						
3	İşletmede mesleki eğitim						
4	İşletmede mesleki eğitim						
5	İşletmede mesleki eğitim						
6	İşletmede mesleki eğitim						
7	İşletmede mesleki eğitim						
8	İşletmede mesleki eğitim						
KAYNAKLAR							
Ders Notu							
Ders Kaynakları		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Staj Yönetmeliği Staj formları ve yönergeleri					



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İNGİLİZCE III		ING 201	3	7	0		7	4
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		İngilizce						
Dersin Türü		Zorunlu						
Dersin Koordinatörü		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler								
Dersin Yardımcıları		Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı		Bu ders öğrencilerin bu dilde iletişim kurmalarında iyi bir seviyede beceri geliştirmelerine yardım etmeyi amaçlar. Bu dersi alan öğrencilerin günlük hayatlarında yazılı ve sözlü İngilizce kullanarak iletişim kurabilmeleri hedeflenir. Kurs kullanılan kaynakların yardımıyla öğrencilerin dinleme, konuşma, yazma, okuma ve dil kullanımı alanlarında dil becerilerini geliştirmelerini sağlar.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		ÖÇ-1- geniş zaman, geçmiş zaman ve "going to" ile gelecek zaman gibi temel dilbilgisi yapılarını anlar ve kullanır. ÖÇ-2- uygun ifadeleri kullanarak basit önerilerde bulunur. ÖÇ-3- temel sıfatları kullanarak iki veya daha fazla şeyi karşılaştırır. ÖÇ-4- temel edatları kullanarak zaman, yer ve hareket içeren açıklamalar yapar. ÖÇ-5- konuşma ve yazmada fikirleri birbirine bağlamak için temel bağlaçları anlar.						
Dersin İçeriği		Bu ders, geniş zaman, şimdiki zaman, geçmiş zaman, gelecek zaman yapıları, kıyaslama ve üstünlük sıfatları, simple past ve present perfect farkı, will future, zorunluluk ifadeleri, if clauses, edilgen çatı, sıfat cümlecikleri, used to ve dolaylı anlatımı kullanarak konuşma ve yazma becerilerini geliştirmeyi kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular			Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Introduction to the course			Okuma			Ders Kitabı	
2	Word order in questions, present simple, present continuous, common verb phrases, describing people: appearance and personality, clothes, prepositions of place, exchanging information, describing a person, describing a picture, talking about preferences, understanding personal information, identifying the personbeing described, checking			Okuma			Ders Kitabı	
3	Past simple: regular and irregular verbs, past continuous, time sequencers and connectors, holidays, prepositions of time and place: at, in, on, verb phrases, understanding the key events in a story, listening for gist and detailed information, listening for specific information			Okuma			Ders Kitabı	
4	be going to (plans and predictions), present continuous (future arrangements), defining relative clause, planning a tour, making arrangements, describing and paraphrasing			Okuma			Ders Kitabı	
5	Present perfect + yet, just, already, present perfect or past simple? something, anything, nothing, etc. talking about housework, talking about shopping experiences, describing your weekend, Describing where you live			Okuma			Ders Kitabı	

6	Comparatives adjectives and adverbs, as...as, superlatives (+ ever + present perfect), quantifiers, too, (not) enough, types of numbers, describing a town or city, health and the body, A formal email	Okuma	Ders Kitabı
7	will / won't (predictions), will / won't / shall (other uses), review of verb forms: present, past, and future, making predictions, giving examples and reasons, talking about the past, present, and future, Writing A biography	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	uses of the infinitive with to, uses of the gerund (verb + -ing), have to, don't have to, must, mustn't, verbs + infinitive: try to, forget to, etc., verbs + gerund, adjectives + prepositions: afraid of, etc., retelling an article, describing feelings, talking about language learning, understanding a problem, understanding how something works, understanding the events in a story	Okuma	Ders Kitabı
10	should, if + present, + will + infinitive (first conditional), possessive pronouns, get, confusing verbs, adverbs of manner, discussing habits and preferences, using the right word in conversation, reacting to a story, understanding opinions, scanning for specific information, understanding a short story	Okuma	Ders Kitabı
11	if + past, would + infinitive (second conditional), present perfect + for and since, present perfect or past simple?, animals and insects, words related to fear, phrases with for and since, biographies Would you know what to do?, How long...?, talking about life events	Okuma	Ders Kitabı
12	expressing movement, word order of phrasal verbs, the passive, sports, expressing movement, phrasal verbs, people from different countries, responding to opinions, retelling a person's day, passives quiz, understanding reasons, understanding historical information, understanding opinions, extracting main points from a text	Okuma	Ders Kitabı
13	used to, might, so, neither + auxiliaries, school subjects, word building: noun formation, similarities and differences, talking about school days, choices and decisions, finding similarities and differences	Okuma	Ders Kitabı
14	Retelling a news story, gossip, general knowledge quiz , understanding a conversation, understanding quiz questions, understanding the order of events, recognizing text type	Okuma	Ders Kitabı
15	General repetition	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		English File (Fourth Edition) Oxford Pre-Intermediate - Christina Latham Koenig, Clive Oxenden, Jerry Lambert, Paul Selinson - Online Practice erişimi olan Öğrenci Kitabı, Çalışma Kitabı - Oxford iTools	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İNGİLİZCE IV	ING 202	4	7	0		7	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	İngilizce						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin bu dilde iletişim kurmalarında iyi bir seviyede beceri geliştirmelerine yardım etmeyi amaçlar. Bu dersi alan öğrencilerin günlük hayatlarında yazılı ve sözlü İngilizce kullanarak iletişim kurabilmeleri hedeflenir. Kullanılan kaynakların yardımıyla öğrencilerin dinleme, konuşma, yazma, okuma ve dil kullanımı alanlarında dil becerilerini geliştirmelerini sağlar						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1: Günlük hayatlarında yazılı ve sözlü olarak İngilizce iletişim kurar. ÖÇ-2: Present simple, present continuous, past simple ve perfect gibi temel dilbilgisi yapılarını doğru şekilde kullanarak kendilerini ifade eder. ÖÇ-3: Günlük konuşmalarda ve ders materyallerinde geçen diyalogları ve anlatımları dinleyerek ana fikri ve önemli detayları anlar. ÖÇ-4: Basit cümle yapıları ve uygun zaman kipleri kullanarak düşüncelerini yazılı olarak ifade eder. ÖÇ-5: Öğrenciler, kendilerini tanıtmaya, yön sorma ve günlük aktiviteleri anlatma gibi temel konuşma becerilerini geliştirerek, iletişim kurarken doğru telaffuz ve vurgulama yapar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, temel zamanlar, geçmiş ve şimdiki zaman yapıları, zorunluluk, yasaklar, yetenek ve ihtimaller, alışkanlıklar, edilgen yapı, şart cümleleri, sıfat cümlecikleri, dolaylı anlatım ve tüm bu yapıları konuşma ve yazmada kullanabilme becerilerini kapsar.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Introduction to the course				Okuma		Ders Kitabı
2	present simple and continuous, action and non-action verbs, future forms: present continuous, be going to, will / won'tVocabulary – food and cooking, family, adjectives of personality, talking about preferences, agreeing and disagreeing; talking about the future, retelling a story				Okuma		Ders Kitabı
3	present perfect and past simple; present perfect + for / since, present perfect continuous, their studies, family life, etc. and ask and answer questions like: Have you ever won any money?				Okuma		Ders Kitabı
4	choosing between comparatives and superlatives, articles: a / an, the, no article, transport, collocation: verbs / adjectives + prepositions Speaking – tourist role-play, giving opinions, generalizing, talking about childhood. Students can interview someone or be interviewed. They can give their opinion about something.				Okuma		Ders Kitabı

5	obligation and prohibition: have to, must, should, ability and possibility: can, could, be able to; talking about annoying habits and manners; talking about ability, assessing adviceListening – understanding problems and advice, making inferences, listening for specific information	Okuma	Ders Kitabı
6	past tenses: simple, continuous, perfect / past and present habits and statesVocabulary – sports, relationships; permission and requestsStudents can use different expressions to ask permission to do something and respond and they can ask another person to do something.	Okuma	Ders Kitabı
7	Revision of Units 1-5	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	passive (all tenses), modals of deduction: might, can't, mustVocabulary – cinema, the bodySpeaking – talking about films, talking about profile pictures, making deductions	Okuma	Ders Kitabı
10	first conditional and future time clauses + when, until, etc., second conditional, choosing between conditionals, They can describe the schools they went to and say what they liked or didn't like about them. They can describe their ideal holiday house	Okuma	Ders Kitabı
11	choosing between gerunds and infinitives, reported speech: sentences and questions, They can answer questions like: What will you do if you don't pass your English exam at the end of the course? What would you do if you won a lot of money? They can report three questions that somebody has asked them today and say how they answered.	Okuma	Ders Kitabı
12	if + third conditional, quantifiers , making adjectives and adverbs, electronic devices	Okuma	Ders Kitabı
13	talking about luck, discussing digital habits	Okuma	Ders Kitabı
14	relative clauses: defining and non-defining Vocabulary – compound nouns, crime, eading with purpose, understanding referencing	Okuma	Ders Kitabı
15	General repetition	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		English File (Fourth Edition) Oxford Intermediate - Student's Book with access to Online Practice, Workbook	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Temel Mutfak Teknikleri III	GAS 202	4	2	3		4	6
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Beyza Kaçar						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Temel mutfak eğitim sürecinin devamı niteliğindeki ileri mutfak teknikleri 3, kazanılmış mutfak bilgilerini harmanlayarak ve bütünleştirerek yemek reçetelerinin geliştirilmesi, uzmanlık gerektiren gıda maddelerini kullanma yetisine sahip özgün fikirleri, özgün reçeteleri ve mutfağın hakimiyetine ilişkin bilgiler içermektedir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Sous Vide, Smoke, Siphon, Vakum, Dehidratör tekniğini ve uygulama alanlarını tanıır. ÖÇ-2- Ulusal ve uluslararası sos çorba ve pilavları bilir uygular. ÖÇ-3- Et, tavuk, balık, kümes hayvanları ve diğer deniz ürünlerini tanıır, kullanım alanlarını ve yöntemlerini bilir. ÖÇ-4- Yumurta, sebze ve bakliyatların kullanımını bilir ve etlerle doğru kombinasyonlarını bilir uygular. ÖÇ-5- Reçeteyi okur, anlar ve uygular. ÖÇ-6- Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer, ölçer, kullanır, ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar. ÖÇ-7- Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular. ÖÇ-8- Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir.						
Dersin İçeriği	El becerisi ve tekniklerini daha etkin kullanma, sosların ve yapım teknikleri ve çeşitleri, özgün reçeteler, yemek ve mönü sentezi, pirinçler ve özellikleri, et yapım tekniklerinin reçetelendirilmesi; patatesler ve garnitür çeşitleri, çorbalar, tavuk yemekleri ve balıkların özelliklerini harmanlayarak özgün reçetelerin yapımını içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Ders tanıtım ve uygulama, değerlendirme bilgilerinin öğrenciye açıklanması Dersin müfredat içindeki önemi ve diğer dersler ile etkileşiminin vurgulanması. Sous Vide, Smoke, Siphon, Vakum, Dehidratör tekniğinin anlatılması			Okuma		Ders Kitabı	
2	Et suyu yapım tekniklerinin uygulanması. Et suyu tavuk suyu sebze suyu ve balık suyu uygulamaları			Okuma		Ders Kitabı	
3	Ulusal ve uluslararası çorba yapım teknikleri. Milletlere ait çorba çeşitleri püre-ezme-kremalı-tane vs.			Araştırma		İlgili Reçete	
4	Salata yapım teknikleri. Salata çeşitleri ve yapım şekilleri			Araştırma		İlgili Reçete	
5	Pirinçler ve özellikleri. Milletlere ait pilavlar ve yapım teknikleri			Araştırma		İlgili Reçete	
6	Patates özellikleri ve mutfaklarda kullanım yerleri. Patatesten yapılan garnitür çeşitleri			Araştırma		İlgili Reçete	

7	Sıcak ve soğuk uluslararası ana soslar	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Zeytinyağlı yapım teknikleri ve uygulamaları	Araştırma	İlgili Reçete
10	Kırmızı etlere uygulanan pişirme çeşitleri ve farklı reçete uygulamaları	Araştırma	İlgili Reçete
11	Tavuklar, pişirme özellikleri, farklı reçete uygulamaları	Araştırma	İlgili Reçete
12	Deniz ürünleri ve pişirme usulleri farklı reçete uygulamaları	Araştırma	İlgili Reçete
13	Mantarlar ve pişirme özellikleri çeşitleri	Araştırma	İlgili Reçete
14	Yumurta özellikleri ve uygulamaları	Araştırma	İlgili Reçete
15	Sunum Tabakları Hazırlama	Araştırma	İlgili Reçete
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler	
Ders Kaynakları		Omurcalı E. Çorbanın Kitabı 1 ve 2, Alfa Yayıncılık, 2011. Özcan Ö, Demir A ve Şahin M. Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri. Mutfakkitabı, 2013. Jaros P ve Beer G. The World of Pasta. Fierabend, 2003. Farrimond S. The Science of Cooking. Penguin Random House, NY, 2017.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Temel Mutfak Teknikleri II	GAS 203	1	2	3		4	6
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Beyza Kaçar						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Öğrencilere soğuk ve zeytinyağlı olarak servis edilen yiyecekleri hazırlama ve sunma becerisi kazandırmaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Zeytinyağlı yemeklerin türlerini açıklar ÖÇ-2- Zeytinyağlıların pişirilmesini anlatabilir ve uygular. ÖÇ-3- Mezeleri açıklayabilecektir. ÖÇ-4- Mezelerin tarihini anlatır. ÖÇ-5- Mezelerin yapılışını uygular. ÖÇ-6- Mezelerin türlerini açıklayabilecektir. ÖÇ-7- Yoğurtlu mezeleri açıklar ve uygular. ÖÇ-8- Deniz mahsüllü mezeleri açıklar ve uygular. ÖÇ-9- Salata ve Salata Soslarını Hazırlayabilecektir. ÖÇ-10- Salata çeşitlerini açıklar. ÖÇ-11- Salata soslarının çeşitlerini sınıflandırır ve hazırlar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, soğuk mutfak kavramları, sunum teknikleri, soğuk soslar, salatalar, mezeler, soğuk çorbalar, zeytinyağlı yemekler, soğuk büfe yemekleri, sandviç ve peynir tabağı hazırlama ile tabak ve büfe dekorlarının hazırlanmasını kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Soğuk Mutfak Bölümlerinin Oluşumu Organizasyonu, Bulunması Gereken Cihazlar, Makineler			Okuma		Ders Kitabı	
2	Salatalar Hakkında Bilgi, Salata Sosları Hazırlama, Soğuk Ordövr Hazırlama			Okuma		Ders Kitabı	
3	Zeytinyağlı sebzeler			Araştırma		İlgili Reçete	
4	Bakliyat zeytinyağlılar			Araştırma		İlgili Reçete	
5	Meze kavramı			Araştırma		İlgili Reçete	
6	Yoğurtlu mezeler			Araştırma		İlgili Reçete	
7	Etlı mezeler			Araştırma		İlgili Reçete	
8	Ara sınav			Araştırma		İlgili Reçete	
9	Sebzeli mezeler			Araştırma		İlgili Reçete	
10	Sıcak deniz mahsülleri mezeleri			Araştırma		İlgili Reçete	
11	Soğuk deniz mahsülleri mezeleri			Araştırma		İlgili Reçete	
12	Piyazlar, Salatalar			Araştırma		İlgili Reçete	
13	Tarator			Araştırma		İlgili Reçete	
14	Sakatat Mezeler			Araştırma		İlgili Reçete	
15	Sunum Tabakları Hazırlama			Araştırma		İlgili Reçete	

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler
Ders Kaynakları	Gürsoy, D. (2007). Çilingir Sofrasında Rakı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık. Wayne Ggisslen, Profesyonel Aşçılık, Nobel Akademik Yayıncılık Nilüfer Şahin Perçin, Ceyhun Uçuk, Uygulamalı Türk Mutfağı



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Ekmek Uygulamaları	GAS 205	3	2	3		4	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Aslı TARHAN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş.Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Pastacılığın ileri tekniklerinin öğretilmesi ve uygulanması.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Ekmeğin tarihçesini öğrenir ÖÇ-2- Hamur yapım tekniklerini öğrenir. ÖÇ-3 Türk Ekmeklerini öğrenir. ÖÇ-4- Dünya çapında yapılan ekmekleri öğrenir ÖÇ-5- Ekşi maya ve ekşi mayalı ekmeği öğrenir.						
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriğinde; ekmeğin tarihçesi, ekmeğin ve üretimindeki temel bileşenleri, maya ve çeşitleri, un çeşitleri ve randımanları, tuz ve çeşitleri, ekmeğin yapımında kullanılan ekipmanlar, ekmeğin yoğurma aşamaları, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmeğin çeşitleri, uluslararası ekmeğin çeşitleri, ekşi mayalı ekmeğin dersleri işlenecektir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Ekmeğin tanımı ve tarihçesi				Okuma		Ders Kitabı
2	Ekmeğin Üretiminde kullanılan temel bileşenler ve özellikleri				Okuma		Ders Kitabı
3	Maya ve çeşitleri, Un çeşitleri ve randımanları, tuz ve çeşitleri				Araştırma		İlgili Reçete
4	Ekmeğin yapımında kullanılan ekipmanlar Ekmeğin yoğurma aşamaları				Araştırma		İlgili Reçete
5	Türk Ekmeklerinin yapımı				Araştırma		İlgili Reçete
6	Fransız Ekmeği/Baget Yapımı				Araştırma		İlgili Reçete
7	Fransız Ekmeği/ Brioche				Araştırma		İlgili Reçete
8	Ara sınav				Araştırma		İlgili Reçete
9	İtalyan Ekmeği / Focaccia yapımı 1				Araştırma		İlgili Reçete
10	İngiliz Ekmeği /Soda Bread yapımı				Araştırma		İlgili Reçete
11	Alman Ekmeği				Araştırma		İlgili Reçete
12	Hint Ekmeği				Araştırma		İlgili Reçete
13	Hamburger Ekmeği				Araştırma		İlgili Reçete
14	Artizan Ekmeği				Araştırma		İlgili Reçete
15	Ekşi Mayalı Ekmeği				Araştırma		İlgili Reçete
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler					

Ders Kaynakları

Aktaş,A. ve Özdemir, B. Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi(2012).
Ankara: Detay Yayıncılık.

Myhrvold, N., Migoya, F.J. (2017). Modernist bread. Cooking Lab.

Yaman, Z. (2019). Temel Seviye ekmekçilik profesyonel teknik ve
reçeteler. Ankara: Detay Yayıncılık.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	GAS 208	4	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlamayla ilgili gerekli teorik alt yapının verilmesi, pazarlama kavramı ve çevresi, tüketici davranışı, pazarlama bilgi sistemi ve pazarlama araştırması hakkında temel bilgilerin verilmesi, pazar bölümlendirme, hedef pazar belirleme ve konumlandırma, pazarlama çabalarının denetimi konularının anlaşılması, pazarlama karması, pazarlama stratejileri ve çağdaş pazarlama tekniklerinin öğrenilmesi ve pazarlama ve gastronomi ilişkisinin kurulabilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Pazarlama ve pazarlama ile ilgili genel kavramların tanımını yapar. ÖÇ-2- Pazarlama bilgi sistemi ve pazarlama çevresi hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-3- Yiyecek içecek işletmelerinde tüketici davranışlarını, pazar araştırmalarının önemini ve uygun pazarlama stratejilerini bilir. ÖÇ-4- Yiyecek içecek işletmelerinde pazar bölümlendirme ve pazar bölümlendirme stratejilerini bilir. ÖÇ-5- Pazarlama örgüt yapısı ve kontrol türlerine ilişkin bilgi sahibi olur. ÖÇ-6- Pazarlama karması elemanları hakkında bilgi sahibi olur ve açıklar. ÖÇ-7- Pazarlamada yeni yaklaşımları ve yeni pazarlama stratejilerini bilir ve açıklar. ÖÇ-8- Gastronomi ve pazarlama ilişkisini kavrar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, pazarlama kavramı, çevresi, tüketici davranışı, pazarlama bilgi sistemi, araştırması, pazar bölümlendirme, hedef pazar belirleme, konumlandırma, pazarlama çabalarının denetimi, pazarlama karması, stratejileri ve yiyecek-içecek işletmeleri için çağdaş pazarlama yöntemleri ile gastronomi ve pazarlama ilişkisini kapsar.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Pazarlama Kavramı			Okuma		Ders Kitabı	
2	Pazarlama Çevresi			Okuma		Ders Kitabı	
3	Tüketici Davranışı			Okuma		Ders Kitabı	
4	Pazarlamada Bilgi Sistemi			Okuma		Ders Kitabı	
5	Pazarlama Araştırması			Okuma		Ders Kitabı	
6	Pazar Bölümlendirme, Hedef Pazar Belirleme ve Konumlandırma			Okuma		Ders Kitabı	
7	Pazarlama Çabalarının Denetimi			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	

9	Pazarlama Karması	Okuma	Ders Kitabı
10	Pazarlama Karması	Okuma	Ders Kitabı
11	Pazarlama Karması	Okuma	Ders Kitabı
12	Pazarlama Karması	Okuma	Ders Kitabı
13	Pazarlama Stratejileri	Okuma	Ders Kitabı
14	Pazarlamada Yeni Yaklaşımlar	Okuma	Ders Kitabı
15	Gastronomi ve Pazarlama	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Kozak, N. (2006). Turizm Pazarlaması. Ankara: Detay Yayıncılık. Torlak, Ö. ve Özmen, M. (2013). Pazarlama İlkeleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. Altunışık, R, Özdemir, Ş. ve Torlak, Ö. (2017). Pazarlamaya Giriş. (4). Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Ulema, Ş. (2021). Yiyecek İçecek Pazarlaması. Ankara: Detay Yayıncılık.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	GAS213	3	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Gastronominin ve yeme-içme kültürünün tarihsel perspektiften değerlendirilmesi, çağdaş gastronomiye kadar geçen süreçlerin tartışılması ve öğrencinin bu konularda bilgi sahibi olmasını sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Gastronomi ile ilgili temel kavramları açıklar. ÖÇ-2-Kültür kavramını tanımlar. ÖÇ-3 Farklı bölgelerdeki beslenme farklılıklarını ayırt eder. ÖÇ-4- Farklı inanç ve kültürlerin gastronomiye etkisini ifade eder. ÖÇ-5- İlk insansaların yeme davranışını belirtir. ÖÇ-6- Tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre yiyeceklerin tüketimini açıklar. ÖÇ-7-Günümüz yeme alışkanlıklarına tarihsel sürecin etkisini açıklar.						
Dersin İçeriği	Antik Çağdan günümüze beslenme ve yemek kültüründe meydana gelen gelişmeler, rafine mutfakın doğuşu ve ticarileşme süreci, tarih içerisinde meydana gelen toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkiler, Orta Çağdan günümüze kadar ortaya çıkmış olan mutfak ve beslenme akımları, dönemsel koşullar çerçevesinde ele alınmaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Gastronomi Nedir? Gastronomi İle İlgili Tanımlar, Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi			Okuma		Ders Kitabı	
2	İlk insanlarda beslenme, Paleolitik Çağ Beslenme Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
3	Mezolitik Çağ Beslenme Kültürü, Neolitik Çağ Beslenme Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
4	Kalkolitik Çağ Beslenme Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
5	Antik dönem yemek kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
6	Hitit Uygarlığı Yemek Kültürü, Mezopotamya Uygarlıklarında Yemek Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
7	Anadolu Selçuklu Mutfak Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Osmanlı dönemi Mutfak Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
10	Orta çağ Avrupa Yemek Kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
11	Rönesans ve İtalya Mutfakları, 17. ve 18. Yüzyıl Fransa Mutfakları			Okuma		Ders Kitabı	
12	19. ve 20. Yüzyıl Fransa Mutfakları, Sanayi Devriminin Mutfak Kültürüne Etkisi			Okuma		Ders Kitabı	
13	Amerikanın keşfi yeni gıdalar			Okuma		Ders Kitabı	
14	Kahve, Şeker, Kakao			Okuma		Ders Kitabı	

15	Gastronomide yeni akımlar.	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Yayınevi: Detay Yayıncılık Beslenme Antropolojisi -1 - Türkan Kutluay Merdol Hatiboğlu Yayıncılık	

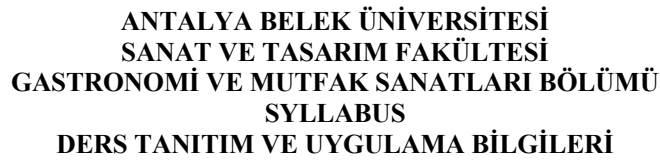


ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yiyecek İçecek Yönetimi	GAS 214	4	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Yiyecek-içecek sektörü hakkında bilgilendirmenin ardından ayrı ayrı yiyecek ve içecek alanlarının yönetimlerinin ne olduğu hakkında bilgi verilmektedir. Temel bilginin ardından bir yiyecek-içecek işletmesinin nasıl işletilebileceği ve olası sorunlar hakkında çözüm yöntemleri anlatılmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Temel kavramlar ve yöneticilik hakkında bilgi edinecektir ÖÇ-2- Yönetim süreçleri ve yöneticilik hakkında bilgi edinecektir ÖÇ-3- Yöneticinin görev ve sorumluluklarını öğrenecektir ÖÇ-4- Yiyecek içecek endüstrisinin sektör bazında görev ve sorumlulukları hakkında bilgi edinecektir.						
Dersin İçeriği	Yiyecek-içecek işletmeciliği hakkında temel bilgilendirmenin yanı sıra sektör hakkında işleyiş, temel prensipler ve yönetsel süreçler hakkında bilgi verilmektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Yiyecek-İçecek endüstrisinin kavramsal analizi				Okuma		Ders Kitabı
2	Yiyecek-içecek işletmelerinin yönetsel fonksiyonları				Okuma		Ders Kitabı
3	Yiyecek-içecek işletmelerinde AR-GE				Okuma		Ders Kitabı
4	Yiyecek-içecek işletmelerinde menü yönetimi				Okuma		Ders Kitabı
5	Menü mühendisliği				Okuma		Ders Kitabı
6	Mutfak yönetimi				Okuma		Ders Kitabı
7	Pişirme yöntemleri ve teknikleri				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Mutfak planlaması				Okuma		Ders Kitabı
10	Yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet kontrolü				Okuma		Ders Kitabı
11	Yiyecek-içecek işletmelerinde ana ve yan gelirler				Okuma		Ders Kitabı
12	Ziyafet organizasyonu ve fiyatlandırılmasında dikkat edilmesi gerekenler				Okuma		Ders Kitabı
13	Ziyafet menü örnekleri				Okuma		Ders Kitabı
14	Banket işletmeciliği				Okuma		Ders Kitabı
15	Yiyecek-içecek işletmelerinde protokol ve nezaket kuralları				Okuma		Ders Kitabı
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					

Ders Kaynakları

- Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi (2015). Ed. Murat DOĞDUBAY. Ankara: Grafiker Yayınları.



KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
-----------	----------------------------

[illegible]

Ders Kaynakları



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gastronomide Renk ve Tasarım	GAS217	3	2	2		3	5
Ön Koşul Dersleri							
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Renk teorisi, renkler arası ilişki ve uyum konularını ele alarak, yiyecek ve içecek işletmelerinin iç mekan tasarımında ve sunum tabaklarında kullanılan renk ve dokunun görsel ve psikolojik etkileri üzerine öğrencilerin yeterli bilgiye sahip olmalarını sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1: Mutfak ve sanatın birbiriyle olan yakın ilişkisini tartışabilecekler. ÖÇ-2: Dekor aletlerini tanımlayabilecek ve bu ekipmanları kullanabilecekler. ÖÇ-3: Tabak sunumunun temel kural ve inceliklerini açıklayabilecekler. ÖÇ-4: Süsleme ve sos çekme tekniklerini karşılaştırabilecek ve bu teknikleri tabak dizaynında kullanabilecekler.						
Dersin İçeriği	Renk kuramları ve renk sistemleri; mekan-renk ilişkisi; mekan kimliği: farklı kullanım amaçlarına uygun olarak mekanlarda malzeme ve renk seçimi, rengin psikolojik etkisi: mekanın ferahlığı ve baskısı ile renk ilişkisi; restoran için mekan seçimi; restoran temasına göre tasarım; mutfak tasarımı ilkeleri; üretim ve servis alanları mekan dağılımı; masa üstü malzemelerinin ve masa örtülerinin seçimini içerir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Renk Kuramları ve Renk Sistemleri; Renk Algısı ve Görüşü			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
2	Renkte Sıcak ve Soğuk İlişkileri, Kapatıcı ve Saydam Renkler			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
3	Renk Zıtlıkları, Renk Karışımları			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
4	Mekan-Renk İlişkisi; Mekan Kimliği: Farklı Kullanım Amaçlarına Uygun Olarak Mekanlarda Malzeme ve Renk Seçimi- 1			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
5	Mekan-Renk İlişkisi; Mekan Kimliği: Farklı Kullanım Amaçlarına Uygun Olarak Mekanlarda Malzeme ve Renk Seçimi- 2			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
6	Rengin Psikolojik Etkisi: Mekanın Ferahlığı ve Baskısı İle Renk İlişkisi			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
7	Masa Üstü Malzemelerinin ve Masa Örtülerinin Seçimi			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
8	Ara sınav			Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
9	Çorbalarda tarif geliştirme ve sunum teknikleri			Araştırma		İlgili Reçete	
10	Et yemeklerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri			Araştırma		İlgili Reçete	
11	Makarnaların geliştirilmesi ve sunum teknikleri			Araştırma		İlgili Reçete	
12	Köfte ve hamur işi yemeklerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri			Araştırma		İlgili Reçete	
13	Tatlılarda reçete geliştirme ve sunum teknikleri- 1			Araştırma		İlgili Reçete	
14	Tatlılarda reçete geliştirme ve sunum teknikleri- 2			Araştırma		İlgili Reçete	
15	Dünya Mutfağında özgün tarif geliştirme ve sunum teknikleri			Araştırma		İlgili Reçete	

KAYNAKLAR**Ders Notu**

Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler

Ders Kaynakları

Kutlu, N. (2022) Renk Tasarımı, Efe Akademi Yayınları (E-Kitap)
Akmeşe, A., K. (2023) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular, Eğitim Yayınevi (E-Kitap)
Uçuk, C. (2023) Gastronomide Tabak Prezantasyonu- Nasıl Estetik Tabaklar Tasarlayabiliriz?, Nobel Akademik Yayıncılık (Ankara)



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Temel Pastacılık	GAS 301	5	2	3		4	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Beyza Kaçar						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Bu derste; Pastacılığın temelini oluşturan bu derste, pastacılık terminolojisi, ölçümler ve birimler ile ana malzemelerin ne işe yaradığı ve pastane ürünlerinin yapım tekniklerini hem öğretmek hem uygulama göstermeyi amaçlamaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan mesleki temel kavramları açıklar ÖÇ-2- Tatlıların tanımını yapar ve uygular. ÖÇ-3- Pastaların tanımını yapar ve uygular. ÖÇ-4- Hamur işlerinin tanımını yapar ve uygular. ÖÇ-5- Kullanılan küçük el ve büyük ekipmanları tanımlar. ÖÇ-6- Hamurların özelliklerini ve çeşitlerini açıklayarak uygular. ÖÇ-7- Hamur hazırlama çeşitlerini ve pişirilme tekniklerini tanımlar ve uygular. ÖÇ-8- Hamur hazırlama sırasında dikkat edilmesi gereken kurallara uyar ÖÇ-9 Türk mutfığında hamur işleri ve tatlı çeşitlerini tanımlayarak uygulayabilecektir. ÖÇ-10- Sütlu tatlıları yapımını uygular. ÖÇ-11- Şerbetli tatlıların yapımını uygular. ÖÇ-12- Kek ve bisküvilerin yapımını uygular.						
Dersin İçeriği	Bu ders, mayalı hamur ile poğaçaya gibi ürünler, çırpılarak hazırlanan hamur ile tatlı ve kek/pasta, pişirilerek hazırlanan hamur ile profiterol, kıyılarak hamur ile tart ve kiş çeşitleri, basit hamur ile kuru pasta, çeşitli kekler, yaş pasta, çikolata çeşitleri ve eritme yöntemleri, pasta ve tatlı süsleme teknikleri, sütlu tatlılar, kadayıf çeşitleri ve tabak sunumu yapabilme becerilerini kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Ders tanıtım ve uygulama, Pastacılıkta kullanılan malzemelerinin anlatımı ve araç gereçlerinin kullanımı.	Okuma	Ders Kitabı
2	Temel Hamur Teknikleri Kıyılarak Yapılan Hamurlar 1	Araştırma	İlgili Reçete
3	Temel Hamur Teknikleri Kıyılarak Yapılan Hamurlar 2	Araştırma	İlgili Reçete
4	Temel Hamur Teknikleri Çırpılarak Yapılan Hamurlar 1	Araştırma	İlgili Reçete
5	Temel Hamur Teknikleri Çırpılarak Yapılan Hamurlar 2	Araştırma	İlgili Reçete

6	Temel Hamur Teknikleri Pişirilerek Yapılan Hamurlar	Araştırma	İlgili Reçete
7	Temel Hamur Teknikleri Özdeştirilerek Yapılan Hamurlar	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Temel Hamur Teknikleri Mayalandırarak Yapılan Hamurlar 1	Araştırma	İlgili Reçete
10	Temel Hamur Teknikleri Mayalandırarak Yapılan Hamurlar 2	Araştırma	İlgili Reçete
11	Sütlü Tatlılar	Araştırma	İlgili Reçete
12	Şerbetli Tatlılar	Araştırma	İlgili Reçete
13	Yaş Pasta Yapımı	Araştırma	İlgili Reçete
14	Porsiyon Pastalar	Araştırma	İlgili Reçete
15	Tabak Dekorasyonu hazırlama	Araştırma	İlgili Reçete

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler
Ders Kaynakları	Sözer, I. ve Gürşen, B. (2015) . Butik Pastacılık İstanbul: Boyut Yayın Şahingöz Akar, S. Şimşek, N. Ve Demi, Ş.(2022) Tatlı ve Pasta Üretimi: Nobel Yayıncılık Yılmaz, İ. Güney, S.K. ve Beyter, N.(2023) Temel Pastacılık: Akademisyen Kitap evi



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Türk Mutfağı II	GAS 302	6	1	2		2	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Türk mutfak kültürü, genel nitelikleri ve Türk mutfağına özgü yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ile ilgili konularda öğrencilerin bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Türk mutfak kültürünün genel özelliklerini anlatır. Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfağında yaşanan değişimi anlatır. Sofra alışkanlıklarındaki değişimi anlatır. ÖÇ-2-Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir. ÖÇ-3-Türk mutfağına ait yemekleri yapabilir. ÖÇ-4-Osmanlı dönemi yemeklerini hazırlayabilir. ÖÇ-5-Coğrafi bölgelerin yaygın yemeklerini hazırlayabilir. ÖÇ-6-Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecektir.						
Dersin İçeriği	Türk mutfak kültürü, Türk mutfağına özgü pişirme teknikleri, kullanılan araçlar ile ilgili ayrıntılı bilgi verilecektir. Türk mutfağına özgü yemeklerin özellikleri, çeşitleri ele alınarak uygulamaları yapılacaktır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
2	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü- 1			Okuma		Ders Kitabı	
3	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü- 2			Araştırma		İlgili Reçete	
4	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü- 1			Araştırma		İlgili Reçete	
5	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü- 2			Araştırma		İlgili Reçete	
6	Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü- 1			Araştırma		İlgili Reçete	
7	Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü- 2			Araştırma		İlgili Reçete	
8	Ara sınav			Araştırma		İlgili Reçete	
9	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü			Araştırma		İlgili Reçete	
10	Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi- 1			Araştırma		İlgili Reçete	
11	Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi- 2			Araştırma		İlgili Reçete	
12	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek, İçecek ve Tatlılar			Araştırma		İlgili Reçete	
13	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek, İçecek ve Tatlılar- 1			Araştırma		İlgili Reçete	
14	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek, İçecek ve Tatlılar- 2			Araştırma		İlgili Reçete	
15	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek, İçecek ve Tatlılar- 3			Araştırma		İlgili Reçete	

KAYNAKLAR**Ders Notu**

Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler

Ders Kaynakları

Usta, N. (2015) Türk Tatlı Sanatı. Remzi Kitapevi (İstanbul)
Halıcı, N. (2009) Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık (İstanbul)
Kolektif (2009) Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı. Detay Yayıncılık (Ankara)



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gastronomi Trendleri	GAS 307	5	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Gastronomi alanında uygulanan yeniliklerin ve trendlerin öğrenilmesi, bu yenilikçi yaklaşımların anlaşılması ve uygulamalarının tanıtılması ve gelecek trendlerin öngörülebilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir. ÖÇ-2- Gastronomide yeni akımları bilir ve trendleri açıklayabilir. ÖÇ-3- Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar. ÖÇ-4- Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür ve öngörü sahibi olur. ÖÇ-5- Ulusal ve uluslararası gastronomi kurumlarını öğrenir. ÖÇ-6- Yeni trendlerin felsefesini ve insanlık ve sektör açısından önemini bilir.						
Dersin İçeriği	Bu ders, gastronomi trendleri, fast food ve slow food akımları, nörogastronomi, moleküler gastronomi, dikey tarım, temalı ve hızlı-rahat restoranlar, füzyon mutfacı, moleküler miksoloji, organik tarım, vegan beslenme, yenilebilir böcekler ve çiçekler, coğrafi işaretli ürünler, yeşil restoranlar, sokak lezzetleri, çiğ beslenme, mikro filizler, siyah yiyecekler, surf & turf ve dijital gastronomiyi kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Gastronomi Trendlerinin Genel Değerlendirmesi			Okuma		Ders Kitabı	
2	Fast Food ve Slow Food Akımı			Okuma		Ders Kitabı	
3	Nörogastronomi			Okuma		Ders Kitabı	
4	Moleküler Gastronomi			Okuma		Ders Kitabı	
5	Dikey Tarım ve Temalı Restoranlar			Okuma		Ders Kitabı	
6	Hızlı-Rahat Restoranlar			Okuma		Ders Kitabı	
7	Füzyon Mutfacı ve Moleküler Miksoloji			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Organik Tarım			Okuma		Ders Kitabı	
10	Vegan Beslenme			Okuma		Ders Kitabı	
11	Yenilebilir Böcekler ve Yenilebilir Çiçekler			Okuma		Ders Kitabı	
12	Coğrafi İşaretli Ürünler			Okuma		Ders Kitabı	
13	Yeşil Restoranlar			Okuma		Ders Kitabı	
14	Sokak Lezzetleri			Okuma		Ders Kitabı	

15	Çiğ Beslenme ve Mikro Filizler, Siyah Yiyecekler ile Surf & Turf ve Dijital Gastronomi	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.		
Ders Kaynakları	Özdoğan, O. N. (2016). Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler I (Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri). Ankara: Detay Yayıncılık. Özdoğan, O. N. (2016). Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler II (Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri). Ankara: Detay Yayıncılık. Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri-Milenyum ve Ötesi. Ankara: Detay Yayıncılık.		



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
DUYUSAL ANALİZ	GAS308	6	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Öğrenciye duyuusal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmektir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Gıdalarda duyuusal değerlendirmenin nasıl olması gerektiğini açıklar. ÖÇ-2-Duyuusal test tekniklerini sayar. ÖÇ-3--Gıda çeşidine ve özelliklerine bağlı olarak duyuusal değerlendirme yöntemi oluşturur. ÖÇ-4-Gıdalarda duyuusal değerlendirmenin önemini açıklar. ÖÇ-5-Duyuusal test sonucunda elde edilen verileri değerlendirir ve yorumlar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, duyuusal analizin ilkeleri, duyu organlarının algılamadaki rolleri, panelist seçimi ve eğitimi, duyuusal analiz yöntemlerinin farklı gıdalarda uygulanması, panel odası ve ürün kontrolleri, duyuusal değerlendirmede kullanılan skalalar ve lezzet profili diyagramlarının oluşturulmasını kapsar.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Duyuusal analiz nedir, neden gereklidir? (Ürün reformülasyonu, kabulü, raf ömrünün belirlenmesi)	Okuma	Ders Kitabı
2	Gastronomide insan duyuları.	Okuma	Ders Kitabı
3	Duyuusal ölçümleri etkileyen faktörler.	Okuma	Ders Kitabı
4	Test metotları.	Okuma	Ders Kitabı
5	Test metodunun ve standartın seçimi.	Okuma	Ders Kitabı
6	Duyuusal Değerlendirme Laboratuvarları	Okuma	Ders Kitabı
7	Deney tasarımı, Deney ve analiz süreçleri.	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Duyuusal değerlendirme panel odası, ürün ve panel kontrolleri	Okuma	Ders Kitabı
10	Benzerlik, Denklik Testi ve Ayrım Teorisi.	Okuma	Ders Kitabı
11	Duyuusal Değerlendirmede Panelist Seçimi ve Panel Büyüklüğünü Etkileyen Faktörler	Okuma	Ders Kitabı
12	Duyuusal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar ve Lezzet Profili Analizi, Doku Profil Analizi	Okuma	Ders Kitabı
13	Tercih ve kabul.	Okuma	Ders Kitabı
14	Tüketici algısında duyuusal analiz.	Okuma	Ders Kitabı

15	Gastronomide insan duyuları.	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Prof. Dr. Tomris ALTUĞ ONOĞUR, Doç. Dr. Yeşim ELMACI, Sidas Yayıncılık, 2015. Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Fermente Gıdalar	GAS 313	5	2	1		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Osman Onur Kara						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere fermente gıdaların üretim süreçlerini, besin değerlerini ve sağlık üzerindeki etkilerini öğretmektir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Fermente gıdaların üretim aşamalarını ve bu süreçte kullanılan teknikleri anlar. ÖÇ-2- Fermente gıdalarda yer alan mikroorganizmaların tanımlanması ve bu mikroorganizmaların gıdalara sağladığı faydalar hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-3- Fermente gıdaların besin değerlerini ve bu gıdaların insan sağlığı üzerindeki olumlu etkilerini değerlendirir. ÖÇ-4- Fermente gıdaların kültürel ve tarihsel önemini kavrar ve farklı coğrafyalarda bu gıdaların nasıl tüketildiğini ve üretildiğini öğrenir. ÖÇ-5- Fermente gıdaların gastronomi alanında yaratıcı ve yenilikçi uygulamalarını tasarlar. ÖÇ-6- Fermente gıdaların üretiminde kalite kontrol yöntemlerini uygulayabilir ve gıda güvenliği standartlarına uygun üretim yapabilir.						
Dersin İçeriği	Bu ders, mikroorganizma-gıda ilişkisi, gıda muhafaza yöntemleri, fermantasyon ve fermente gıdalar, fermantasyon teknolojisi ile fermente sucuk, peynir, yoğurt, turşu, zeytin, sirke, şarap ve ekmek üretimini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Fermentasyonun tanımı, mikroorganizmaları ve çeşitleri			Okuma		Ders Kitabı	
2	Etil alkol fermantasyonun kinetiği ve hammaddeleri			Okuma		Ders Kitabı	
3	Eskitilen ve eskitilmeyen damıtık alkollü içki teknolojisi			Okuma		Ders Kitabı	
4	Fermantasyon teknolojisi.			Okuma		Ders Kitabı	
5	Fermente sucuk.			Okuma		Ders Kitabı	
6	Peynir.			Okuma		Ders Kitabı	
7	Yoğurt.			Okuma		Ders Kitabı	
8	ARA SINAV			Okuma		Ders Kitabı	
9	Turşu.			Okuma		Ders Kitabı	
10	Zeytin.			Okuma		Ders Kitabı	
11	Sirke.			Okuma		Ders Kitabı	
12	Şarap.			Okuma		Ders Kitabı	
13	Ekmek.			Okuma		Ders Kitabı	

14	Boza	Okuma	Ders Kitabı
15	Uluslararası fermente gıdalar.	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Anlı, E. ve Şanlıbaba, P. (2019). <i>Fermente Gıdalar</i> . Nobel Yayıncılık, Ankara	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Girişimcilik	GAS 317	5	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	-						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Dersin amacı, temel girişimcilik ve küçük işletme yönetimi hakkında bilgi sahibi olunmasını, kimin girişimci olduğu ve nasıl girişimci olunabileceği hakkında bilgilendirme sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Girişimcilik ile ilgili kavramları ve boyutları bilir. ÖÇ-2- Girişimcilik çeşitlerini ve girişimcinin özelliklerini bilir. ÖÇ-3- İşletme mülkiyet biçimleri ve fikri mülkiyet haklarında bilgi sahibi olur. ÖÇ-4- Bir iş modeli tasarlayabilir, yönetebilir ve stratejik plan oluşturabilir. ÖÇ-5- Girişimcilik örnekleri hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-6- Girişimcilik fırsatlarını değerlendirir ve geleceğe yönelik yeni girişimci fikirler geliştirir.						
Dersin İçeriği	Girişimcilikle ilgili kavramlar, girişimcilik çeşitleri, girişimcinin özellikleri, girişimcilikte yenilik, inovasyon ve yaratıcılık, işletme mülkiyet biçimleri ve fikri mülkiyet haklarının lisanslanması, girişimcilik süreçleri, iş fikri geliştirme, fizibilite, iş planı, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı ve finans planı ve girişimcilik öyküleri konularını içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Girişimcilikle İlgili Kavramlar				Okuma		Ders Kitabı
2	Girişimcilik Çeşitleri ve Girişimcinin Özellikleri				Okuma		Ders Kitabı
3	Girişimcilikte Yenilik ve İnovasyon				Okuma		Ders Kitabı
4	Girişimcilikte Yaratıcılık				Okuma		Ders Kitabı
5	İşletme Mülkiyet Biçimleri ve Fikri Mülkiyet Haklarının Lisanslanması				Okuma		Ders Kitabı
6	Girişimcilik Süreçleri				Okuma		Ders Kitabı
7	İş Fikri Geliştirme				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Fizibilite				Okuma		Ders Kitabı
10	İş Planı				Okuma		Ders Kitabı
11	Pazarlama Planı				Okuma		Ders Kitabı
12	Üretim Planı				Okuma		Ders Kitabı
13	Yönetim Planı				Okuma		Ders Kitabı
14	Finans Planı				Okuma		Ders Kitabı

15	Girişimcilik Öyküleri	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.		
Ders Kaynakları	Ürper, Y. (2013). Girişimcilik. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. Küçük, O. (2015). Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi. (8). Ankara: Seçkin Yayıncılık. Cankar, F. Görçün, Ö. ve Yurtseven, H. R. (2019). Girişimcilik. Ankara: Detay Yayıncılık. Tikici, M. ve Aksoy, A. (2009). Girişimcilik ve Küçük İşletmeler. Ankara: Nobel Yayıncılık.		



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Alan Yazın Taraması	GAS 318	6	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Akademik bir çalışmanın nasıl yapılacağı, nelere dikkat edilmesi gerektiği, etik unsurların neler olduğu hakkında bilgiler verilmektedir. Veri toplama tekniklerinin uygulamalı anlatımı ve örnek akademik çalışmaların incelemesi yapılmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Temel araştırma teknikleri hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-2- Akademik yazım türleri ve teknikleri hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-3- Bir akademik çalışmanın hangi bölümlerden oluştuğu hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-4- Literatür taraması nasıl yapılır, teknikleri nelerdir bilgi sahibi olur.						
Dersin İçeriği	Akademik araştırmalar yapılırken veri tabanlarının nasıl kullanılacağı, konuların nasıl taranacağı, araştırılmak istenen konunun nereden ve nasıl bulunacağı, bilgisayar ve internetin araştırmalarda nasıl etkin kullanılacağı hakkında bilgiler verilmektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Akademik araştırmaya giriş ve temel kavramlar - 1				Okuma		Ders Kitabı
2	Akademik araştırmaya giriş ve temel kavramlar - 2				Okuma		Ders Kitabı
3	Veri toplama teknikleri				Okuma		Ders Kitabı
4	Veri işleme ve arşivleme				Okuma		Ders Kitabı
5	Veriye ulaşma ve teknikleri				Okuma		Ders Kitabı
6	Veritabanı kullanımı ve ilkeleri				Okuma		Ders Kitabı
7	Güncel araştırma ve veri toplama teknikleri				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Güncel akademik çalışmaların incelenmesi				Okuma		Ders Kitabı
10	Akademik çalışma türleri				Okuma		Ders Kitabı
11	Akademik yazım eğitimi				Okuma		Ders Kitabı
12	Akademik dil kullanımı				Okuma		Ders Kitabı
13	Akademik dil hakkında kritik noktalar ve uygulamalı yazım				Okuma		Ders Kitabı
14	Akademik yazım uygulaması – 1				Okuma		Ders Kitabı
15	Akademik yazım uygulaması – 2				Okuma		Ders Kitabı
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					
Ders Kaynakları		Ocak, M. A. (2023). Alanyazın İncelemesi. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.					



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Vejetaryen ve Diyet Mutfağı		GAS319	5	1	3		3	4
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		Türkçe						
Dersin Türü		Seçmeli						
Dersin Koordinatörü		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler		Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU						
Dersin Yardımcıları		Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı		Vegan ve vejetaryen mutfaklarına ait menülerin gıda bilimine uygun şekilde üretilmesi ve sunulmasına ait bilgilerin verilmesidir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		ÖÇ-1: Vegan beslenmeyi tanır. ÖÇ-2: Vejetaryen beslenmeyi tanır. ÖÇ-3: Vegan beslenmeye uygun ürünler hazırlar. ÖÇ-4: Vejetaryen beslenmeye uygun ürünler hazırlar. ÖÇ-5: Vegan beslenmede kullanılan malzemeleri bilir ve kullanır. ÖÇ-6: Vejetaryen beslenmede kullanılan malzemeleri bilir ve kullanır. ÖÇ-7: Vegan ve vejetaryen menü hazırlayıp uygular.						
Dersin İçeriği		Bu ders, vegan ve vejetaryen beslenme felsefesi, beslenme şekilleri, kullanılan malzemeler ile vegan ve vejetaryen kahvaltı, başlangıç, ana yemek ve tatlı üretimini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Vegan ve Vejetaryen Beslenme Felsefesi				Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
2	Vejetaryenlik Nedir? Kaç Çeşidi bulunmaktadır?				Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
3	Vegan ve Vejetaryen Beslenme için Kullanılan Malzemeler				Okuma, Araştırma		Ders Kitabı	
4	Vegan ve Vejetaryen Ürün Üretimine Giriş- 1				Araştırma		İlgili Reçete	
5	Vegan ve Vejetaryen Ürün Üretimine Giriş- 2				Araştırma		İlgili Reçete	
6	Alternatif Kahvaltı Üretimi- 1				Araştırma		İlgili Reçete	
7	Alternatif Kahvaltı Üretimi- 2				Araştırma		İlgili Reçete	
8	Ara sınav				Araştırma		İlgili Reçete	
9	Alternatif Başlangıç Üretimi- 1				Araştırma		İlgili Reçete	
10	Alternatif Başlangıç Üretimi- 2				Araştırma		İlgili Reçete	
11	Alternatif Ana Yemek Üretimi- 1				Araştırma		İlgili Reçete	
12	Alternatif Ana Yemek Üretimi- 2				Araştırma		İlgili Reçete	
13	Alternatif Ana Yemek Üretimi- 3				Araştırma		İlgili Reçete	
14	Alternatif Tatlı Üretimi- 1				Araştırma		İlgili Reçete	
15	Alternatif Tatlı Üretimi- 2				Araştırma		İlgili Reçete	
KAYNAKLAR								
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler						
Ders Kaynakları		Arısoy, L. (2023) Vegan Rüyası Doğanın Kucağında Eşsiz Lezzetler. Özkaya, A. (2023) Lezzetli ve Sağlıklı Vegan Mutfağı Kitabı. Karaca, A. (2023) Yeni Başlayanlar İçin Vegan Mutfağı.						



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gastronomi Turizmi	GAS 320	6	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Gastronomi ve turizm ile ilişkili kavramların ve gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin açıklanabilmesi, gastronomi pazarlama yaklaşımları, politika ve stratejilerinin anlaşılması, gastronomi turizminin bölgeye ve sürdürülebilirliğe etkisi ve gelişmişlik göstergeleri hakkında bilgi sahibi olunması ve gastronomi turizminin geleceği hakkında fikir edinilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Gastronomi ve gastronomi turizmine ilişkin kavramları tanımlar ve ilgili alanları ilişkilendirerek tartışabilir. ÖÇ-2- Gastronomi turizminde gelişmişlik göstergelerini bilir ve bölgesel kalkınmadaki rolünü değerlendirebilir. ÖÇ-3- Gastronomi turizm politikasını ve stratejilerini öğrenir. ÖÇ-4- Gastronomi turizmi motivasyonlarını açıklar. ÖÇ-5- Gastronomi turizminde modern pazarlama yaklaşımlarını sentezler. ÖÇ-6- Mevcut gastronomi turizm uygulamalarını açıklar ve gastronomi turizminin geleceği hakkında bilgi sahibidir. ÖÇ-7- Gastronomi rotalarını ve turlarını bilir ve turizm ile ilişkisini kurar. ÖÇ-8- Gastronomi turizminin sürdürülebilirlik anlayışındaki rolünü kavrar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, yemek, kültür ve turizm ilişkileri, gastronomi turizmi kavramları, tarihsel gelişimi, cazibe unsurları, rotalar, turlar, uygulamalar, seyahat motivasyonları, pazarlama yaklaşımları, gelişmişlik göstergeleri, bölgesel kalkınma etkileri, sürdürülebilirlik, politika ve stratejiler ile gastronomi turizminin geleceği ve yeni eğilimleri kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Yemek, Kültür ve Turizm Arasındaki İlişkiler			Okuma		Ders Kitabı	
2	Gastronomi Turizmi ve İlişkili Kavramlar			Okuma		Ders Kitabı	
3	Gastronomi Turizminin Tarihsel Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
4	Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları			Okuma		Ders Kitabı	
5	Gastronomi Turizmi Rotaları ve Turları-I			Okuma		Ders Kitabı	
6	Gastronomi Turizmi Rotaları ve Turları-II			Okuma		Ders Kitabı	
7	Gastronomi Uygulamaları			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	

9	Gastronomi Turizmi Seyahat Motivasyonları	Okuma	Ders Kitabı
10	Gastronomi Turizminde Pazarlama Yaklaşımları	Okuma	Ders Kitabı
11	Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri	Okuma	Ders Kitabı
12	Gastronomi Turizminin Bölgesel Kalkınmaya Etkileri	Okuma	Ders Kitabı
13	Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik	Okuma	Ders Kitabı
14	Gastronomi Turizm Politikası ve Stratejileri	Okuma	Ders Kitabı
15	Gastronomi Turizminin Geleceği ve Yeni Eğilimler	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Kurgun, H. ve Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık. Şengül, S. ve Kurnaz, A. (2021). Gastronomi Turizmi: Kavramlar-İlkeler ve Uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık.	

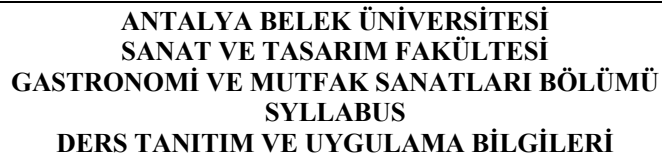


ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Temel Sağlık ve İlk Yardım	GAS 322	6	2	0		2	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr.Gökmen Güzel						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Öğrencilerin sağlığın tanımını, koruyucu sağlığın önemini, toplum açısından önemli hastalıkların nedenlerini ve mekanizmalarını; kazazede ve aniden hastalanan kişiler ile aynı ortamda bulunduklarında kendilerini ve etraflarındakileri nasıl koruyacaklarını, hasta ve yaralıların hayatta kalabilmeleri ve durumlarının kötüye gitmesini engellemek ve iyileşmelerini kolaylaştırmak için neler yapmaları gerektiğini bilimsel temellere dayanarak öğrenmelerini sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-İlkyardım ile ilgili temel kavram ve ilkeleri kavrar ve öğrenir. ÖÇ-2- Sağlıkla İlgili Temel Kavramları bilir. ÖÇ-3- Çeşitli ilk yardım gereken durumlarda ne yapılacağını ifade eder. ÖÇ-4-İlkyardım ile ilgili yeni gelişmeleri takip eder.						
Dersin İçeriği	Bu ders, sağlıkla ilgili temel kavramlar, hijyen ve sanitasyon, üreme, anne ve çocuk sağlığı, yaşlanma fizyolojisi, egzersiz ve beslenme, vücut sistemleri ve hastalıkları, kronik ve bulaşıcı hastalıklar, ilk yardım, temel yaşam desteği, yaralanmalar, ısı değişiklikleri, zehirlenmeler, boğulmalar ve hasta/yaralı taşıma tekniklerini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Sağlıkla İlgili Temel Kavramlar, Hijyen ve Sanitasyon				Okuma		Ders Kitabı
2	Üreme, Anne ve Çocuk Sağlığı				Okuma		Ders Kitabı
3	Yaşlılık ve Yaşlanma Fizyolojisi, Egzersiz ve Beslenme				Okuma		Ders Kitabı
4	Vücut Sistemleri ve Hastalıkları				Okuma		Ders Kitabı
5	Kronik Hastalıklar				Okuma		Ders Kitabı
6	Bulaşıcı Hastalıklar				Okuma		Ders Kitabı
7	İlk Yardıma Giriş				Okuma		Ders Kitabı
8	ARA SINAV				Okuma		Ders Kitabı
9	Solunum ve Dolaşım Sistemlerinin Önemi: Temel Yaşam Desteği				Okuma		Ders Kitabı
10	Kanamalarda ve Yaralanmalarda İlk Yardım				Okuma		Ders Kitabı
11	Kırık, Çıkık ve Burkulmalar ve Diğer Acil Durumlarda İlk Yardım				Okuma		Ders Kitabı
12	Isı Değişikliklerinde İlk Yardım				Okuma		Ders Kitabı
13	Zehirlenmelerde İlk Yardım				Okuma		Ders Kitabı
14	Boğulmalarda İlk Yardım				Okuma		Ders Kitabı
15	İlk Yardımda Hasta/ Yaralı Taşıma Teknikleri				Okuma		Ders Kitabı
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					

Ders Kaynakları

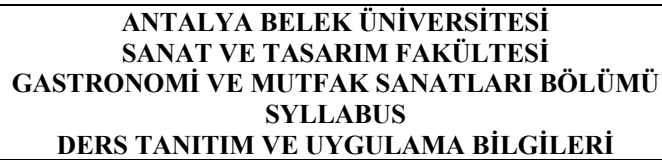
T.C. Anadolu Üniversitesi (yayın no: 3197) Açıköğretim Fakültesi (yayın no: 2074) Temel Sağlık ve Hastalık Bilgisi, Doç.Dr.Gökhan KUŞ (Editör), 2015, T.C. Anadolu Üniversitesi (yayın no: 4086) Açıköğretim Fakültesi (yayın no: 2868) Temel İlk Yardım Bilgisi, Doç.Dr.Gökhan KUŞ (Editör), 2020.



DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Türk Mutfağı I		GAS 323	5	1	2		2	4
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		Türkçe						
Dersin Türü		Zorunlu						
Dersin Koordinatörü		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler		Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU						
Dersin Yardımcıları		Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı		Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğretmek öğrencilerin uygulamasını sağlamak.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		ÖÇ-1- Türk mutfak kültürünün genel özelliklerini anlatır. Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfağında yaşanan değişimi anlatır. Sofra alışkanlıklarındaki değişimi anlatır. ÖÇ-2-Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir. ÖÇ-3-Türk mutfağına ait yemekleri yapabilir. ÖÇ-4-Osmanlı dönemi yemeklerini hazırlayabilir. ÖÇ-5-Coğrafi bölgelerin yaygın yemeklerini hazırlayabilir.						
Dersin İçeriği		Bu ders, Türk mutfağının genel yapısını, kullanılan malzemeleri ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerini geliştirmeye yönelik uygulamaları, ayrıca Türk mutfağına özgü yemek yapımı ve sunumunu kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular			Ön Hazırlık			Dokümanlar	
1	Dersin tanıtımı ve Türk Mutfağına giriş			Okuma			Ders Kitabı	
2	Türk Mutfağı tarihi			Okuma			Ders Kitabı	
3	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar			Araştırma			İlgili Reçete	
4	Türk Mutfağına Özgü Pilav Çeşitleri			Araştırma			İlgili Reçete	
5	Türk Mutfağına Özgü Pilav Çeşitleri ve Makarna Çeşitleri			Araştırma			İlgili Reçete	
6	Bölgelere göre Türk Mutfağı-1			Araştırma			İlgili Reçete	
7	Bölgelere göre Türk Mutfağı-2			Araştırma			İlgili Reçete	
8	Ara sınav			Araştırma			İlgili Reçete	
9	Türk Mutfağına Özgü Hamur Ürünleri 1			Araştırma			İlgili Reçete	
10	Türk Mutfağına Özgü Hamur Ürünleri 2			Araştırma			İlgili Reçete	
11	Türk Mutfağına Özgü Köfte Çeşitleri			Araştırma			İlgili Reçete	
12	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü 1			Araştırma			İlgili Reçete	
13	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü 2			Araştırma			İlgili Reçete	
14	Türk Mutfağına Özgü Sütü Tatlılar			Araştırma			İlgili Reçete	
15	Türk Mutfağına Özgü Şerbetli Tatlılar			Araştırma			İlgili Reçete	
KAYNAKLAR								
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler						

Ders Kaynakları

Usta, N. (2015) Türk Tatlı Sanatı. İstanbul: Remzi Kitapevi.
Halıcı, N. (2009) Türk Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık
Kolektif (2009) Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık



DERS AKIŞI			
Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Temel matematik bilgisi – 1	Okuma	Ders Kitabı
2	Temel matematik bilgisi – 2	Okuma	Ders Kitabı
3	Reçetelerin tanımı, özellikleri	Okuma	Ders Kitabı
4	Baz maliyetler ve ayrıntılı maliyetler	Okuma	Ders Kitabı
5	Reçetelerin hesaplanmasında dikkat edilmesi gerekenler	Okuma	Ders Kitabı
6	Reçetelerin maliyet kontrolü	Okuma	Ders Kitabı
7	Reçetelerin maliyet yönetimi	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Reçete maliyet uygulaması – 1	Okuma	Ders Kitabı
10	Reçete maliyet uygulaması – 2	Okuma	Ders Kitabı
11	Reçete maliyet uygulaması – 3	Okuma	Ders Kitabı
12	Örnek klasik reçetelerin maliyetlendirilmesi	Okuma	Ders Kitabı
13	Örnek bir menü oluşturulması ve maliyet planlaması – 1	Okuma	Ders Kitabı
14	Örnek bir menü oluşturulması ve maliyet planlaması – 2	Okuma	Ders Kitabı
15	Öğrenme çıktılarının tekrar edilmesi	Okuma	Ders Kitabı

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	A. Kuruüzüm, E.İ. Çetin, Uygulamalı Matematik, Gazi Kitabevi, 2010.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Servis Hizmetleri Yönetimi	GAS 327	5	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Dünyada ve Türkiye’de kullanılan servis usul ve tekniklerinin öğrenilmesini ve bu bilgiler doğrultusunda servis personellerinin görev ve sorumluluklarının bilinmesini sağlamak. Günümüz gastronomi işletmelerinde mutfak personellerinin bilmesi gereken servis hakkındaki bilgilerin öğrenilmesini sağlamak.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Temel servis teknikleri hakkında bilgi sahibi olacaktır ÖÇ-2- Temel servis ekipmanları hakkında bilgi sahibi olacaktır ÖÇ-3- Uluslararası servis teknikleri ve usulleri hakkında bilgi sahibi olacaktır ÖÇ-4- Özel servis teknikleri konusunda bilgi sahibi olacaktır						
Dersin İçeriği	Klasik ve modern servis tekniklerinin yanı sıra genel olarak alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında bilgi verilmektedir.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Yiyecek-içecek sektörü hakkında genel bilgiler	Okuma	Ders Kitabı
2	Yiyecek-içecek işletmelerinin tarihi	Okuma	Ders Kitabı
3	Yiyecek ve içecek servis personelleri	Okuma	Ders Kitabı
4	Yiyecek-içecek servis aşamaları ve ekipmanları	Okuma	Ders Kitabı
5	Menü bilgisi ve planlaması	Okuma	Ders Kitabı
6	İçecekler ve içecek servisi	Okuma	Ders Kitabı
7	Servis aşamaları	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Özel servis şekilleri	Okuma	Ders Kitabı
10	Gelişmiş servis teknikleri – 1	Okuma	Ders Kitabı
11	Gelişmiş servis teknikleri – 2	Okuma	Ders Kitabı
12	Protokol servisi	Okuma	Ders Kitabı
13	Banket servisi	Okuma	Ders Kitabı
14	Yiyecek-içecek servisi	Okuma	Ders Kitabı
15	İşletmede uygulamalı anlatım	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım (2020). Ed. Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL, Ankara: Detay Yayıncılık.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Türk Tatlıları	GAS329	5	1	3		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Türk mutfağına has sütlu, tatli, hamurlu ve şerbetli tatlıların yapım, sunum ve saklama koşulları hakkında bilgi sahibi olmak.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Türk Mutfağında Tatlı Kültürünü ve tarihçesini tanımlar. Ö.Ç-2- Türk mutfağına özgü hamur, şerbetli ve sütlu tatlıları öğrenir. Ö.Ç-3- Türk mutfağına özgü muhallebiler, helvalar, hoşaf ve kompostoları öğrenir. Ö.Ç-4- Türk mutfağına özgü sebze, meyve tatlıları ve şekerlemeleri öğrenir. Ö.Ç-5- Hazırlanan tatlı tabaklarının sunumunu öğrenir.						
Dersin İçeriği	Bu ders, Türk mutfağı tatlı kültürü, basit, yağlı, mayalı ve pişmiş hamurlar, kek ve pasta hamurları, sütlu ve şerbetli tatlılar, meyve ve sebze tatlıları ile şeker ve çikolata süslemelerini kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Türk Mutfağında Tatlı Kültürü ve Tarihçesi- 1	Okuma, Araştırma	Ders Kitabı
2	Türk Mutfağında Tatlı Kültürü ve Tarihçesi- 2	Okuma, Araştırma	Ders Kitabı
3	Sütlu Tatlılar- 1	Araştırma	İlgili Reçete
4	Sütlu Tatlılar- 2	Araştırma	İlgili Reçete
5	Muhallebiler- 1	Araştırma	İlgili Reçete
6	Muhallebiler- 2	Araştırma	İlgili Reçete
7	Helvalar	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara Sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşaf lar	Araştırma	İlgili Reçete
10	Meyve Tatlıları	Araştırma	İlgili Reçete
11	Sebze Tatlıları	Araştırma	İlgili Reçete
12	Hamur ve Şerbetli Tatlılar- 1	Araştırma	İlgili Reçete
13	Hamur ve Şerbetli Tatlılar- 2	Araştırma	İlgili Reçete
14	Şekerlemeler- 1	Araştırma	İlgili Reçete
15	Şekerlemeler- 2	Araştırma	İlgili Reçete

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler
Ders Kaynakları	Koç, H. (2023) Tatlı ve Pastacılık. Ankara: Akademisyen Kitabevi. Savkay, T. (2000) Tatlı Kitap; Türk ve Dünya Tatlıları. İstanbul: Şekerbank Kültür Yayınları.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yemek Sosyolojisi	GAS342	6	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Hatice Üstüner						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Dersin amacı, biyolojik ve fiziksel ihtiyacımız olan yeme ve içme faaliyetlerinin toplumsal açıdan değerlendirilmesi sağlanarak öğrencilerin insan-toplum-kültür temelini mesleki uygulamalarda kullanabilmeleridir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Yiyeceklerin ve yeme alışkanlıklarının toplumsal ve kültürel yapı içindeki yerini analiz eder. Yemeğin, kimlik, sınıf, cinsiyet ve etnisite gibi sosyal kategorilerle olan ilişkisini kavrar. ÖÇ-2- Farklı kültürlerin mutfaklarının nasıl etkileşimde bulunduğunu ve bu etkileşimlerin yerel yemek kültürlerini nasıl dönüştürdüğünü inceler. ÖÇ-3- Yiyeceklerin tarih boyunca nasıl evrildiğini, farklı dönemlerde ve coğrafyalarda yemek kültürlerinin nasıl geliştiğini anlar. ÖÇ-4- Yemek sosyolojisi alanında sosyolojik araştırma yöntemlerini sıralar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, besin ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, yemek-aile-toplum ilişkisi, modern besin sisteminin gelişimi, yemek seçimi, öğün ve mutfak düzeninin tarihsel değişimi, sosyal sınıflar ve yemek, gıda seçimini etkileyen faktörler, yiyeceklerle ilgili toplumsal merak ve endişeler ile Türk mutfağının sosyolojik değerlendirmesini ve kültürel miras olarak yemeğin toplumlara göre değerlendirilmesini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Yemek Antropolojisine Giriş			Okuma		Ders Kitabı	
2	Yemek, Aile, Toplum			Okuma		Ders Kitabı	
3	Besin ve Yeme Üzerine Sosyolojik Yaklaşımlar			Okuma		Ders Kitabı	
4	Yemeğin Toplumsal Serüveni			Okuma		Ders Kitabı	
5	Yemek Seçimi, Öğün, Mutfak Düzeninin Tarihsel Süreçte Değişimi			Okuma		Ders Kitabı	
6	Sosyal Sınıflar ve Yemek			Okuma		Ders Kitabı	
7	Modern Besin Sisteminin Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Gıda Seçimini Etkileyen Toplumsal ve Psikolojik Faktörler			Okuma		Ders Kitabı	
10	Gıda Seçimini Etkileyen Coğrafik Faktörler			Okuma		Ders Kitabı	
11	Gıda Seçimini Etkileyen Dini Faktörler			Okuma		Ders Kitabı	
12	Gıda Seçimini Etkileyen biyolojik Faktörler			Okuma		Ders Kitabı	

13	Yiyeceğe ilişkin merak ve endişelerin toplumsal benzerlik ve farklılıkları	Okuma	Ders Kitabı
14	Türk Mutfağının sosyolojik değerlendirilmesi	Okuma	Ders Kitabı
15	Kültürel miras olarak ve toplumlara göre yemeğin değerlendirilmesi	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Beşirli, H. (2021). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış. Phoenix Yayınları; Ankara. Beardsworth, A., Keil, T. (2011). Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet, Yemek sosyolojisi. Phoenix Yayınları; Ankara.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	GAS 343	5	2	1		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencinin mesleki bilgisini, teknolojik birikimini, bireysel çalışma ve öğrenme becerisini artırmaktır. Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan otomasyon sistemlerinin örneklerini göstererek uygulama yapılmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Bilgi, iletişim, donanım ve yazılım kavramlarını öğrenir. ÖÇ-2- Bilgisayar ortamında standart reçete ve menü oluşturmayı öğrenir. ÖÇ-3- Otomasyon sistemi kurulumunu ve kullanımını öğrenir. ÖÇ-4- Maliyet muhasebesi ve muhasebe teknikleri hakkında bilgi sahibi olur.						
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriğinde otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler, envanter oluşturma ele alınmaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Bilgi ve İletişimin Temel Kavramları			Okuma		Ders Kitabı	
2	Donanım ve Yazılım Kavramları			Okuma		Ders Kitabı	
3	Otomasyon Sisteminin Kurulumu			Okuma		Ders Kitabı	
4	Adisyon İşlemleri ve Ödemeler			Okuma		Ders Kitabı	
5	Departman, Kasa, Salon ve Masa Kartları			Okuma		Ders Kitabı	
6	Kasa ve Gün Sonu İşlemleri			Okuma		Ders Kitabı	
7	Stok Kart İşlemleri			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Ürün Kartı Oluşturma-1			Okuma		Ders Kitabı	
10	Ürün Kartı Oluşturma-2			Okuma		Ders Kitabı	
11	Standart Reçete Oluşturma			Okuma		Ders Kitabı	
12	Menü Oluşturma-1			Okuma		Ders Kitabı	
13	Menü Oluşturma-2			Okuma		Ders Kitabı	
14	Program Parametreleri			Okuma		Ders Kitabı	
15	Otomasyon Uygulamaları			Okuma		Ders Kitabı	
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					
Ders Kaynakları		Pajo, A. (2013). Turizm İşletmelerinde Bilgi Teknolojileri Kullanımı ve Otel Otomasyon Programları- Detay yayıncılık					



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Rekreasyon	GAS 344	6	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	-						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Boş zaman ve rekreasyon kavramının açıklanabilmesi, rekreatif faaliyetlerin özelliklerinin ve sınıflandırılmasının öğrenilmesi, boş zaman davranışlarının teorik alt yapısına dair fikir sahibi olunması, rekreasyonun diğer alanlarla ilişkisinin kurulabilmesi, rekreasyon işletmeciliği hakkında bilgi sahibi olunması, rekreasyon ve gastronomi ilişkisi ve yeni trendlerin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Boş zaman ve rekreasyon ile ilgili temel kavramları ve tarihsel gelişimi açıklar. ÖÇ-2- Boş zaman teorileri ile ilgili bilgi sahibidir. ÖÇ-3- Rekreatif faaliyetlerin sınıflandırılmasını bilir, etkileyen faktörleri ve özelliklerini açıklar. ÖÇ-4- Rekreasyon işletmeciliği hakkında bilgisi vardır. ÖÇ-5- Rekreasyonun diğer alanlarla ilişkisini açıklar. ÖÇ-6- Rekreasyon ve gastronomi ilişkisini kavrar. ÖÇ-7- Rekreasyonunun yeni eğilimleri hakkında bilgi sahibidir ve öngörülebilir.						
Dersin İçeriği	Boş zaman ve rekreasyon kavramı, boş zaman ve rekreasyon olgusunun tarihsel gelişim süreci, rekreatif faaliyetleri etkileyen faktörler, özellikleri ve sınıflandırılması, boş zaman davranışı/teorileri, rekreasyon işletmeciliği, rekreasyonun diğer alanlar ile ilişkisi, rekreasyonel gastronomi ve rekreasyonda yeni trendler konularını içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Boş Zaman ve Rekreasyon Kavramı			Okuma		Ders Kitabı	
2	Boş Zaman ve Rekreasyon Olgusunun Tarihsel Gelişim Süreci-I			Okuma		Ders Kitabı	
3	Boş Zaman ve Rekreasyon Olgusunun Tarihsel Gelişim Süreci-II			Okuma		Ders Kitabı	
4	Rekreatif Faaliyetleri Etkileyen Faktörler ve Özellikleri			Okuma		Ders Kitabı	
5	Rekreatif Faaliyetler ve Sınıflandırılması-I			Okuma		Ders Kitabı	
6	Rekreatif Faaliyetler ve Sınıflandırılması-II			Okuma		Ders Kitabı	
7	Boş Zaman Davranışı/Teorilerine Genel Bakış			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Rekreasyon İşletmeciliği-I			Okuma		Ders Kitabı	
10	Rekreasyon İşletmeciliği-II			Okuma		Ders Kitabı	
11	Rekreasyonun Diğer Alanlar İle İlişkisi-I			Okuma		Ders Kitabı	
12	Rekreasyonun Diğer Alanlar İle İlişkisi-II			Okuma		Ders Kitabı	

13	Rekreasyonel Gastronomi-I	Okuma	Ders Kitabı
14	Rekreasyonel Gastronomi-II	Okuma	Ders Kitabı
15	Rekreasyonda Yeni Trendler	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Eryılmaz, B. (2022). Rekreasyon Kavram ve Uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık. Yaylı, A. (2014). Rekreasyona Giriş. Ankara: Detay Yayıncılık. Munusturlar, M. A. (2016). Rekreasyon Yönetimi. Eskişehir: Anadolu Üniversite Yayınları.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Ziyafet Yönetimi	GAS 345	5	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	-						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Ziyafet kavramı ve kapsamının anlaşılması, çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlanması, yönetimi ve bu toplantılarda yemek sunumu kurallarına ilişkin temel bilgilerin verilmesiyle öğrencilerin bilgi sahibi olması ve sektöre hazır hale getirilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Ziyafet kavramını ve ilişkili kavramları bilir. ÖÇ-2- Ziyafet düzenlenen işletmeleri tanır ve ziyafet alanının özelliklerini açıklar. ÖÇ-3- Ziyafet organizasyonunun gereklerini ve sürecini açıklar ve ziyafet sürecinin kontrolü ile ilgili bilgi sahibidir. ÖÇ-4- Farklı organizasyon türleri ve yönetim süreçlerini bilir ve yiyecek içecek üretim süreci, maliyet yönetimi ve fiyatlandırma hakkında bilgisi vardır. ÖÇ-5- Otel işletmelerindeki ziyafet organizasyonu ve yönetimi hakkında bilgisi vardır.						
Dersin İçeriği	Ziyafet ve ikram hizmetlerinin kapsamına ilişkin bilgileri, ziyafet organizasyonlarının yönetim ve düzenlemesi ile ilgili işlevleri, ziyafet organizasyonu ve kurallarını, üretim süreci ve maliyet yönetimi ile ilgili bilgileri ve ziyafet organizasyonlarında koordinasyon ve denetim fonksiyonlarına ilişkin bilgileri içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı			Okuma		Ders Kitabı	
2	Ziyafet Operasyonu Süreci			Okuma		Ders Kitabı	
3	Ziyafet Ünitesinin Diğer F&B Üniteleriyle Koordinasyonu			Okuma		Ders Kitabı	
4	F&B Büfe Organizasyonu			Okuma		Ders Kitabı	
5	Kokteyl Organizasyonu ve Yönetimi			Okuma		Ders Kitabı	
6	Toplantı Organizasyonu ve Yönetimi			Okuma		Ders Kitabı	
7	Grup Yemeklerinin Organizasyonu ve Yönetimi			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Yiyecek İçecek Üretim Süreci			Okuma		Ders Kitabı	
10	Yiyecek İçecek Maliyet Yönetimi			Okuma		Ders Kitabı	
11	Ziyafet Organizasyonlarında Fiyatlandırma			Okuma		Ders Kitabı	
12	Ürün Özellikleri, Kuru Gıdalar ve Unlu Mamulleri			Okuma		Ders Kitabı	
13	Otel İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi-I			Okuma		Ders Kitabı	
14	Otel İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi-II			Okuma		Ders Kitabı	
15	Genel Tekrar			Okuma		Ders Kitabı	

KAYNAKLAR**Ders Notu**

Öğretim elemanı slaytları.

Ders Kaynakları

Sevinç, N. (2004). Ziyafet ve İkram Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
Yılmaz Y. (2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
Özdemir, B. ve Yılmaz, Ş. (2023). Ziyafet Yönetimi Teorik ve Pratik Yaklaşımlar. Ankara: Detay Yayıncılık.
Yılmaz, Y. ve Yılmaz, Ö. (2023). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

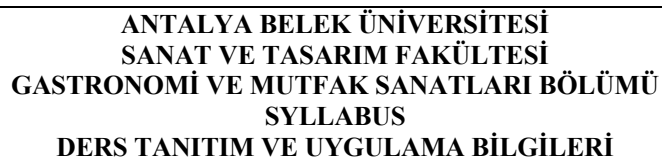
DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İNGİLİZCE VI	GAS 346	6	7	0		7	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	İngilizce						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin farklı besin gruplarında İngilizce olarak kullanılan ifadelerin öğretilmesini amaçlar. Bu dersi alan öğrencilerin alan içi B2 düzeyinde iletişim kurabilmeleri hedeflenir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- B2 düzeyinde mutfak alanı ile ilgili kelimeleri tanır ve uygun şekilde kullanır. ÖÇ-2- Besin grupları ilgili bilinen ifadeleri anlar ve kullanır. ÖÇ-3- Farklı öğünlerde kullanılan ifadeleri açıklar. ÖÇ-4-Mutfak ile ilgili çeşitli konularda konuşmalara katılır.						
Dersin İçeriği	Bu ders, B2 düzeyinde mutfak alanı ile ilgili kelimeler, mutfak teknikleri ve ürünleri hakkında sözlü ve yazılı ifadeler, farklı besin türleri ve öğeleri ile çeşitli öğünlerde kullanılan sözcükleri kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Unit 1 Learning about nutrition; asking for recommendation	Okuma	Ders Kitabı
2	Unit 2 Learning about types of meat; expressing a preference	Okuma	Ders Kitabı
3	Unit 3 Learning about seafood; expressing confusion	Okuma	Ders Kitabı
4	Unit 4 Learning about dairy products; describing consequences	Okuma	Ders Kitabı
5	Unit 5 Learning about fruit; asking for a recommendation	Okuma	Ders Kitabı
6	Unit 6 Learning about vegetables; correction	Okuma	Ders Kitabı
7	Unit 7 Learning about spices and herbs; giving a warning	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Unit 8 Learning about types of pasta; asking for advice	Okuma	Ders Kitabı
10	Unit 9 Learning about types of grains and legumes; estimating time	Okuma	Ders Kitabı
11	Unit 10 Learning about types of pastry; describing degree	Okuma	Ders Kitabı
12	Unit 11 Learning about types of bread; suggesting a solution	Okuma	Ders Kitabı
13	Unit 12 Learning about types of breakfast foods; asking for more information	Okuma	Ders Kitabı
14	Unit 13 Learning about lunch; agreeing with an opinion	Okuma	Ders Kitabı
15	Unit 14 Learning about dinner vocabulary; apologizing for an error	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Virginia Evans, Jenny Dooley and Ryan Hayley. Career Paths / Cooking Student Book (with Digibooks App.) by Express Publishing



DERİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İNGİLİZCE V	GAS 347	5	7	0		7	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	İngilizce						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin gastronomi ile ilgili kelime, cümle kalıpları ve yapıları öğrenmesini ve kullanmasını hedefler. İş dünyasında kullanıcının alanı ile ilgili yeterli düzeyde iletişim kurmalarını ve iyi bir seviyede beceri geliştirmelerine yardım etmeyi amaçlar. Bu dersi alan öğrencilerin B1 düzeyinde iletişim kurabilmeleri hedeflenir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- B1 düzeyinde mutfak alanı ile ilgili kelimeleri tanır ve uygun şekilde kullanır. ÖÇ-2- Yemek pişirme ile ilgili bilinen ifadeleri ve yönergeleri anlar ve kullanır. ÖÇ-3- Mutfak teknikleri ve ürünleri hakkındaki fikirlerini sözlü ve yazılı ifade eder. ÖÇ-4- Türk ve İngiliz mutfak sanatlarındaki kültürel ve dilsel farklılıkları analiz eder. ÖÇ-5-Mutfak ile ilgili çeşitli konularda konuşmalara katılır.						
Dersin İçeriği	Bu ders, B1 düzeyinde mutfak alanı ile ilgili kelimeleri, yemek pişirme ile ilgili en bilinen ifadeleri, mutfak teknikleri ve ürünlerini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Unit 1 Learning about the kitchen; apologizing for an error			Okuma		Ders Kitabı	
2	Unit 2 Learning about the people in the kitchen; correcting an error			Okuma		Ders Kitabı	
3	Unit 3 Learning about the people in a restaurant; asking about length of time			Okuma		Ders Kitabı	
4	Unit 4 Learning about the kitchen tools; asking for advice			Okuma		Ders Kitabı	
5	Unit 5 Learning about the kitchen tools; asking for an item			Okuma		Ders Kitabı	
6	Unit 6 Learning about the kitchen tools; giving a warning			Okuma		Ders Kitabı	
7	Unit 7 Learning about appliances; asking for confirmation			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Unit 8 Learning about basic actions; describing order of events			Okuma		Ders Kitabı	
10	Unit 9 Learning about basic actions; giving advice			Okuma		Ders Kitabı	
11	Unit 10 Learning about flavors; describing degree			Okuma		Ders Kitabı	
12	Unit 11 Learning about measurements; expressing confusion			Okuma		Ders Kitabı	
13	Unit 12 Learning more about kitchen measurements; asking for help			Okuma		Ders Kitabı	
14	Unit 13 Learning about food safety; describing consequences			Okuma		Ders Kitabı	
15	Unit 14 Learning about safety in the kitchen; asking for more information			Okuma		Ders Kitabı	
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					
Ders Kaynakları		Virginia Evans, Jenny Dooley and Ryan Hayley. Career Paths / Cooking Student Book (with Digibooks App.) by Express Publishing					



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
REÇETE GELİŞTİRME VE SUNUM TEKNİKLERİ	GAS348	6	1	3		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	İhtiyaca ve Müşteri Taleplerine uygun olarak yeni reçete geliştirme ve günümüz trendlerine uygun olarak yeni sunum teknikleri geliştirme becerisi oluşturmak hedeflenmektedir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Reçete geliştirme ve sunum tekniklerini sayar. ÖÇ-2- Et yemeklerinin servisini yapar. ÖÇ-3-- Etlerin garnitür sos uyumu ile birlikte armoni olarak servisini açıklar. ÖÇ-4- Sebze yemeklerinin tek başına veya başka bileşenler ile servis şeklini açıklar. ÖÇ-5- Türk ve dünya mutfak bilgilerini birleştirerek özgün tarifler ve büfeler geliştirir.						
Dersin İçeriği	Konsept oluşturma, hedef kitle belirleme, proje oluşturma basamakları ve sunum yöntemlerini içerir.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Konsept ve konsept oluşturma.	Okuma	Ders Kitabı
2	Reçete oluşturma basamakları (hedef kitle, müşteri talepleri, malzeme ve teknik belirleme).	Okuma	Ders Kitabı
3	Standart tarif geliştirme.	Okuma	Ders Kitabı
4	Kompozisyon unsurları.	Okuma	Ders Kitabı
5	Tabak sunumunda dikkat edilmesi gereken unsurlar. Standart reçete taslaklarının oluşturulması, malzeme ve tekniklerin belirlenmesi.	Okuma	Ders Kitabı
6	Öğrenci projelerinin belirlenmesi	Okuma	Ders Kitabı
7	Çorbalarda tarif geliştirme ve sunum teknikleri	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Et yemeklerinin reçetelerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri	Okuma	Ders Kitabı
10	Sebze yemeklerinin reçetelerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri	Okuma	Ders Kitabı
11	Tatlılarda reçete geliştirme ve sunum teknikleri	Okuma	Ders Kitabı
12	Özgün malzemelerle tarif geliştirme, sunum özellikleri ve black box modeli	Okuma	Ders Kitabı
13	Türk Mutfağında özgün reçeteler oluşturma ve sunum teknikleri	Okuma	Ders Kitabı
14	Dünya Mutfağında özgün tarif geliştirme ve sunum teknikleri	Okuma	Ders Kitabı

15	Tabak sunumunda dikkat edilmesi gereken unsurlar. Standart reçete taslaklarının oluşturulması, malzeme ve tekniklerin belirlenmesi.	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Gastronomide Tabak Prezantasyonu - Nasıl Estetik Tabaklar Tasarlayabiliriz? Ceyhun Uçuk, Nobel Akademik Yayıncılık	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Sanat Tarihi	GAS 349	5	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	-						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Dersin amacı sanatın gelişim sürecini, sanat akımlarını ve geçirdikleri değişimleri aktararak öğrencinin sanat kuramlarına hakim olmasını sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Sanat Tarihi ile ilgili kavramları öğrenir ve sanat tarihine kaynaklık eden bilim alanları hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-2- Sanat tarihine ışık tutan eserler hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-3- Sanata ve eserlere etki eden faktörler hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-4-. Farklı kültür ve eserleri tanır.						
Dersin İçeriği	Dersin içeriği ilk çağlarda sanat kavramından başlayıp modern döneme kadar sanatın tarihini dönem dönem aktarmak.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Dersin tanımı, amaç ve kapsamının tanıtılması				Okuma		Ders Kitabı
2	Sanat tarihine giriş. Sanat terimleri, İlk Çağ ve Sümerler				Okuma		Ders Kitabı
3	Mezopotamya ve Mısır Uygarlığı				Okuma		Ders Kitabı
4	Mezopotamya ve Mısır Uygarlığı II				Okuma		Ders Kitabı
5	Yunan Uygarlığı ve Helenistik Dönem				Okuma		Ders Kitabı
6	Roma Uygarlığı				Okuma		Ders Kitabı
7	Orta Çağ ve Karanlık Dönem- Romanesk Üslup				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Erken Hristiyanlık Dönemi				Okuma		Ders Kitabı
10	Gotik Dönem				Okuma		Ders Kitabı
11	Erken Rönesans Dönemi				Okuma		Ders Kitabı
12	Yüksek Rönesans Dönemi				Okuma		Ders Kitabı
13	Manyerizm Dönemi				Okuma		Ders Kitabı
14	Barok Dönemi				Okuma		Ders Kitabı
15	Rokoko Dönemi				Okuma		Ders Kitabı
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					
Ders Kaynakları		Sanatın Öyküsü/E. H. GOMBRICH, Dünya Sanat Tarihi					



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	GAS 403	1	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Yiyecek-içecek işletmelerinde gelir, gider gibi temel kavramların yanı sıra işgücü, satış tahmini ve finansal analiz konularında bilgi verilmektedir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Yiyecek içecek işletmelerinde temel maliyet kavramı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-2- Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim süreçleri sıralar. ÖÇ-3- Yiyecek içecek yönetimi konusunda önemli noktaları açıklar. ÖÇ-4- Yiyecek içecek işletmelerinin kurulumundan işletilmesine kadar olan tüm süreçleri ifade eder.						
Dersin İçeriği	Maliyet yönetiminin önemi ve nasıl yapılması gerektiği hakkında bilgi verilmektedir. İleri düzeyde finans bilgisi ve yönetsel süreçlerin öğrenciye kazandırılması amaçlanmaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Maliyet yönetimi hakkında genel kavramlar				Okuma		Ders Kitabı
2	Yiyecek-içecek işletmelerinde gelir yönetimi				Okuma		Ders Kitabı
3	Yiyecek-içecek satış tahminleri				Okuma		Ders Kitabı
4	Yiyecek-içecek işletmelerinde satın alma				Okuma		Ders Kitabı
5	Yiyecek-içecek işletmelerinde teslim alma				Okuma		Ders Kitabı
6	Yiyecek-içecek işletmelerinde envanter yönetimi				Okuma		Ders Kitabı
7	Yiyecek-içecek işletmelerinde üretim ve kontrolü				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Yiyecek-içecek işletmelerinde fiyatlandırma ve ilkeleri				Okuma		Ders Kitabı
10	Yiyecek-içecek işletmelerinde fiyatlandırma yönetimi				Okuma		Ders Kitabı
11	Yiyecek-içecek işletmelerinde işgücü maliyet kontrolü				Okuma		Ders Kitabı
12	Yiyecek-içecek işletmelerinde giderlerin kontrolü				Okuma		Ders Kitabı
13	Yiyecek-içecek işletmelerinde finansal analiz ve ilkeleri				Okuma		Ders Kitabı
14	Yiyecek-içecek işletmelerinde gelir kontrolü				Okuma		Ders Kitabı
15	Yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet kontrol sistemleri				Okuma		Ders Kitabı
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					

Ders Kaynakları

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler) (2021). Ed. Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK, Ankara: Detay Yayıncılık.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gıda Mevzuatı	GAS 404	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Osman Onur Kara						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirilecektir. Bu dersin sonunda gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Gıda mevzuatının temel kavramlarını, hukuki düzenlemeleri ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası standartları açıklar. ÖÇ-2-HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları), ISO 22000 gibi gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin ilkelerini ve bu sistemlerin yasal gerekliliklerle olan ilişkisini kavrar. ÖÇ-3- Gıda üretimi, işlenmesi, paketlenmesi ve dağıtımı süreçlerinde yasal sorumlulukları ve bu süreçlere ilişkin mevzuatı ifade eder. ÖÇ-4- Gıda ürünlerinin etiketlenmesiyle ilgili yasal gereklilikleri, tüketicici haklarını ve bu hakların korunmasıyla ilgili yasal düzenlemeleri sıralar. ÖÇ-5- Gastronomi sektöründe mesleki etik ilkeler doğrultusunda yasal gereklilikleri açıklar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve kontrol sisteminin organizasyonu, modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı ile gıda üretimi ve satışı yapanların sorumluluklarını kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Gıda Mevzuatına Giriş ve Gıda Muhafaza Teknikleri	Okuma	Ders Kitabı
2	Gıdaların Kimyasal Özellikleri	Okuma	Ders Kitabı
3	Genel Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ölçütleri	Okuma	Ders Kitabı
4	Gıda Güvenliği Kavramı, Dünya ve Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Durumu	Okuma	Ders Kitabı
5	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, HACCP	Okuma	Ders Kitabı
6	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	Okuma	Ders Kitabı
7	Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetim ve Kontrolleri	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	Okuma	Ders Kitabı
10	Gıda İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Hijyen Sağlama Olanakları	Okuma	Ders Kitabı
11	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar	Okuma	Ders Kitabı

12	Gıda İşletmelerinde Temizlik, Dezenfeksiyon, Hijyen ve Sanitasyon Uygulamaları	Okuma	Ders Kitabı
13	Gıda Mevzuatında Risk Analizi	Okuma	Ders Kitabı
14	Türkiye'de Coğrafi İşaret Koruması ve Coğrafi İşaret Örnekleri	Okuma	Ders Kitabı
15	Genel Tekrar	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Artık, N., Şanlıer, N. ve Ceyhun Sezgin, A. (2022) Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Bitirme Projesi	GAS 406	8	3	0		3	8
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bilimsel bir araştırmanın aşamaları öğretilerek bilgi ve deneyim birikimlerinin pekiştirilmesi, geliştirilmesi, entelektüel birikime katkıda bulunulması, belli bir konuda araştırma yapma ve bu araştırmayı raporlamanın öğretilmesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında alınan teorik ve pratik bilgileri akademik çalışma etiği ve bilimsel yöntemlerle bir araya getirip özgün bir çalışma yapılarak pekiştirilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Proje ve proje yönetimi kavramlarını tanımlar ve proje yönetiminin temel işlevlerini açıklar. ÖÇ-2- Proje aşamalarını ve bilimsel çalışma tasarlamayı bilir. ÖÇ-3- Bir konuda ulusal ve uluslararası kaynak taramayı, derlemeyi ve kavramsal çerçeve oluşturmayı bilir. ÖÇ-4- Hipotez ve araştırma sorusu kurmayı bilir, araştırma problem ve sınırlılıklarını, araştırmanın amacını, önemini ve katkısını tanımlar. ÖÇ-5- Bilimsel çalışma verilerinin nasıl toplanacağı, verilerin nasıl analiz edilebileceği, bulguların ve sonuçların nasıl yazılacağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-6- Bilimsel çalışmanın nasıl yürütüleceğine hâkimdir ve nasıl sunulacağını bilir. ÖÇ-7- Etik kurallara ve yönergelere göre bilimsel çalışma yazmayı, sorumluluk alarak planlama yapmayı ve zamanı verimli kullanmayı öğrenir. ÖÇ-8- Eleştirel bakış açısı kazanır.						
Dersin İçeriği	Bu ders, çalışma takvimi ve görevlerin düzenlenmesi, çalışma konusunun belirlenmesi, literatür taraması, çalışmanın yürütülmesi, konunun analizi, yazımı, raporlanması ve yönergeye uygun yazım kontrolü ile değerlendirilmesi süreçlerini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Çalışma Konusuna İlişkin Geniş Alanın Belirlenmesi				Okuma		Ders Kitabı
2	Literatür Taraması				Okuma		Ders Kitabı
3	Literatür Taraması				Okuma		Ders Kitabı
4	Araştırma Konusunun Belirlenmesi				Okuma		Ders Kitabı
5	Tez Başlığının ve Araştırmanın İçeriğinin Belirlenmesi				Okuma		Ders Kitabı
6	Çalışmanın Yürütülmesi				Okuma		Ders Kitabı
7	Çalışmanın Yürütülmesi				Okuma		Ders Kitabı

8	Ara Sınav (Çalışmanın birinci kontrol aşaması ve eksikliklerin değerlendirilmesi)	Okuma	Ders Kitabı
9	Çalışmanın Yürütülmesi	Okuma	Ders Kitabı
10	Çalışmanın Yürütülmesi	Okuma	Ders Kitabı
11	Bitirme Projesi Yazımı	Okuma	Ders Kitabı
12	Bitirme Projesi Yazımı	Okuma	Ders Kitabı
13	Bitirme Projesi Yazımı	Okuma	Ders Kitabı
14	Raporlama	Okuma	Ders Kitabı
15	Bitirme Projesi Çalışmasının Değerlendirilmesi	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Projesi ve Tez Yazım Kılavuzu. Murray, N. (2014). Tez Nasıl Yazılır (Çev. Ş. Çınkır). (2). Ankara: Anı Yayıncılık. Aziz, A. (2011). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. Day, R. A. (2001). Bilimsel Makale Nasıl Yazılır ve Nasıl Yayımlanır? (5). Ankara: Tübitak Yayınları. Baltacı, A. (2020). Araştırmaların Raporlaştırılması: Bir Tez veya Bilimsel Makale Nasıl Yazılır? Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3(2), 6-39.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
EKŞİ MAYALI RUSTİK EKMEKLER	GAS409	7	1	3		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Bölüm						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Öğrencilerin, ekşi maya ve rustik ekmeğin ne olduğu konusunda bilgilenmesi, çeşitli ekşi mayalı ve rustik ekmeklerin yapımının öğretilmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Rustik ekmek kavramını açıklar. ÖÇ-2- Rustik ekmek ve çeşitlerini sayar. ÖÇ-3-- Maya çeşitlerini sayar. ÖÇ-4-Rustik ekmek çeşitlerini yapmayı bilir. ÖÇ-5- Ekşi mayalı ekmek çeşitlerini yapar.						
Dersin İçeriği	Bu ders un çeşitleri, özellikleri, uygulama alanları, tarihi, ekmeğin tanımı ve tarihçesi, ekmek yapımında ekşi maya kullanımı, maya ve çeşitleri, mayanın faydaları, ekşi maya üretimi, ekşi mayalı ekmek üretiminde kullanılan alet, ekipman, çeşitleri ve özellikleri, rustik ekmekler ve uluslararası ekmek çeşitleri, ekmeğin yapım aşamaları, ekşi mayalı ekmeklerin dinlendirilmesi ve fermantasyon konusunda dikkat edilmesi gereken hususlar, ekşi maya ile ekmek fermantasyonu, ekmeğe şekil verilmesi, pişirme ve fırınlama, dinlendirme ve soğutmada dikkat edilmesi gereken hususlar, ekşi mayalı ekmeğin raf ömrü, muhafaza edilmesinde dikkat edilmesi gereken hususlar, ekmek hataları ve hastalıkları, ekmeklerin korunması konusunda dikkat edilmesi gereken hususlar, ekmeğin kalite kriterleri konularını içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Un çeşitleri, özellikleri, uygulama alanları, tarihi, ekmeğin tanımı ve tarihçesi, ekmek yapımında ekşi maya kullanımı.			Okuma		Ders Kitabı	
2	Maya ve çeşitleri, mayanın faydaları, ekşi maya üretimi.			Okuma		Ders Kitabı	
3	Ekşi mayalı ekmek üretiminde kullanılan alet, ekipman, çeşitleri ve özellikleri			Okuma		Ders Kitabı	
4	Rustik ekmekler ve uluslararası ekmek çeşitleri.			Okuma		Ders Kitabı	
5	Ekmeğin yapım aşamaları, ekşi mayalı ekmeklerin dinlendirilmesi ve fermantasyonu konusunda dikkat edilmesi gereken hususlar.			Okuma		Ders Kitabı	
6	Ekşi maya ile ekmek fermantasyonu, ekmeğe şekil verilmesi.			Okuma		Ders Kitabı	
7	Pişirme ve fırınlama.			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Dinlendirme ve soğutmada dikkat edilmesi gereken hususlar.			Okuma		Ders Kitabı	
10	Ekşi mayalı ekmeğin raf ömrü, muhafaza edilmesinde dikkat edilmesi gereken hususlar.			Okuma		Ders Kitabı	

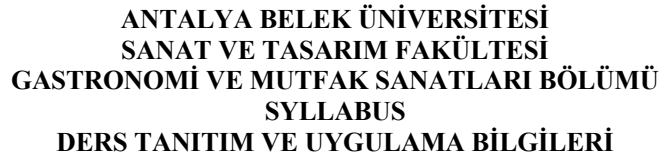
11	Ekmek hataları ve hastalıkları. Ekmegin kalite kriterleri	Okuma	Ders Kitabı
12	Tam buğday ekmeği	Okuma	Ders Kitabı
13	Tam çavdar ekmeği	Okuma	Ders Kitabı
14	Rustik kabak çekirdekli ekmek	Okuma	Ders Kitabı
15	Rustik İskandinav bageti	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Doğın, H. (2020). Ekşi Mayalı Ekmekler. Alfa Yayınları, İstanbul.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Catering İşletmeciliği	GAS 410	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrencinin catering sektörünü tanıması, catering uygulamalarını, operasyonel işleyişi öğretmesi, endüstriyel mutfak tanıması, maliyet kontrolüne hakim olması, mutfakta gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini kavraması ve yeni trendleri takip etmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Catering sektörünün yapısını, işleyişini ve piyasa dinamiklerini kavrar. ÖÇ-2-Catering hizmetlerinin farklı türlerini, organizasyon modellerini ve hizmet süreçlerini sıralar. ÖÇ-3- Maliyet yönetimi, bütçeleme, satın alma, envanter yönetimi ve insan kaynakları gibi temel işletme yönetimi konularını ifade eder. ÖÇ-4- Kriz yönetimi, sorun çözme teknikleri ve karar verme süreçlerini açıklar. ÖÇ-5- Mutfakın fiziksel özelliklerini ve kullanılan ekipmanları sayar. ÖÇ-6- Catering sektöründe atık yönetimi ve sürdürülebilirlik kavramlarını açıklar.						
Dersin İçeriği	Catering sektörünü tanıma, catering uygulamaları, müşteri ilişkileri bütçe yönetimi, hijyen ve sanitasyon, kalite yönetim sistemleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Catering sektörünün tarihsel gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
2	Catering sektöründe operasyon süreçleri ve organizasyon şeması			Okuma		Ders Kitabı	
3	Catering sektöründe iş akış şeması (satın alma, mal kabul, depolama)			Okuma		Ders Kitabı	
4	Catering sektöründe iş akış şeması (Ön hazırlık, üretim, servis-sunum)			Okuma		Ders Kitabı	
5	Catering sektöründe menü uygulamaları			Okuma		Ders Kitabı	
6	Standart reçetelerin hazırlanması			Okuma		Ders Kitabı	
7	Endüstriyel mutfak kurulumu, fiziksel özellikleri, kullanılan ekipmanlar			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Catering sektöründe maliyet ve bütçe yönetimi			Okuma		Ders Kitabı	
10	Catering sektöründe satış ve müşteri ilişkileri			Okuma		Ders Kitabı	
11	Catering sektöründe gıda güvenliği			Okuma		Ders Kitabı	
12	Mutfakta hijyen ve sanitasyon			Okuma		Ders Kitabı	
13	Catering sektöründe kalite yönetim sistemleri, çevre yönetim sistemleri			Okuma		Ders Kitabı	

14	Catering sektöründe organizasyon-etkinlik yönetimi	Okuma	Ders Kitabı
15	Catering sektöründe atık azaltma ve sürdürülebilirlik kavramları	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Doğan, M. (2022). Toplu beslenme sistemleri ve catering hizmetleri Yönetimi. Nobel Akademik Yayıncılık: Ankara. Merdol, T.K. (2003). Standart Yemek Tarifeleri. Hatipoğlu Yayıncılık: Ankara.	



DERSİN ADI		KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
FONKSİYONEL GIDALAR		GAS411	7	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri		-						
Dersin Dili		Türkçe						
Dersin Türü		Seçmeli						
Dersin Koordinatörü		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler		Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI						
Dersin Yardımcıları		Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı		Öğrencileri fonksiyonel gıdalar ile bu ürünlere ilişkin sağlık etkileri ve yasal düzenlemeler hakkında bilgilendirmek.						
Dersin Öğrenme Çıktıları		ÖÇ-1-Fonksiyonel besin bileşenlerini ve özelliklerini açıklar. ÖÇ-2-Fonksiyonel besin bileşenlerinin sağlık faydalarını tartışır. ÖÇ-3-Fonksiyonel besin grupları ve bileşenleri ile ilgili ulusal ve uluslararası düzenlemeleri açıklar. ÖÇ-4-Bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikleri kavrar. ÖÇ-5-Çeşitli gıdalarda ve gıda gruplarında bulunan fonksiyonel bileşenleri bilir. ÖÇ-6-Fonksiyonel ürün geliştirme ile ilgili fikir yürütür.						
Dersin İçeriği		Fonksiyonel gıdaların, tanımı, sınıflandırılması, geliştirilmesi, yasal düzenlemeleri ve çeşitli türde fonksiyonel besinler ve sağlık etkilerini içermektedir.						
DERS AKIŞI								
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar		
1	Fonksiyonel gıdaların tarihsel gelişimi ve tanımı.			Okuma		Ders Kitabı		
2	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması.			Okuma		Ders Kitabı		
3	Biyoaktif bileşenler I (lipidler)			Okuma		Ders Kitabı		
4	Biyoaktif bileşenler II (peptidler)			Okuma		Ders Kitabı		
5	Biyoaktif karbonhidratlar, Probiyotikler ve prebiyotikler.			Okuma		Ders Kitabı		
6	Fonksiyonel gıdalara ilişkin ürün kategorileri.			Okuma		Ders Kitabı		
7	Fonksiyonel gıda katkı maddeleri.			Okuma		Ders Kitabı		
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı		
9	Fonksiyonel gıda tasarım süreçleri.			Okuma		Ders Kitabı		
10	Fonksiyonel gıda riskleri ve güvenliği.			Okuma		Ders Kitabı		
11	Süt kökenli fonksiyonel gıdalar.			Okuma		Ders Kitabı		
12	Hububat kökenli fonksiyonel gıdalar			Okuma		Ders Kitabı		
13	Fonksiyonel besin olarak kuruyemişler			Okuma		Ders Kitabı		
14	Meyve - sebze kökenli fonksiyonel gıdalar.			Okuma		Ders Kitabı		
15	Spesifik fonksiyonel gıda örnekleri.			Okuma		Ders Kitabı		
KAYNAKLAR								
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.						
Ders Kaynakları		Fonksiyonel Besinler, Gökhan Baysoy Fonksiyonel Gıdalar, Yayınevi: Ankara Nobel Tıp Kitabevi						



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gastro Kültür ve Medya	GAS 413	7	2	0		2	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Prof.Dr. Oğuz ÖZYARAL						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders, gastronominin tarihsel boyutlarıyla ele alınarak ilk yayınlardan itibaren medya gündeminde gelinen nokta hakkında kapsamlı şekilde bilgi birikimi oluşturmayı amaçlamaktadır. Öğrenciler, gastronomi dünyasını yazılı, dijital ve görsel medya açısından irdeleyecek, bu alanlardaki olanakları araştırarak, girişimci ve yaratıcı yönlerini değerlendirecektir. Gastronomi ve medya ilişkisi, gastronomi uygulamaları çerçevesinde çıkardığı sorunlar gibi çeşitli konular işlenerek sınıf ortamında tartışılacaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Gıda kültürünün tarihsel gelişimini ve farklı toplumlarda nasıl şekillendiğini anlar. ÖÇ-2- Medyanın gastronomi üzerindeki etkisini ve gıdanın medya aracılığıyla nasıl sunulduğunu analiz eder. ÖÇ-3- Gıda üzerinden toplumlar arası kültürel etkileşimleri ve bu etkileşimlerin gastronomi üzerindeki etkilerini inceler. ÖÇ-4 Gastronomi alanında etkin medya ve iletişim stratejileri geliştirme yeteneklerini kazanır. ÖÇ-5- Ders kapsamında edindikleri teorik bilgileri uygulamalı projeler aracılığıyla pratiğe dökerek medya içerikleri oluşturur.						
Dersin İçeriği	Bu ders, gastronominin medya ile etkileşimini ele alarak, gastronomi ve medya arasındaki temel kavramlardan başlayarak kitle iletişim araçları (sinema, basılı medya, televizyon, internet, sosyal medya) ile gastronomi arasındaki ilişkiyi, iletişim süreçlerini ve bu alanların gastronominin toplumsal boyutuyla nasıl kesiştiğini inceleyecek; ayrıca fotoğrafın gastronomi üzerindeki etkilerini tartışacaktır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Dersin tanıtımı, gastronomide medyanın yeri ve önemi			Okuma		Ders Kitabı	
2	Gastronomi ve medya ile ilgili temel kavramlar			Okuma		Ders Kitabı	
3	Kitle iletişim araçları ve medya türleri			Okuma		Ders Kitabı	
4	Medya yönetimi			Okuma		Ders Kitabı	
5	Gastronomi ile ilgili medyanın özellikleri			Okuma		Ders Kitabı	
6	Gastronomi ile ilgili medya uygulamaları			Okuma		Ders Kitabı	
7	Örnek olay incelemesi			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Yazılı medya ve gastronomi (Kitaplar, Gazeteler,Dergiler)			Okuma		Ders Kitabı	
10	Dijital Medya ve gastronomi			Okuma		Ders Kitabı	
11	Görsel medya ve gastronomi			Okuma		Ders Kitabı	
12	Fotoğraf ve gastronomi.			Okuma		Ders Kitabı	

13	Gastronomi ile ilgili medya uygulamaları	Okuma	Ders Kitabı
14	Gastronomi ve yeni medya.	Okuma	Ders Kitabı
15	Örnek olay incelemesi.	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Yılmaz, H. (2018), Gastronomi ve Medya. Anadolu Üniversitesi AÖF Yayınları, Eskişehir. Leer, J, Povlsen, K.K,. (2016). Food and Media Practices, Distinctions and Heterotopias. Routledge, NewYork.	

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Çikolata	GAS 414	8	1	3		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıda işletmelerinde üretilen çikolataların hazırlanması için gerekli araç-gereçler, pişirme teknikleri ve uygulamalarda dahil olmak üzere öğrencilere beceriler ve teknikler kazandırmaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Çikolatanın tarihine üretim semasına ve çeşitlerine hakim olur, çikolatanın ve kakao yağının kullanım alanlarını bilir uygular. ÖÇ-2- Çikolatadan pasta ve kekler yapar. ÖÇ-3- Çikolatayı teperlemeyi ve çeşitli işleme yöntemlerini açıklar. ÖÇ-4- Reçeteyi okur, anlar ve uygular. ÖÇ-5- Reçeteye göre doğru malzemeyi ve ekipmanı seçer, ölçer, kullanır, ön hazırlığını yapar ve doğru zamanlama ile gerektiği şekilde sunar. ÖÇ-6- Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini bilir ve uygular.						
Dersin İçeriği	Bu ders çikolata tarihi, kakao, endüstriyel çikolata çeşitleri ve kullanım alanları, çikolata yapım ve süsleme uygulamaları ve tekniklerini içermektedir.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Çikolatanın tarihçesi	Okuma	Ders Kitabı
2	Çikolatanın içeriği, kakao çekirdeğinin işlenmesi	Okuma	Ders Kitabı
3	Çikolata temperleme yöntemleri ve çikolata ekipmanları kullanımı Likit çikolata yapımı.	Okuma	Ders Kitabı
4	Ham çikolatadan special ürünler hazırlama	Okuma	Ders Kitabı
5	Çikolata sosları çeşitleri ve kullanım yerleri	Okuma	Ders Kitabı
6	Pastacılıkta çikolata dekorları hazırlama ve ekipman kullanımı, Showstoppers	Okuma	Ders Kitabı
7	Kekler	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Cheesecake'ler.	Okuma	Ders Kitabı
10	Tart ve pastalar.	Okuma	Ders Kitabı
11	Cookie ve bar cookies.	Okuma	Ders Kitabı
12	Puding, mousse ve sufler.	Okuma	Ders Kitabı
13	Şekerlemeler.	Okuma	Ders Kitabı
14	Ekmek ve kahveli kekler.	Okuma	Ders Kitabı
15	Soslar ve sifon teknikleri.	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Bachour, A., Battman.(2015) Chocolate Hardcover.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Bilimsel Araştırma Yöntemleri	GAS 415	7	3	0		3	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Sosyal bilimler alanında nasıl araştırma yapılacağı, nelere dikkat edilmesi gerektiği, araştırma yaparken hangi kaynaklardan nasıl şekilde yararlanılacağı hakkında bilgiler verilmektedir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Temel araştırma teknikleri konusunda bilgi sahibi olur. ÖÇ-2- Temel araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur ÖÇ-3- Gelişmiş araştırma teknikleri konusunda bilgi sahibi olur. ÖÇ-4- Akademik makale yazımı konusunda beceri elde eder.						
Dersin İçeriği	Sosyal bilimler alanında araştırmanın temel prensipleri ve bilimsel etik konularında başlangıç aşamasından ileri düzeye kadar olan bir süreçte bilgilendirme yapılacaktır. VIII yarıyıda öğrencinin alacağı “Bitirme Projesi” dersi için temel oluşturulmaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Bilim nedir?				Okuma		Ders Kitabı
2	Bilimsel irade ve bilimsel araştırma nedir?				Okuma		Ders Kitabı
3	Araştırma nedir?				Okuma		Ders Kitabı
4	Eski ve güncel araştırma yöntemleri				Okuma		Ders Kitabı
5	Araştırma eğitimi				Okuma		Ders Kitabı
6	Araştırma nasıl yapılır, bilgilendirme ve uygulama				Okuma		Ders Kitabı
7	Veri madenciliği				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Araştırma süreci				Okuma		Ders Kitabı
10	Veri toplama yöntemleri				Okuma		Ders Kitabı
11	Akademik ahlak bilinci				Okuma		Ders Kitabı
12	Akademik kurallar ve yapılacaklar				Okuma		Ders Kitabı
13	Araştırma uygulaması				Okuma		Ders Kitabı
14	Araştırma uygulaması				Okuma		Ders Kitabı
15	Araştırma uygulaması				Okuma		Ders Kitabı
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					

Ders Kaynakları

Arıkan, R. (2017). *Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
Meline, T. (2009). *Research Primer for Communication Sciences and Disorders*. Pearson, London.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	GAS420	8	2	2		3	4
Ön Koşul Dersleri							
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Ders Sorumlusu						
Dersin Yardımcıları	Arş.Gör. Songül Çilem KAYA Arş.Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders, yemeklerin estetik bir şekilde sunulması ve profesyonel fotoğrafçılık tekniklerinin uygulanması konularında kapsamlı bilgi ve pratik deneyim sağlar. Öğrenciler, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı arasındaki ilişkiyi anlayarak, yemeklerin doğru şekilde stilize edilmesi, kompozisyon ve ışık kullanımı gibi temel fotoğrafçılık prensiplerini öğreneceklerdir. Ayrıca, ders, öğrencilerin yaratıcı ve özgün görsel içerik üretme yeteneklerini artırmayı amaçlar, böylece gastronomi ürünlerinin çekici ve etkili bir şekilde sunulmasını sağlar. Dersin sonunda öğrenciler, yemekleri hem estetik hem de profesyonel bir şekilde fotoğraflayarak, gastronomi dünyasında başarılı bir görsel iletişim oluşturma becerisine sahip olacaklardır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1- Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları açıklayabilir. Ö.Ç-2-Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur. Ö.Ç-3-Yiyecek-İçecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir. Ö.Ç-4-Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıtır, kullanır ve bakımını yaparak korur. Ö.Ç-5-Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.						
Dersin İçeriği	Bu ders, yiyecek-içecek ve görsel estetik, yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün ve reklam fotoğrafçılığı, fotoğrafın tanımı, ışık ve renk, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon ile fotoğraf düzenleme konularını kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Ders tanıtımı ve çıktılarının anlatımı ve öğrenci/ hoca beklentilerini anlama			Okuma		Ders kitabı	
2	Yemeklerde görsel estetik			Okuma		Ders kitabı	
3	Fotoğrafın tanımı, ekipman ve çekim teknikleri			Okuma		Ders kitabı	
4	Kompozisyon, temel oranlar, görsel algılama, ışık, pozlama ve renk			Okuma		Ders kitabı	
5	Yemek fotoğrafçılığı için özel ekipman ve aksesuarlar			Okuma		Ders kitabı	
6	Yemek fotoğraflarının kullanım alanları			Okuma		Ders kitabı	
7	Yemek Stilistliği			Okuma		Ders kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders kitabı	
9	Yemek Sunum Teknikleri, Sanatsal Sunum ve Hikaye Anlatıcılığı			Okuma		Ders kitabı	
10	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılıkta Güncel Yaklaşımlar			Okuma		Ders kitabı	

11	Konuk Konuşmacı	Okuma	Ders kitabı
12	Örnek Portfolyo İncelemesi ve Ödev Dağıtımı	Okuma	Ders kitabı
13	Öğrenci ödevlerinin sunumu	Okuma	Ders kitabı
14	Öğrenci ödevlerinin sunumu	Okuma	Ders kitabı
15	Genel Tekrar	Okuma	Ders kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı sunumları	
Ders Kaynakları		1) Kalfagil, S. (2006). Fotoğraf Sanatında Kompozisyon. İstanbul: Fotoğrafevi 2) Roger Bellone, R. (2010). Fotoğraf. Ankara: Dost Kitabevi 3) Şener, N. (2014). Sosyal medyada günün menüsü: sosyal medyada “paylaşılan” yemek fotoğrafları üzerine bir değerlendirme. Erciyes İletişim Dergisi, 3(3). 4) Uulu, E. K., & Sormaz, Ü. (2024). Restoran İşletmeleri İşgörenlerinin Yemek Fotoğrafçılığına İlgileri, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 9(1), 94-107. 5) Asiltürk Okutan, Y. (2024). Yeni nesil sanatta tema: yemek. Gastronomi fotoğrafçılığı üzerine bir araştırma. Gastro-World, 2(2), 1-15.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Şarap Bilimi	GAS 426	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin şarap, şarap tarihi şarap üretimi, Türkiye ve Dünya'daki önemli şarap üretim bölgeleri, şarap sunumu konuları hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Şarabın turizm ve gastronomi açısından önemini bilir. ÖÇ-2-Şarabın tarihsel sürecini açıklar. ÖÇ-3-Üzüm türlerini ve özelliklerini bilir. ÖÇ-4-Dünya'da ve Türkiye'de bağcılık, üzüm türlerini ve şaraplarını tanıır. ÖÇ-5-Şarap tadımını yapar. ÖÇ-6-Şarap yemek uyumunun temel bileşenlerini bilir. ÖÇ-7-Bağcılık, şarap ve şarap üretimini açıklar.						
Dersin İçeriği	Şarap hakkında temel bilgiler, üzüm çeşitleri, şarap üretim bölgeleri, şarap menü uyumunu kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Şarap bilimine giriş, Şarabın tanımı ve çeşitleri	Okuma	Ders Kitabı
2	Şarabın tarihçesi	Okuma	Ders Kitabı
3	Şaraplık Üzümler ve Meyve şarapları	Okuma	Ders Kitabı
4	Bağcılık. Şarap üreticiliği	Okuma	Ders Kitabı
5	Şarap tadımının incelikleri	Okuma	Ders Kitabı
6	Türkiye'de bilinen şaraplar	Okuma	Ders Kitabı
7	Dünya'daki bilinen şaraplar	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Şarap üretiminde kullanılan kırmızı üzüm çeşitleri ve üretim bölgeleri, Şarap Üretim teknolojileri	Okuma	Ders Kitabı
10	Şarap depolama ve mahsen	Okuma	Ders Kitabı
11	Şarap yıllandırma	Okuma	Ders Kitabı
12	Degüstasyon ve şarap servisi	Okuma	Ders Kitabı
13	Şarap ve menü uyumu	Okuma	Ders Kitabı
14	Köpüklü şaraplar	Okuma	Ders Kitabı
15	Genel Tekrar	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
-----------	----------------------------

Ders Kaynakları

Nowak, B. ve Wichman, B. (2009). *Her Yönüyle Şarap*. Arkadaş Yayınevi, Ankara.
Mertol, H ve Keskin, S. (2022). Üzümün tarihi ve coğrafi yolculuğu, Efeakademi Yayınları: İstanbul.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Mutfak Otları ve Baharatları	GAS427	7	2	0		2	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Hatice Üstüner						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, baharat olarak kullanılan bitkilerin tanınması, üretimi, işlenmesi ve kullanım şekillerinin bilinmesi mesleki uygulamalarda öğrencilerin baharat bitkilerinin mutfakta etkili, uyumlu ve doğru kullanmaları için bilincin oluşturulmasını sağlamaktır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Mutfakta kullanılan çeşitli otları ve baharatları tanıır, bu malzemelerin farklı türlerini ayırt eder ve kullanımlarını anlar. ÖÇ-2- Otlar ve baharatların farklı mutfak tekniklerinde nasıl kullanılacağını kavrar. ÖÇ-3- Otlar ve baharatların sağlık üzerindeki etkilerini, besin değerlerini ve hangi hastalıkların tedavisinde veya önlenmesinde kullanılabileceğini ifade eder. ÖÇ-4- Türkiye’de ve dünyada farklı mutfaklarda otlar ve baharatların tarihsel ve kültürel önemi hakkında bilgi edinir.						
Dersin İçeriği	Baharatların Tanımı ve Kullanım Alanları, Dünyada Baharat Çeşitleri, Sınıflandırılması, Baharatların Faydaları ve Zararları, Baharat Üretimi ve Kullanım Şekilleri, Baharat Bitkilerinin Yetiştirilmesi, Baharat Bitkilerinin Kurutulması, Temizlenmesi, Muhafazası, Baharat Bitkilerinin Endüstride Kullanımı, Baharat Karışımları, Türkiye’de Aktar ve Depolar, Baharatların İşlenmesi, Ambalajlanması, Depolanması, Baharat ve Sağlık, Baharat Bitkilerinin Ekstraksiyonu, Bitkisel Macunlar, Türkiye’de ve Dünyada Baharat Kullanımını içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Baharatların Tanımı ve Kullanım Alanları			Okuma		Ders Kitabı	
2	Dünyada Baharat Çeşitleri, Sınıflandırılması			Okuma		Ders Kitabı	
3	Baharatların Faydaları ve Zararları			Okuma		Ders Kitabı	
4	Baharat Üretimi ve Kullanım Şekilleri			Okuma		Ders Kitabı	
5	Baharat Bitkilerinin Yetiştirilmesi			Okuma		Ders Kitabı	
6	Baharat Bitkilerinin Kurutulması, Temizlenmesi ve Muhafazası			Okuma		Ders Kitabı	
7	Baharat Bitkilerinin Endüstride Kullanımı			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Baharatların İşlenmesi, Ambalajlanması, Depolanması			Okuma		Ders Kitabı	
10	Baharat Karışımları			Okuma		Ders Kitabı	
11	Türkiye’de Aktar ve Depolar			Okuma		Ders Kitabı	
12	Baharat ve Sağlık İlişkisi			Okuma		Ders Kitabı	
13	Baharat Bitkilerinin Ekstraksiyonu, Bitkisel Macunlar			Okuma		Ders Kitabı	

14	Türkiye’de Baharat Bitkilerinin Kullanımı	Okuma	Ders Kitabı
15	Dünyada Baharat Bitkilerinin Kullanımı	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Clevely, A.M., Richmond, K., Morris, S., Mackley, L. (2010) Yararlı Otlar ve Baharatlar Mutfağı. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları; İstanbul.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İnsan Kaynakları Yönetimi	GAS 430	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, anlamı, amacı, tarihsel gelişimi ve günümüzdeki önemi vurgulanmaktadır. İnsan kaynakları planlaması ve dizaynı, işgören seçiminin önemi ve teknikleri, eğitim ve kariyer geliştirme, performans değerlendirme hakkında bilgiler verilmektedir.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- İnsan kaynakları yönetiminin temel konuları ve kavramları hakkında bilgi sahibi olunacaktır. ÖÇ-2- İnsan kaynakları yönetimindeki araştırma alanlarını tanımak. ÖÇ-3- İnsan kaynakları bölümünün diğer bölümlerle ilişkisi değerlendirmek. ÖÇ-4- İnsan kaynakları açısından örgütlerde insan davranışlarının değerlendirilmesi hakkında bilgi sahibi olacaktır.						
Dersin İçeriği	İnsan kaynakları yönetiminin tanımı ve temel amaçlarının yanı sıra diğer bölümlerle olan ilişkisi ve kariyer planlamanın önemi, izlenecek yollar ve teknikleri kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	İnsan kaynakları konusunda genel kavramlar			Okuma		Ders Kitabı	
2	Genel tanımlar ve tarihçe			Okuma		Ders Kitabı	
3	İş analizi ve iş dizaynı			Okuma		Ders Kitabı	
4	İşgören seçimi – 1			Okuma		Ders Kitabı	
5	İşgören seçimi- 2			Okuma		Ders Kitabı	
6	Eğitim ve değerlendirme kavramları			Okuma		Ders Kitabı	
7	Örgüt kültürü			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	İşgören performansı değerlendirmesi			Okuma		Ders Kitabı	
10	İnsan kaynakları bölümü ve diğer bölümlerle ilişkisi			Okuma		Ders Kitabı	
11	Performans değerlendirme teknikleri			Okuma		Ders Kitabı	
12	Kariyer seçimi ve önemi			Okuma		Ders Kitabı	
13	Kariyer yaklaşımları			Okuma		Ders Kitabı	
14	Temel yönetim teknikleri			Okuma		Ders Kitabı	
15	İş sağlığı güvenliği ve iş yerinde şiddet			Okuma		Ders Kitabı	
KAYNAKLAR							
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.					
Ders Kaynakları		Geylan, R. (Ed.) (2004). İnsan Kaynakları Yönetimi, Anadolu Üniversitesi Dessler, G. (2016). Human Resources Management, 15. Baskı, Pearson.					



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Gıda Coğrafyası	GAS432	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları							
Dersin Amacı	Öğrencilerin gıdaların yetiştirme koşullarını, çeşitli gıdaların yetiştirme alanlarını, coğrafi olarak ülkemizde ve dünyanın farklı bölgelerinde hangi gıdaların yetiştirildiğini, mevsimsel olarak gıdaların yetiştirme zamanlarını öğrenmesi amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Ürün gelişme koşullarını açıklar. ÖÇ-2- Tarım devrimlerini sayar. ÖÇ-3- Ülkemizde yetişen ürünleri sayar. ÖÇ-4- Ürünlerin ticari ilişkilerini, ihracat ve ithalat durumlarını, yetiştirme istatistiklerini açıklar. ÖÇ-5 Gıda mahsüllerinin besin içeriklerini açıklar. ÖÇ-6 Ürünlerin tarihsel geçmişini, ana vatanlarını ve farklı ülkelere yayılım durumunu ifade eder.						
Dersin İçeriği	Bu ders, toprakta yetişen ürünler, baklagiller, meyve ve sebze çeşitleri, bu ürünlerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri ile hayvansal ürünleri kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Temel Kavramlar; Besin Maddeleri, Tarımı Etkileyen Doğal ve Beşeri Çevre Koşulları	Okuma	Ders Kitabı
2	Tarım Devrimleri	Okuma	Ders Kitabı
3	Tahıllar	Okuma	Ders Kitabı
4	Baklagiller	Okuma	Ders Kitabı
5	Sebzeler	Okuma	Ders Kitabı
6	Meyveler	Okuma	Ders Kitabı
7	Süt ve Süt Ürünleri	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Okuma	Ders Kitabı
10	Baharatlar	Okuma	Ders Kitabı
11	Kara Hayvanları	Okuma	Ders Kitabı
12	Su Ürünleri	Okuma	Ders Kitabı
13	Türkiye' de Üretimi Sonradan başlayan Ürünler	Okuma	Ders Kitabı
14	Coğrafi işaret ve coğrafi işaretli ürünleri	Okuma	Ders Kitabı
15	Konu Tekrarı ve Türkiye ve Dünyada gıda ürünlerinin durumu hakkında tartışma	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	Aktaş, S. G. (2018). Gıda Coğrafyası. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. Deniz, T. ve Kırmacı, H. A. (2023). Gıda Coğrafyası. Ankara: Detay Yayıncılık.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Sürdürülebilir Gastronomi	GAS 434	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Sürdürülebilirlik, gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin anlaşılması ve çevre ilişkisinin kurulması amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Sürdürülebilirlik kavramını tanımlar. ÖÇ-2- Sürdürülebilirlik ve gastronomi arasındaki ilişkiyi sentezler. ÖÇ-3- Teknolojinin sürdürülebilir gastronomiye etkilerini bilir. ÖÇ-4- Sürdürülebilir gastronomide yerel mutfağın önemini benimser. ÖÇ-5- Sürdürülebilir restoran uygulamalarını bilir ve açıklar. ÖÇ-6- Gastronomide insan sağlığı ve politikalarını bilir. ÖÇ-7- Sürdürülebilir beslenme modellerini açıklar. ÖÇ-8- Gastronomi ve yavaş hareketi ilişkisini bilir ve açıklar. ÖÇ-9- Gastroekoloji ve sürdürülebilirlik ilişkisini açıklar. ÖÇ-10- Gastronomi, turizm ve sürdürülebilirlik ilişkisini kurar ve açıklar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, sürdürülebilirlik kavramı, kapsamı ve önemi, tarihsel gelişimi, sürdürülebilirlik boyutları, teknolojilerin sürdürülebilir gastronomiye etkileri, yöresel mutfakların rolü, sürdürülebilir restoran uygulamaları, insan sağlığı ve politikaları, sürdürülebilir beslenme modelleri, yavaş hareketi, gastroekoloji, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik ile sürdürülebilir turizm ve sertifikasyon sistemlerini kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Sürdürülebilirlik Kavramı, Kapsamı ve Önemi			Okuma		Ders Kitabı	
2	Sürdürülebilirliğin Tarihsel Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
3	Sürdürülebilirlik Boyutları			Okuma		Ders Kitabı	
4	Teknolojinin Sürdürülebilir Gastronomiye Etkileri			Okuma		Ders Kitabı	
5	Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü			Okuma		Ders Kitabı	
6	Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları-I			Okuma		Ders Kitabı	
7	Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları-II			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Gastronomide İnsan Sağlığı ve Politikaları			Okuma		Ders Kitabı	
10	Sürdürülebilir Beslenme Modelleri			Okuma		Ders Kitabı	
11	Yavaş Hareketi ve Gastronomi			Okuma		Ders Kitabı	
12	Gastroekoloji			Okuma		Ders Kitabı	
13	Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik			Okuma		Ders Kitabı	
14	Sürdürülebilir Turizm ve Sertifikasyon Sistemleri			Okuma		Ders Kitabı	

15	Genel Tekrar	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Özkaya, F. D., Özkök, F., Sünnetçioğlu, A. ve Sünnetçioğlu, S. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık. Aymankuy, Ş. Y. (2023). Gastronomide Sürdürülebilirlik Yaklaşımları ve Uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık. Saygı, Y. B. ve Tavman, Ş. (2023). Sürdürülebilir Mutfak. Ankara: Detay Yayıncılık. Yüncü, H. R. (2020). Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Miksoloji	GAS 436	8	2	2		3	4
Ön Koşul Dersleri							
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Şeçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Ders Sorumlusu						
Dersin Yardımcıları	Arş.Gör. Songül Çilem KAYA Arş.Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bu ders, miksolojinin temel prensipleri, teknikleri ve yaratıcı süreçleri hakkında derinlemesine bilgi sağlar. Öğrenciler, klasik ve modern kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan malzemeleri, karıştırma tekniklerini ve sunum becerilerini öğreneceklerdir. Ayrıca, içki ve kokteyl trendlerini takip ederek yenilikçi içki tarifleri geliştirme yeteneklerini artıracaklar. Ders, aynı zamanda içki eşleştirmeleri, içki tarihi ve kültürü ve müşteri hizmetleri gibi konulara da değinerek, miksoloji uzmanı olarak profesyonel bilgi ve becerilerin kazandırılmasını hedefler. Dersin sonunda öğrenciler, yaratıcı ve teknik becerilerini kullanarak, gastronomi sektöründe etkili ve özgün içkiler hazırlayabilecek donanıma sahip olacaklardır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Alkollü ve alkolsüz içeceklerin özelliklerini tanımlar. ÖÇ-2-Alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretim yöntemlerini, özelliklerini ve hazırlanışlarını bilir. ÖÇ-3-Kokteyl sunumunun inceliklerini bilir. ÖÇ-4-Alkol servis ile ilgili üç temel hukuki sorunları bilir. ÖÇ-5-Üçüncü şahıs sorumluluk yasalarını ve bar ve içecek hakkında yasaları bilir.						
Dersin İçeriği	Alkollü ve alkolsüz içecekler, sunum şekilleri, miksoloji ve içeceklerin satış ve pazarlaması hakkındaki bilgileri kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Ders tanıtımı ve çıktılarının anlatımı ve öğrenci/ hoca beklentilerini anlama			Okuma		Ders kitabı	
2	Miksoloji kavramı			Okuma		Ders kitabı	
3	Miksolojide Malzemeler ve Ekipmanlar			Okuma		Ders kitabı	
4	Temel Karıştırma Teknikleri			Okuma		Ders kitabı	
5	Klasik Kokteyller ve Tarifler			Okuma		Ders kitabı	
6	Modern Kokteyller ve Trendler			Okuma		Ders kitabı	
7	Alkolsüz İçkiler ve Mocktail'ler			Okuma		Ders kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders kitabı	
9	İçki Eşleştirme ve Menü Planlama			Okuma		Ders kitabı	
10	Uluslararası Miksoloji Teknikleri			Okuma		Ders kitabı	
11	Konuk Konuşmacı			Okuma		Ders kitabı	
12	Müşteri İlişkileri ve Servis Becerileri			Okuma		Ders kitabı	
13	Uygulama dersi			Okuma		Ders kitabı	

14	Uygulama dersi	Okuma	Ders kitabı
15	Genel Tekrar	Okuma	Ders kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı sunumları	
Ders Kaynakları		1) Adalığ, B. (2020). İmbikten Kadehe: Distile İçkiler Dünyası. Epsilon Yayınevi. 2) Barantico, A. M. (2020). Mixology & Gastronomy. (https://www.google.com.tr/books/edition/Mixology_Gastronomy/phM_EAAAQBAJ?hl=tr&gbpv=1) 3) Fritz-Krockow, B. (2021). Sips Through the Ages: History and Art of the Cocktail. Writers Republic LLC. 4) Katz, S., & McGiff, O. (2023). Cocktails in Color: A Spirited Guide to the Art and Joy of Drinkmaking. Union Square & Co. 5) Thomas, J. (2015). The Classic Guide to Cocktails. Amberley Publishing Limited.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Marka Yaratma	GAS437	7	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri							
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	-						
Dersin Yardımcıları	Arş.Gör. S.Çilem Kaya Arş.Gör. Ayden Özekinci						
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrenciler, marka stratejileri, hedef kitle analizi, marka kimliği oluşturma, pazarlama iletişimi ve marka yönetimi konularında derinlemesine bilgi sahibi olacaklardır. Ayrıca, öğrenciler, gastronomi sektöründeki örnek vaka çalışmaları ve uygulamalı projeler aracılığıyla markalarını oluşturma sürecinde karşılaşabilecekleri zorlukları analiz etmeyi ve çözüm üretmeyi öğreneceklerdir. Dersin sonunda öğrenciler, kendi markalarını yaratmak için gerekli stratejik düşünme becerilerini geliştirmiş ve sektördeki rekabetçi ortamda başarılı olabilecekleri bilgi ve deneyime sahip olacaklardır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ö.Ç-1-Marka kavramını açıklayabilme ve marka ile ilgili bileşenleri yorumlayabilme Ö.Ç-2-Marka kimliğini ve marka kimliği unsurlarını kavrayabilme Ö.Ç-3-Marka ve pazarlama arasındaki ilişkiyi açıklayabilme Ö.Ç-4-Marka yönetimi stratejilerine yönelik örnek strateji uygulayabilme ve değerlendirme						
Dersin İçeriği	Bu ders markanın tanımı ve temel kavramları; tarihçesi ve yasal çerçeve; işletmeler açısından marka yönetiminin önemi ve temel ilkeleri, marka yaratma stratejileri ve öğrenci projeleri; marka konumlandırmayı içermektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Ders tanıtımı ve çıktıların anlatımı ve öğrenci/ hoca beklentilerini anlama			Okuma		Ders kitabı	
2	Marka ve Marka Yönetimi Kavramları			Okuma		Ders kitabı	
3	Hedef Kitle Analizi ve Marka Stratejileri			Okuma		Ders kitabı	
4	Ürün-Marka Matrisi, Pazarlama Karması			Okuma		Ders kitabı	
5	Marka Değeri Kavramı ve Modelleri			Okuma		Ders kitabı	
6	Marka Konumlandırma			Okuma		Ders kitabı	
7	Marka Değer Önerisi Yaratma, Marka Mantrası			Okuma		Ders kitabı	
8	Ara sınav			Okuma		Ders kitabı	
9	Marka Kimlik ve Kişiliği			Okuma		Ders kitabı	
10	Marka Elementleri (İsim, Logo, Slogan, Paket, Marka Karakteri, Web Sitesi)			Okuma		Ders kitabı	
11	Konuk Konuşmacı			Okuma		Ders kitabı	
12	Örnek Marka İncelemeleri ve Ödev Dağıtımı			Okuma		Ders kitabı	

13	Öğrenci ödevlerinin sunumu	Okuma	Ders kitabı
14	Öğrenci ödevlerinin sunumu	Okuma	Ders kitabı
15	Genel tekrar	Okuma	Ders kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları	
Ders Kaynakları		1) Akçay, E. (2024). Halkla İlişkilerin En Lezzetli Hali: “Gastro Halkla İlişkiler”. Aydın Gastronomy, 8(1), 215-230. 2) Bilsel Engin, H. (2016). Markalaşma kavramı çerçevesinde marka ederi. Öneri Dergisi, 12 (46), 277-294. 3) Millman, D. (2017). Marka Kültürü: Seth Godin'den Malcolm Gladwell'e Birçok Ustanın Görüşü. MediaCat Yayınları. 4) Özkan, C. (2024). Destinasyon markalaşma sürecinde gastronomik değerlerin yeri Balıkesir örneği (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü). 5) Sezgin, M., & Köseoğlu, Ö. G. A. (Eds.). (2022). Turizm sektöründe markalaşma analizler, sorunlar, çözümler. Eğitim Yayınevi.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
İleri Pastacılık	GAS 438	8	2	3		4	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Aslı TARHAN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Pastacılığın ileri tekniklerinin öğretilmesi ve uygulanması.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1-Temel pişirmenin ileri hamur işlerine uygulanması ÖÇ-2- Makaron yapım tekniği ve uygulaması. ÖÇ-3- Çikolata çeşitleri ve temperleme teknikler ÖÇ-4- Kullanılan küçük el ve büyük ekipmanları tanımlar. ÖÇ-5- İç dolgu hazırlama ve pandispanya keki hazırlama ÖÇ-6- Mereng hazırlama,pişirme ve sunum tekniği hazırlama ÖÇ-7- Yaratıcılık konusunda ilerleme sağlayabilir						
Dersin İçeriği	Bu ders, pastacılığın temel ve ileri teknikleri,teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamalarını kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	İleri Pastacılığa giriş	Okuma	Ders Kitabı
2	Pastacılık ekipmanlarının anlatımı	Okuma	Ders Kitabı
3	Pastacılık Ürünlerinin Amaç ve Kullanım Alanlarının Anlatımı	Okuma	Ders Kitabı
4	Makaraon, sıkma tekniği	Araştırma	İlgili Reçete
5	Opera Kek yapımı	Araştırma	İlgili Reçete
6	Medovik Kek Yapımı	Araştırma	İlgili Reçete
7	Sarma kek Yapımı /Pudapeşte	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Parisian Flan & Limon Meringue tart Kremalı kekler	Araştırma	İlgili Reçete
10	Finansiyer & Çikolatalı Ganaj ve butter kreme yapımı	Araştırma	İlgili Reçete
11	Browni Çubukları Spesiyal Pastalar & Kakao yağı ve kuru yemişler kullanılarak Çikolatalı glaze tekniği uygulamak	Araştırma	İlgili Reçete
12	Diplomat Krema dolgusu ve Sponge yapımı	Araştırma	İlgili Reçete
13	Meyve Tatlıları ve Meyve Dekorü	Araştırma	İlgili Reçete
14	Çikolata yapımı	Araştırma	İlgili Reçete
15	Cup Hazırlama	Araştırma	İlgili Reçete

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler
Ders Kaynakları	Choate, J., Institute of F.C. (2009). The Fundamental Techniques of Classic Pastry Arts. Abrams yayıncılık. Greweling, P.P. (2013). Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley & Sons,, Hoboke.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Restoran Yönetimi	GAS 439	7	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Dersin amacı restoranlar başta olmak üzere, toplu yiyecek ve içecek hizmeti veren kurumların mutfak planlanması, organizasyonu, işletilmesi ve kontrolü süreçleri konusunda bilgi vermektir						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Yiyecek ve içecek işletmelerinin tarihsel gelişim süreci hakkında bilgi sahibi olur ÖÇ-2- Restoranlarda ve gıda servisi hizmeti verilen diğer kurumlarda yiyecek-içecek üretim sürecinin nasıl işlediği hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-3- Yiyecek ve içecek işletmelerinde tedarik zinciri kavramları tanımlar. ÖÇ-4- Restoran ve genel yiyecek içecek işletmeleri hakkında bilgi sahibi olur.						
Dersin İçeriği	Bu ders içeriğinde genel yönetim yaklaşımı ve restoran yönetimi sürecinde hem yönetim hem de stratejik amaçlar hakkında bilgiler verilmektedir.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Yönetim Kavramının Gelişim Süreci	Okuma	Ders Kitabı
2	Yönetim Yaklaşımları	Okuma	Ders Kitabı
3	Yönetim Sürecinin İşleyişi	Okuma	Ders Kitabı
4	Yönetimde Planlama	Okuma	Ders Kitabı
5	Örgütlenme, Yöneltilme ve Koordinasyon Fonksiyonu	Okuma	Ders Kitabı
6	Yönetimde Kontrol Fonksiyonu	Okuma	Ders Kitabı
7	Restoran İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve İşlevleri	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Sağlık Kuruluşlarında Yiyecek İçecek Hizmeti	Okuma	Ders Kitabı
10	Eğitim ve Kamu Kurumları İçin Toplu Yemek Hizmeti	Okuma	Ders Kitabı
11	Yiyecek İçecek İşletmesi Kurmak İçin Gerekli Teknik ve Finansal Özellikler	Okuma	Ders Kitabı
12	Yiyecek ve İçecek Alanlarının Planlanması	Okuma	Ders Kitabı
13	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri, Çeşitleri, Fonksiyonları	Okuma	Ders Kitabı
14	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Üretim Planlaması	Okuma	Ders Kitabı
15	Kalite Yönetim Sistemi ve Tedarik Zinciri	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
-----------	----------------------------

Ders Kaynakları

- Ninemeier, J.D. (2015). Management of Food and Beverage Operations, Sixth Edition, AHLEI, USA.
- Walker, J. R. (2018). Restaurant Concepts, Management, and Operations, Eighth Edition, Wiley Publishing House.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Bar ve İçkiler	GAS 440	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Bar ile ilgili temel kavramlar, bar terimleri, barda kullanılan araç ve gereçler, bar çeşitleri, bar işleyişi, alkolsüz ve alkollü içecekler, alkollü içeceklerin servisi ve kokteyl çeşitleri hakkında bilgiler edinmek, yemek ve içecek uyumu, içeceklerin seçimi hakkında temel bilgi sahibi olunması amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Bar hakkında temel kavramları ve kullanılan terimleri öğrenir. ÖÇ-2- Barın tarihsel gelişimi, işleyişi, bar türleri, bar araç-gereç ve ekipmanları ve bar personelinin görev ve sorumlulukları hakkında bilgi sahibidir. ÖÇ-3- Yiyecek içecek işletmelerinde sunulan alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması, temel özellikleri ve servisi hakkında bilgi sahibidir. ÖÇ-4- Fermantasyon ve damıtma teknikleri hakkında bilgi sahibidir. ÖÇ-5- Şarabın tarihsel geçmişi, şaraplık üzüm çeşitleri, şarap üretim aşamaları, şarap türleri ve servisi hakkında bilgi sahibidir. ÖÇ-6- Ulusal ve Uluslararası kokteyl türleri, hazırlama metotları ve kokteyl reçeteleri hakkında bilgi sahibidir.						
Dersin İçeriği	Bu ders, temel kavramlar, barın tarihsel gelişimi, barda kullanılan terimler, bar araç ve gereçleri, bar çeşitleri ve işleyişi, bar personelinin görev ve sorumlulukları, alkollü ve alkolsüz içecekler, alkollü içeceklerin servisi ile kokteyl çeşitleri ve yapımını kapsamaktadır.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular				Ön Hazırlık		Dokümanlar
1	Temel Kavramlar				Okuma		Ders Kitabı
2	Barın Tarihsel Gelişimi				Okuma		Ders Kitabı
3	Barda Kullanılan Terimler				Okuma		Ders Kitabı
4	Bar Araç ve Gereçleri				Okuma		Ders Kitabı
5	Bar Çeşitleri ve İşleyişi				Okuma		Ders Kitabı
6	Bar Personelinin Görev ve Sorumlulukları				Okuma		Ders Kitabı
7	Alkolsüz İçecekler				Okuma		Ders Kitabı
8	Ara Sınav				Okuma		Ders Kitabı
9	Alkollü İçecekler				Okuma		Ders Kitabı
10	Alkollü İçecekler				Okuma		Ders Kitabı
11	Alkollü İçecekler				Okuma		Ders Kitabı
12	Alkollü İçecekler				Okuma		Ders Kitabı
13	Alkollü İçecekler				Okuma		Ders Kitabı

14	Alkollü İçeceklerin Servisi	Okuma	Ders Kitabı
15	Kokteyl Çeşitleri	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Zat, V. (2000). Bar Servis Kokteyl Rehberi. İstanbul: Derin Yayınları. Aktaş. A. ve Özdemir, B. (2000). İçki Teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık. Aktaş, A. (1996). Servis ve Bar. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. Katsigris, C. ve Thomas, C. (2012). The Bar and Beverage Book. (5). New York: John Wiley & Sons.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Dünya Mutfakları I	GAS 441	7	2	3		4	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Aslı TARHAN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Asya, Avrupa ve Amerika mutfaklarının genel çerçevesi içinde bu mutfaklarda kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfaklara has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu amaçlamaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Fransız Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-2- İtalyan Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-3- İspanyol Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-4- İngiliz ve Balkan Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-5- İskandinav ve Rus Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-6- Meksika Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-7- Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-8- Mutfak kültürleri ve tarihsel süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-9 Dünya mutfaklarındaki tüketim anlayışları öğrenir.						
Dersin İçeriği	İtalyan Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Amerikan Mutfağı, Meksika Mutfağı, Alman Mutfağı, Hindistan Mutfağı, Yunan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, Fransız Mutfağı pişirme tekniklerini, mutfak kültürlerinin tarihsel gelişimini, mutfak kültürlerine ait yiyecek içecekler, öğünler, mutfak kültürlerine ait gelenekler ve bu mutfaklara ait malzeme bilgisini öğrenerek pratik uygulamalarını uluslararası mutfak kuralları çerçevesinde yaparak, yukarıda belirtilen içeriklerin, teorik ve uygulamalı olarak işlenecektir.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Dünya Mutfağına Giriş	Okuma	Ders Kitabı
2	Dünya Mutfağına ait Kültürler	Okuma	Ders Kitabı
3	Orta Doğu Mutfağı	Okuma	Ders Kitabı
4	Balkan mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
5	Yunan Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
6	İtalyan Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
7	Meksika Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	İngiliz Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
10	Alman Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
11	Hindistan Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
12	Orta Amerikan Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete

13	İspanyol Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
14	İsviçre Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
15	Fransız Mutfağı	Araştırma	İlgili Reçete
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler	
Ders Kaynakları		- Perçin, N. (2020). Dünya Mutfak Kültürleri. İstanbul: Beta Yayıncılık. - Sarıışık, M. (2013). Uluslararası gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık. - Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016) Gastronomi ve turizm. Ankara: Detay Yayıncılık. - Yılmaz, H. (2016). Dünya mutfakları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Dünya Mutfakları II	GAS 442	8	2	3		4	5
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Aslı TARHAN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Asya, Avrupa ve Amerika mutfaklarının genel çerçevesi içinde bu mutfaklarda kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfaklara has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu amaçlamaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Asya kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir ÖÇ-2- Uzakdoğu , Afrika ve Asya mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir ÖÇ-3- Uzakdoğu ,Afrika ve Asya mutfaklarına özgü mönüler oluşturur ÖÇ-4- Uzakdoğu mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. ÖÇ-5- Dünyadaki çeşitli kültürlere ait yemekleri uygular. Dünyadaki çeşitli kültürlere ait yemekleri sunar. ÖÇ-6: Dünyadaki mutfaklarda yapılan yemek çeşitlerini uygular.						
Dersin İçeriği	Uzakdoğu ve Afrika ve Asya mutfaklarını şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanarak incelenmesi; Uzakdoğu, Afrika ve Asya mutfaklarının hazırlanması, tadımı ve değerlendirmesini kapsar.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Çin Mutfacı I			Araştırma		İlgili Reçete	
2	Çin Mutfacı II			Araştırma		İlgili Reçete	
3	Japon Mutfacı			Araştırma		İlgili Reçete	
4	Kore Mutfacı			Araştırma		İlgili Reçete	
5	Malezya Mutfacı			Araştırma		İlgili Reçete	
6	Endonezya			Araştırma		İlgili Reçete	
7	Vietnam Mutfakları			Araştırma		İlgili Reçete	
8	Ara Sınav			Araştırma		İlgili Reçete	
9	Diğer Asya Mutfakları (Orta Asya Mutfacı)			Araştırma		İlgili Reçete	
10	Diğer Asya Mutfakları (İran Mutfacı)			Araştırma		İlgili Reçete	
11	Diğer Asya Mutfakları (Pakistan Mutfacı)			Araştırma		İlgili Reçete	
12	Afrika Mutfacı I			Araştırma		İlgili Reçete	
13	Afrika Mutfacı II			Araştırma		İlgili Reçete	
14	Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları			Araştırma		İlgili Reçete	
15	Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları			Araştırma		İlgili Reçete	

KAYNAKLAR**Ders Notu**

Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler

Ders Kaynakları

- Perçin, N. (2020). Dünya Mutfak Kültürleri. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Sarıışık, M. (2013). Uluslararası gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016) Gastronomi ve turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. (2016). Dünya mutfakları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Osmanlı Mutfağı	GAS444	8	1	3		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Salim Okan GÜNDOĞDU						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Osmanlı Saray Mutfak kültürünü, Osmanlı Saray Mutfağında kullanılan yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerini ve Osmanlı Saray mutfağında uygulanan yemek reçetelerini uygulamalı olarak öğreneceklerdir						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Osmanlı mutfak kültürünü anlatır. Osmanlı mutfağında pişirme yöntemlerini tanımlar. Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımlar. ÖÇ-2-Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlayabilecek ve sunabilecektir. ÖÇ-3-Osmanlı yemeklerini uygular. Osmanlı yemeklerini sunar. ÖÇ-4-Osmanlı dönemi yemeklerini hazırlayabilir. ÖÇ-5-Çorbalar, mezeler, etler, sakatatlar, kümes ve deniz ürünleri uygulamaları yapar. ÖÇ-6- Sebze ve meyve yemekleri, pilavlar ve makarnalar, börekler ve çörekler, hamur tatlıları, sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar ve içecekler uygulamaları yapar.						
Dersin İçeriği	Bu ders, Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı halk mutfağı ile saray mutfağı ayrımı, Osmanlı Saray Mutfağının genel özellikleri, yiyecek hazırlama ve pişirmede kullanılan araç ve gereçler, sofrada adabı, saray mutfağına özgü başlangıç yemekleri, çorbalar, ana yemekler, tatlılar, içecek kültürü ve şerbetler gibi konuları kapsamaktadır.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Osmanlı Mutfak Kültürü- 1	Okuma, Araştırma	Ders Kitabı
2	Osmanlı Mutfak Kültürü- 2	Okuma, Araştırma	Ders Kitabı
3	Osmanlı Saray Mutfağının Genel Özellikleri	Okuma, Araştırma	Ders Kitabı
4	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Çorbalar- 1	Araştırma	İlgili Reçete
5	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Çorbalar- 2	Araştırma	İlgili Reçete
6	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Ana Yemekler- 1	Araştırma	İlgili Reçete
7	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Ana Yemekler- 2	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Sütlü Tatlılar- 1	Araştırma	İlgili Reçete
10	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Sütlü Tatlılar- 2	Araştırma	İlgili Reçete
11	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Şıralı Tatlılar- 1	Araştırma	İlgili Reçete
12	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü Şıralı Tatlılar- 2	Araştırma	İlgili Reçete
13	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü İçecek Kültürü Ve Şerbetler- 1	Araştırma	İlgili Reçete

14	Osmanlı Saray Mutfağına Özgü İçecek Kültürü Ve Şerbetler- 2	Araştırma	İlgili Reçete
15	Osmanlı Sarat Mutfağı Yemek Öncesi Aperatifler	Araştırma	İlgili Reçete
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı hazırladığı reçeteler	
Ders Kaynakları		Şavkay T.(2007) Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Radikal-Şekerbank Yayınları. Bilgin, A. (2005) Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Kitapevi Yayıncılık. Yerasimos M. (2005) 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Fransız Mutfağı	GAS 445	7	2	3		4	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Aslı TARHAN						
Dersin Yardımcıları	Arş.Gör.Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Bu derste Fransa mutfak kültürlerinin oluşumunda coğrafya, tarih ve kültürel sistemlerin rolünü öğrenmek, bu mutfakların özel mutfak tekniklerini ve içeriklerini tanımak amaçlanmaktadır. Fransa'da yemek modellerini şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanan mutfakların incelenmesini Fransa ve bölgesel mutfaklarının hazırlanması, tatması ve değerlendirilmesini amaçlamaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Fransız mutfak kültüründe beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını bilir. ÖÇ-2- Fransız mutfak kültürünün tarihsel süreç içindeki gelişimini bilir. ÖÇ-3- Fransız mutfak kültürünün dönemsel değişimlerini bilir. ÖÇ-4- Fransız mutfak kültürünün bölgesel farklılıklarını araştırır ve farklı bölgelerden oluşan yemekleri birbiriyle uyumlu şekilde tasarlar. ÖÇ-5- Fransız mutfak kültürüne özgü temel yiyecekleri hazırlama tekniklerini bilir ÖÇ-6- Fransız mutfağının genel özelliklerini sıralar. ÖÇ-7- Fransız mutfak kültürüne özgü temel yiyecekleri hazırlama tekniklerini uygular. ÖÇ-8- Fransız mutfağında kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır.						
Dersin İçeriği	"Fransız Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi, Bölgelere göre Fransız Mutfak Kültürü ve Fransa'nın Coğrafi Özellikleri, Fransız Mutfağına Özgü Kavramlar, Fransız Mutfağında Soslar, Fransız Mutfağında Süt, Peynir ve Yumurta, Fransız Mutfağında Çorbalar, Fransız Mutfağında Deniz Ürünleri, Fransız Mutfağında Etler, Fransız Mutfağında Kümes ve Av Hayvanları, Fransız Mutfağında Salatalar, Fransız Mutfağında Baklagil ve Makarnalar, Fransız Mutfağında Hamur işleri, Fransız Mutfağında Kek ve Pastane Ürünleri, Fransız İçecek Kültürü" konularını içermektedir. Fransız Mutfağı dersi kapsamında yukarıda belirtilen içeriklerin, teorik ve uygulamalı olarak gösterilmesidir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Fransız Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
2	Bölgelere göre Fransız Mutfak Kültürü ve Fransa'nın Coğrafi Özellikleri			Okuma		Ders Kitabı	
3	Fransız Mutfağına Özgü Kavramlar			Okuma		Ders Kitabı	
4	Fransız Mutfağında Soslar			Araştırma		İlgili Reçete	
5	Fransız Mutfağında Süt, Peynir ve Yumurta			Araştırma		İlgili Reçete	
6	Fransız Mutfağında Çorbalar			Araştırma		İlgili Reçete	

7	Fransız Mutfağında Deniz Ürünleri	Araştırma	İlgili Reçete
8	Ara Sınav	Araştırma	İlgili Reçete
9	Fransız Mutfağında Etler	Araştırma	İlgili Reçete
10	Fransız Mutfağında Kümes ve Av Hayvanları	Araştırma	İlgili Reçete
11	Fransız Mutfağında Salatalar	Araştırma	İlgili Reçete
12	Fransız Mutfağında Baklagil ve Makarnalar	Araştırma	İlgili Reçete
13	Fransız Mutfağında Hamur işleri	Araştırma	İlgili Reçete
14	Fransız Mutfağında Kek ve Pastane Ürünleri	Araştırma	İlgili Reçete
15	Fransız İçecek Kültürü	Araştırma	İlgili Reçete
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		- Ginette Mathiot, France The Book, Phaidon - Julia Abramson, Food Culture in France, Greenwood Press London - Paul Bocuse, Gastronomie, Institut Paul Bocuse - Daniel Galmiche, French Brasserie Cook Book, Duncan Baird Publishes	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Yönetim Organizasyon	GAS 446	8	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Songül Çilem KAYA Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ						
Dersin Amacı	Yönetim ve organizasyonla ilgili temel kavramların ve uygulamaların öğrenilmesi, yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimi ve yönetim yaklaşımları hakkında bilgi edinilmesi, yönetim fonksiyonlarının anlaşılması, karar alma, strateji geliştirme ve uygulama, liderlik ve motivasyon kavramlarının öğrenilmesi hedeflenerek liderlik ve yönetim becerileri kazandırmak, organizasyonel yapıların anlaşılmasını sağlamak ve stratejik düşünme yetenekleri geliştirmek amaçlanmaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Yönetim ve organizasyon hakkında temel kavramları bilir ve açıklar. ÖÇ-2- Yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimini kavrar. ÖÇ-3- Yönetimle ilgili yaklaşımları bilir. ÖÇ-4- Yönetim fonksiyonlarını kavrar ve yönetim işlevleri hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ-5- Yönetimsel becerilerini geliştirir, birlikte çalıştığı takım üyelerini yönlendirir ve etkin iletişim kurar. ÖÇ-6- Alanıyla ilgili işletmelerde gerekli yönetim yaklaşımlarını belirler, organizasyonu kurar ve süreçleri denetleyebilir, strateji geliştirir ve uygular.						
Dersin İçeriği	Bu ders, yönetim, organizasyon ve yönetici kavramlarının yanı sıra işletmelerde yönetim düşüncesinin doğuşu ve tarihsel gelişimi, klasik, neoklasik ve modern yönetim yaklaşımları, yönetim fonksiyonları (planlama, örgütlenme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol), strateji geliştirme ve uygulama, liderlik ve motivasyon kavramları ile yönetimde güncel yaklaşım örneklerini incelemektedir.						
DERS AKIŞI							
Hafta	Konular			Ön Hazırlık		Dokümanlar	
1	Yönetimde Temel Kavramlar ve Özellikler			Okuma		Ders Kitabı	
2	Yönetim Düşüncesinin Tarihsel Gelişimi			Okuma		Ders Kitabı	
3	Klasik Yönetim Yaklaşımı			Okuma		Ders Kitabı	
4	Neoklasik Yönetim Yaklaşımı			Okuma		Ders Kitabı	
5	Modern Yönetim Yaklaşımı - Sistem Teorisi			Okuma		Ders Kitabı	
6	Modern Yönetim Yaklaşımı - Durumsallık Yaklaşımı			Okuma		Ders Kitabı	
7	Yönetimde Güncel Yaklaşım Örneklerinin İncelenmesi			Okuma		Ders Kitabı	
8	Ara Sınav			Okuma		Ders Kitabı	
9	Yönetim Fonksiyonları - Planlama			Okuma		Ders Kitabı	
10	Yönetim Fonksiyonları - Örgütlenme			Okuma		Ders Kitabı	
11	Yönetim Fonksiyonları - Koordinasyon			Okuma		Ders Kitabı	

12	Yönetim Fonksiyonları - Yöneltilme	Okuma	Ders Kitabı
13	Yönetim Fonksiyonları - Kontrol	Okuma	Ders Kitabı
14	Strateji Geliştirme ve Uygulama	Okuma	Ders Kitabı
15	Liderlik ve Motivasyon	Okuma	Ders Kitabı
KAYNAKLAR			
Ders Notu		Öğretim elemanı slaytları.	
Ders Kaynakları		Koçel, T. (2022). İşletme Yöneticiliği. İstanbul: Beta Basım. Eren, E. (2003). Yönetim ve Organizasyon (Çağdaş ve Küresel Yaklaşımlar). İstanbul: Beta Basım. Aktaş, A. (2010). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık. Zencir, E. (2017). Restoran Yönetimi: Kavramlar ve Süreçler. Ankara: Detay Yayıncılık. Zeytinoglu, G. N. (2016). Yönetim ve Organizasyon. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.	



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SYLLABUS
DERS TANITIM VE UYGULAMA BİLGİLERİ

DERSİN ADI	KODU	YARIYIL	T	U	L	KREDİ	AKTS
Mesleki İngilizce	GAS 447	7	3	0		3	4
Ön Koşul Dersleri	-						
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Koordinatörü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı						
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat ADABALI						
Dersin Yardımcıları	Arş. Gör. Ayden ÖZEKİNCİ Arş. Gör. Songül Çilem KAYA						
Dersin Amacı	Temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerini kazandırmak. İngilizce reçeteler aracılığıyla temel pişirme teknikleri ve temel araç-gereçlerin İngilizce olarak öğrenilmesini sağlamak. Haftalık ders planında belirtilen reçetelerin ortaya çıkış hikayelerini ve yapılarını İngilizce olarak öğrenilmesini amaçlamaktadır.						
Dersin Öğrenme Çıktıları	ÖÇ-1- Mesleki kavramların İngilizce öğrenilecektir. ÖÇ-2- İngilizce yemek reçeteleri ile sektör hakkında İngilizce bilgisini geliştirecektir. ÖÇ-3- İngilizce mutfak terimleri ve pişirme tekniklerini öğrenecektir. ÖÇ-4- Birçok yemek reçetesini İngilizce olarak öğrenip, genel anlamda mesleki dile hakim olacaktır.						
Dersin İçeriği	Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerini güncelleştirmek ve geliştirmek.						

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Bölüm: 1 Sandviç	Okuma	Ders Kitabı
2	Bölüm: 2 Aşure	Okuma	Ders Kitabı
3	Bölüm: 3 İngiliz İkinci Çayı	Okuma	Ders Kitabı
4	Bölüm: 4 Puding	Okuma	Ders Kitabı
5	Bölüm: 5 Patates Kızartması	Okuma	Ders Kitabı
6	Bölüm: 6 Peşmelba	Okuma	Ders Kitabı
7	Bölüm: 7 Pilav	Okuma	Ders Kitabı
8	Ara Sınav	Okuma	Ders Kitabı
9	Bölüm: 8 İsveç Köftesi	Okuma	Ders Kitabı
10	Bölüm: 9 Tuz	Okuma	Ders Kitabı
11	Bölüm: 10 Salata	Okuma	Ders Kitabı
12	Bölüm: 11 Makarna	Okuma	Ders Kitabı
13	Bölüm: 12 Pizza	Okuma	Ders Kitabı
14	Bölüm: 13 Kruvasan	Okuma	Ders Kitabı
15	Bölüm: 14 Suşi	Okuma	Ders Kitabı

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim elemanı slaytları.
Ders Kaynakları	- Okşar, İ. G. (2022). Reading Powder. Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık, İstanbul.