



TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE
OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
LİSANS PROGRAMI

PROGRAM KILAVUZU
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI (GÜZ)

İçindekiler

GENEL BİLGİLER	2
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ.....	3
ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI.....	4
ÖĞRETİM ELEMANLARI.....	5
PROGRAM YETERLİKLERİ	6
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI DERSLERİ	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 1. Sınıf Dersleri	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 2. Sınıf Dersleri	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 3. Sınıf Dersleri	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 4. Sınıf Dersleri	7
DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ	8
DERS PROGRAMLARI	9
Birinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	9
İkinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	10
Üçüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	10
Dördüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı.....	11
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI DERS PLANLARI	12
1. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	12
2. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	36
3. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	50
4. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	63

GENEL BİLGİLER

Program Adı	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
Programın Kısa Tarihçesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile denklığı bulunan Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü 2009 yılında Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesinde eğitim öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Ülkemizde yükseköğretim programlarının temayülüne uyum sağlamak amacıyla 2019 yılında Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü kapatılarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ismi ile yeniden yapılanma yoluna gidilmiştir. Bölümümüz kadrosunda 2 Doçent, 1 Öğretim Görevlisi, 1 Araştırma Görevlisi bulunmakta olup, eğitim öğretim faaliyetleri derslere uygun uzmanlıklar gözetilerek üniversitemiz bünyesinde görevli öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin desteği alınarak güçlü bir eğitim kadrosu ile sürdürmektedir. Bölümümüz bünyesinde 1 uygulama mutfağı, 1 uygulama restoranı ve servis mutfağı, 1 uygulama barı, 2 bilgisayar laboratuvarı, 1 uzaktan eğitim laboratuvarı, 1 ihtisas kütüphanesi bulunmaktadır.
Programın Amacı	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında geniş bir bilgi birikimine sahip ve bu bilgi birikimini günlük hayata ve çalışma hayatına uygulayabilen, problem çözebilen sektörün ihtiyaç duyduğu üst ve orta kademe yöneticiler yetiştirmektedir. Bunun yanı sıra ülkemizde orta öğretimde meslek dersi öğretmenleri bölümümüz mezunları arasından atanmaktadır.
Bölüm Başkanı	Doç. Dr. Hakan KENDİR
Bölüm Sekreteri	
Anabilim Dalı Başkanı	Doç. Dr. Hakan KENDİR
Mezuniyet Koşulları	Eğitim-Öğretim süresi 4 yıl (8 yarıyıl), isteğe bağlı Yabancı Dil (İngilizce) hazırlık sınıfı bu süreler dâhil değildir. Öğrencilerin 4 yıllık programı en fazla 7 yılda (14 yarıyılda) bitirmeleri gerekmektedir. Toplam mezuniyet kredisi 2547 sayılı Kanunun 5-i maddesindeki dersler hariç, lisans programları için 240 AKTS almak zorundadır.
Ölçme ve Değerlendirme	Öğrenciler Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının % 60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır.
İletişim	03563173243 Dahili:6001 (sekreter)

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ

TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMELİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU 2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ

GÜZ YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	16 Eylül 2024
Ders Kayıtları (<i>Öğrenci Bilgi Sistemi Üzerinden</i>)	23-27 Eylül 2024
Danışman Onayı	23-29 Eylül 2024
Derslerin başlaması	30 Eylül 2024
Kayıt dondurma başvurularının son günü Muafiyet başvurularının son günü	11 Ekim 2024
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	18 Ekim 2024
Ara Sınavlar	23 Kasım-01 Aralık 2024
Derslerin Bitimi	10 Ocak 2025
Yarıyıl Sonu Sınavları	11-18 Ocak 2025
Yarıyıl Sonu Sınav Notlarının Sisteme Girilmesi	11-20 Ocak 2025
Bütünleme Sınavları	21-25 Ocak 2025
Bütünleme Sınav Notlarının Sisteme Girilmesi	21-26 Ocak 2025
Tek Ders Sınavı	28 Ocak 2025
Güz yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. Sınavlar 03-07 Şubat 2025 2. Sınavlar 10-14 Şubat 2025
Telafti: 28 Ekim 2024 Pazartesi günü dersleri 02 Kasım 2024 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 29 Ekim 2024 Salı günü dersleri 09 Kasım 2024 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 01 Ocak 2025 Çarşamba günü dersleri 04 Ocak 2025 Cumartesi tarihinde yapılacaktır.	
BAHAR YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	13 Ocak 2025
Ders Kayıtları (<i>Öğrenci Bilgi Sistemi Üzerinden</i>)	20-24 Ocak 2025
Danışman Onayı	20-26 Ocak 2025
Derslerin Başlaması	27 Ocak 2025
Kayıt dondurma başvurularının son günü Muafiyet başvurularının son günü	07 Şubat 2025
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	14 Şubat 2025
Ara Sınavlar	22-28 Mart 2025
Derslerin Bitimi	09 Mayıs 2025
Yarıyıl Sonu Sınavları	10-17 Mayıs 2025
Yarıyıl sonu sınav notlarının sisteme girilmesi	10-19 Mayıs 2025
Bütünleme Sınavları	20-24 Mayıs 2025
Bütünleme sınav notlarının sisteme girilmesi	20-25 Mayıs 2025
Tek Ders Sınavı	27 Mayıs 2025
Bahar yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. Sınavlar 10-13 Haziran 2025 2. Sınavlar 16-19 Haziran 2025
Telafti: 31 Mart 2025 Pazartesi günü dersleri 05 Nisan 2025 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 01 Nisan 2025 Salı günü dersleri 12 Nisan 2025 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 23 Nisan 2025 Çarşamba günü dersleri 26 Nisan 2025 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 01 Mayıs 2025 Perşembe günü dersleri 03 Mayıs 2025 Cumartesi tarihinde yapılacaktır.	

ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI






1. Sınıf -

2. Sınıf -

3. Sınıf -

4. Sınıf -

ÖĞRETİM ELEMANLARI

<p>Doç. Dr. Emin ARSLAN emin.arслан@gop.edu.tr İç Hat: 6000-6001 Çalışma Alanları:Turizm</p>	
<p>Doç. Dr. Hakan KENDİR hakan.kendir@gop.edu.tr İç Hat: 6003 Çalışma Alanları:Turizm</p>	
<p>Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ mehmet.gullu@gop.edu.tr İç Hat: 6015 Çalışma Alanları: Gastronomi, Uluslararası Mutfaklar, Geleneksel gıdalar</p>	
<p>Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT seval.kurt@gop.edu.tr İç Hat: 6013 Çalışma Alanları: Gastronomi, Turizm</p>	
<p>Öğr.Gör.Kamil AKYOLLU kamil.akyollu@gop.edu.tr İç Hat: 6005 Çalışma Alanları:Turizm</p>	
<p>Öğr.Gör.Elif DEMİRÇAL elif.demircal@gop.edu.tr İç Hat: 6044 Çalışma Alanları: İngilizce</p>	
<p>Arş. Gör. Büşra KARAGÖZ busra.karagoz@gop.edu.tr İç Hat: 6011 Çalışma Alanları: Gastronomi, Turizm</p>	

PROGRAM YETERLİKLERİ

PY1	Yiyecek içecek ürünlerinin satın alma, depolama, ön hazırlık, üretim ve sunum sürecini etkin bir şekilde yönetebilmek
PY2	Yiyecek içecek işletmesinde olabilecek iş kazalarına karşı tedbir alabilmek ve acil müdahale gerektiren sağlık problemlerine karşı ilk yardım müdahalesi yapabilmek
PY3	Yiyecek ve içeceklerde besin değeri, hedef kitle, tasarım, renk, lezzet ve porsiyon kontrolü yapabilmek ve etkin menü planlayabilmek
PY4	Yöresel, ulusal ve uluslararası mutfakları tanıyıp işletmesine ürün çeşitliliği kazandırabilmek ve yenilikçi uygulamalar getirebilmek
PY5	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilmek.
PY6	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilmek, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilmek, kullanabilmek ve koruyabilmek.
PY7	Yiyecek içecek işletmeleri için üretilen otomasyon programlarını/bilgi teknolojilerini kullanabilmek
PY8	Yiyecek içecek işletmesi için araştırma ve geliştirme faaliyetlerini yürütebilmek, koordine edebilmek
PY9	Görev yapılan işletmenin yönetsel sorunlarına (satın alma, satış-pazarlama, protokol, uluslararası anlaşma, ihracat vb.) çözümler üretebilmek
PY10	Yiyecek içecek işletmesinin iç ve dış çevresi ile iletişimini yönetebilmek
PY11	Sektördeki yenilikleri takip ederek bireysel ve kurumsal gelişimini sağlayabilmek
PY12	Yiyecek içecek işletmesinin fiziksel çevresine karşı duyarlı olmasında ve sosyal sorumluluk projeleri üretmesinde görev alabilmek
PY13	Gastronomi alanında mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip olabilmek.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI DERSLERİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 1. Sınıf Dersleri

1. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
GMS111	Genel Ekonomi	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS113	Genel Turizm	2	0	Prof. Dr. Evrim ÇELTEK
GMS101	Mutfak Bilgisine Giriş	4	0	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
ENF100	Bilişim Teknolojileri ve Ofis Yazılımları	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZ
GMS115	Genel İşletme	3	0	Öğr. Gör. Feyza SİLAHTAROĞLU
GMS103	İşletme Matematiği	2	0	Öğr. Gör. Feyza SİLAHTAROĞLU
ING101	İngilizce I	3	0	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
ALİT101	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tar. I	2	0	Öğr. Gör. Adnan GELMEZ
TD101	Türk Dili I	2	0	Arş. Gör. Dr. Halil İbrahim YÜCEL
Seçmeli Dersler				
GOU94	Değerlerimiz	2	0	Doç. Dr. Emin ARSLAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 2. Sınıf Dersleri

3. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Kodu	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
GMS203	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS211	Genel Sağlık ve İlk Yardım	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS201	Yiyecek Üretim Teknikleri I	2	2	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
GMS205	Genel Muhasebe	3	0	Öğr. Gör. Feyza SİLAHTAROĞLU
GMS207	Mesleki İngilizce I	2	0	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Seçmeli Dersler				
GMS213	Mesleki Etik	2	0	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
GMS215	Sosyal Davranışlar ve Protokol Bilgisi	2	0	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 3. Sınıf Dersleri

5. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Kodu	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
GMS305	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS301	Yiyecek Üretim Teknikleri III	2	2	Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN
GMS303	Menü Planlama	3	0	Doç. Dr. Mehmet Güllü
GMS313	Gastronomi ve Kültürlerarası İletişim	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN
GMS307	Mesleki İngilizce III	2	0	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
GMS317	İkinci Yabancı Dil I (Almanca)	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Ömer Lütfi İSPİRLİ
Seçmeli Dersler				
GMS315	Halkla İlişkiler	2	0	Doç. Dr. Hakan KENDİR
GMS313	Gastronomi ve Kültürlerarası İletişim	2	0	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 4. Sınıf Dersleri

7. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Kodu	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
GMS401	Yöresel Mutfak Uygulamaları	2	2	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS403	Mezuniyet Projesi I	0	2	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ/Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN/ Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS419	İkinci Yabancı Dil III (Almanca)	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Ömer Lütfi İSPİRLİ
Seçmeli Dersler				
GMS407	Pastane Uygulamaları	2	2	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS409	Soğuk Mutfak Uygulamaları	2	2	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS413	Restoran Yönetimi ve Bütçeleme	3	0	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
PF401	Özel Öğretim Yöntemleri	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN

DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ

1.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
TD101	TÜRK DİLİ I	-	-	-	2	2	-	-	3	-	5	3	-	-
GMS101	MUTFAK BİLGİSİNE GİRİŞ	3	2	3	3	-	5	2	2	3	2	2	2	-
GMS103	İŞLETME MATEMATİĞİ	5	4	3	-	5	4	-	3	3	-	2	2	-
GMS113	GENEL TURİZM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	3	2	-
GMS115	GENEL İŞLETME	-	-	-	-	-	2	-	3	3	-	2	-	-
ENF100	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI	2	-	2	-	-	-	5	2	2	2	3	-	-
GMS111	GENEL EKONOMİ	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	2	2	-
ING101	İNGİLİZCE I	-	-	-	2	2	-	4	3	-	5	3	-	5

3.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
GMS201	YİYECEK ÜRETİM TEKNİKLERİ I	5	2	5	2	-	5	-	-	-	-	-	2	-
GMS203	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	5	2	2	-	2	3	3	4	5	5	3	4	-
GMS205	GENEL MUHASEBE	3	-	-	-	-	-	5	3	5	2	4	2	-
GMS207	MESLEKİ İNGİLİZCE I	-	-	-	2	2	-	4	3	-	5	3	-	5
SEÇ201	3. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu(2ders seçilecek)													
GMS213	MESLEKİ ETİK	-	5	-	-	5	-	-	-	2	2	-	4	-
GMS215	SOSYAL DAVRANIŞLAR VE PROTOKOL BİLGİSİ	2	2	3	3	-	2	3	4	5	5	4	2	-

5.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
GMS301	YİYECEK ÜRETİM TEKNİKLERİ III	5	2	5	2	-	5	-	-	-	-	-	2	-
GMS303	MENÜ PLANLAMA	5	2	5	5	-	2	-	-	-	-	3	-	-
GMS305	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	3	-	-	-	2	2	3	4	4	-	-	-	-
GMS307	MESLEKİ İNGİLİZCE III	-	-	-	2	2	-	4	3	-	5	3	-	5
SEÇ303	İKİNCİ YABANCI DİL I (Seçmeli)*													
SEÇ301	5. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu													
SEÇ-301	SEÇ.ÜNİV.DERSLERİ													
GMS313	GASTRONOMİ VE KÜLTÜRLERARASI İLETİŞİM	-	-	2	4	-	-	-	3	3	4	5	5	-
GMS315	HALKLA İLİŞKİLER	-	-	2	3	-	-	-	3	3	4	2	5	-
GMS317	İKİNCİ YABANCI DİL I (ALMANCA)*	-	-	-	2	2	-	-	3	-	5	3	-	5

7.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
GMS401	YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI	5	2	5	5	-	4	-	5	3	-	5	2	-
GMS403	MEZUNİYET PROJESİ I	2	-	-	4	2		4	5	4	-	5	5	-
SEÇ403	İKİNCİ YABANCI DİL III (Seçmeli)*													
SEÇ401	7. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu (3ders seçilecek)													
GMS407	PASTANE UYGULAMALARI	5	2	5	5	-	4	-	4	3	-	4	-	-
GMS409	SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	5	2	5	5	-	4	-	4	3	-	4	-	-
GMS413	RESTORAN YÖNETİMİ VE BÜTÇELEME	5	-	3	3	2	-	4	5	5	5	3	3	-

DERS PROGRAMLARI
Birinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı
(BİRİNCİ YARIYIL)

Uyum Haftası					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15					
09:00					
09:15					
10:00					
10:15					
11:00					
11:15					
12:00					
13:15					
14:00					
14:15					
15:00					
15:15					
16:00					
16:15					
17:00					

Birinci sınıf, birinci yarıyıl döneminin ilk haftası uyum haftası olarak yürütülmektedir. Uyum haftası boyunca öğrencilerin uyum süreci, aşağıdaki başlıklar veya belirlenen başka konular çerçevesinde desteklenecektir;

- Üniversitenin yerleşim planının tanıtımı
- Kütüphane, Yemekhane, Sosyal Tesisler vb. hizmet binalarına ziyaret ve bu hizmetlerden yararlanabilmek için ayrıntılı bilgilendirme
- Öğrenim görülen fakülte binasının tanıtılması
- Öğrenim görülen programın tanıtımı
- Öğrenci kulüplerine ilişkin bilgilendirme
- Öğrenci değişim programlarının tanıtımı (Erasmus, Farabi, Mevlana Değişim programları)
- Çift Anadal ve Yandal Eğitime ilişkin bilgilendirme
- Lisansüstü Eğitime ilişkin bilgilendirme

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15					
09:00					
09:15	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt				
10:00	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt				
10:15	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt				
11:00	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt				
11:15	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt				
12:00	Genel Ekonomi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt				
13:15	Mutfak Bilgisine Giriş Doç. Dr. Mehmet Güllü	Genel Turizm Prof. Dr. Evrim Çeltek	Genel İşletme Öğr.Gör. Feyza Silahtaroglu	Bilişim Teknolojileri ve Ofis yazılımları Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	
14:00	Mutfak Bilgisine Giriş	Genel Turizm Prof. Dr. Evrim Çeltek	Genel İşletme Öğr.Gör. Feyza Silahtaroglu	Bilişim Teknolojileri ve Ofis yazılımları	
14:15					

15:00	Doç. Dr. Mehmet Güllü			Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		
15:15 16:00	Mutfak Bilgisine Giriş Doç. Dr. Mehmet Güllü	İşletme Matematiği Öğr. Gör. Feyza Silahtaroğlu	Genel İşletme Öğr. Gör. Feyza Silahtaroğlu			İngilizce I Öğr. Gör. Elif Demirçal
16:15 17:00	Mutfak Bilgisine Giriş Doç. Dr. Mehmet Güllü	İşletme Matematiği Öğr. Gör. Feyza Silahtaroğlu				İngilizce I Öğr. Gör. Elif Demirçal
17:05 17:50						İngilizce I Öğr. Gör. Elif Demirçal
18:00 18:45						
18:55 19:40				Türk Dili I Arş. Gör. Dr. Halil İbrahim Yücel		
19:50 20:35				Türk Dili I Arş. Gör. Dr. Halil İbrahim Yücel		

İkinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15 09:00			Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		
09:15 10:00	Yiyecek İçecek İşletmeciliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Genel Muhasebe Öğr. Gör. Feyza Silahtaroğlu	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		
10:15 11:00	Yiyecek İçecek İşletmeciliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Genel Muhasebe Öğr. Gör. Feyza Silahtaroğlu	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		
11:15 12:00	Yiyecek İçecek İşletmeciliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Genel Muhasebe Öğr. Gör. Feyza Silahtaroğlu	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		
13:15 14:00		Sosyal Dav. Ve Protokol Bil. Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		Mesleki İngilizce I Öğr. Gör. Elif Demirçal
14:15 15:00		Sosyal Dav. Ve Protokol Bil. Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		Mesleki İngilizce I Öğr. Gör. Elif Demirçal
15:15 16:00	Genel Sağlık ve İlk Yardım Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Mesleki Etik Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		
16:15 17:00	Genel Sağlık ve İlk Yardım Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Mesleki Etik Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. I Doç. Dr. Mehmet Güllü		

Üçüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15 09:00				Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	
09:15 10:00				Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	
10:15 11:00				Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	Mesleki İngilizce III Öğr. Gör. Elif Demirçal
11:15 12:00				Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	Mesleki İngilizce III Öğr. Gör. Elif Demirçal
13:15 14:00	Halkla İlişkiler Doç. Dr. Hakan Kendir	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Öğr. Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil I Dr. Öğr. Üy. Ömer L. İspirli	Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	Menü Planlama Doç. Dr. Mehmet Güllü
14:15 15:00	Halkla İlişkiler Doç. Dr. Hakan Kendir	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Öğr. Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil I Dr. Öğr. Üy. Ömer L. İspirli	Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	Menü Planlama Doç. Dr. Mehmet Güllü

				Aydın	
15:15 16:00	ÜNİV.ŞEÇ. DERSİ Değerlerimiz Doç.Dr. Emin Arslan	Gastronomi ve Kültürlerarası İletişim Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	İkinci Yabancı Dil I Dr.Öğ.Üy. Ömer L. İspirli	Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	Menü Planlama Doç. Dr. Mehmet Güllü
16:15 17:00	ÜNİV.ŞEÇ. DERSİ Değerlerimiz Doç.Dr. Emin Arslan	Gastronomi ve Kültürlerarası İletişim Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın		Yiyecek Üretim Tekn. III Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	

Dördüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15 09:00	Soğuk Mutfak Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Restoran Yönetimi ve Bütçeleme Öğr. Gör. Kamil Akyollu			
09:15 10:00	Soğuk Mutfak Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Restoran Yönetimi ve Bütçeleme Öğr. Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil (Almanca) III Dr.Öğr.Üy. Ömer L. İspirli	Özel Öğretim Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	
10:15 11:00	Soğuk Mutfak Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Restoran Yönetimi ve Bütçeleme Öğr. Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil (Almanca) III Dr.Öğr.Üy. Ömer L. İspirli	Özel Öğretim Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	
11:15 12:00	Soğuk Mutfak Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Restoran Yönetimi ve Bütçeleme Öğr. Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil (Almanca) III Dr.Öğr.Üy. Ömer L. İspirli	Özel Öğretim Yöntemleri Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın	
13:15 14:00	Pastane Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Yöresel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Kamil Akyollu	Mezuniyet Projesi I Doç.Dr. Mehmet Güllü/ Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın/ Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		
14:15 15:00	Pastane Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Yöresel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Kamil Akyollu	Mezuniyet Projesi I Doç.Dr. Mehmet Güllü/ Dr. Öğr. Üyesi Ayla Aydın/ Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		
15:15 16:00	Pastane Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Yöresel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Kamil Akyollu			
16:15 17:00	Pastane Uygulamaları Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Yöresel Mutfak Uygulamaları Öğr. Gör. Kamil Akyollu			

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI DERS PLANLARI

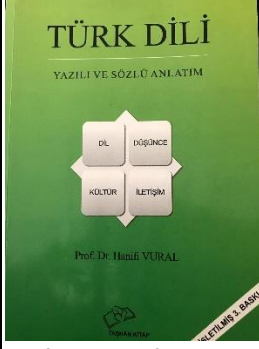
1. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

TD101 Türk Dili

Öğretim Üyesi	Arş. Gör. Dr. Halil İbrahim YÜCEL
Oda Numarası	MA-K1-17
Ofis Saatleri	
E-posta	Halilibrahim.yucel@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe 8:30-10:15
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	Türk Dili dersleri; yükseköğretim seviyesindeki öğrencilere kendilerini doğru ve etkili biçimde ifade etmelerinde, dil kurallarının farkında olarak Türkçeyi bilinçli ve güzel kullanmalarında katkı sağlamayı amaçlamaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Oryantasyon Haftası</p> <p>Dersin amacı ve kaynakları. Dil kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri</p> <p>Türk Dili I dersinde okutulacak kaynakları ve bu derse yardımcı olarak faydalanabileceği kitapları bilir.</p> <p>Dil kavramı hakkında farklı tanımlar üzerinden bilgi sahibi olur.</p> <p>Dil tanımların arasındaki benzer ve farklı yönler üzerinde değerlendirmeler yapar.</p> <p>Dilin özelliklerini öğrenir.</p> <p>İletişimde dilin önemini fark eder.</p> <p>Dille iletişimin diğer iletişim şekillerinden farklı yönlerini bilir.</p> <p>Dünyadaki mevcut diller hakkında genel bilgiler öğrenir.</p> <p>Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Yapı ve Köken Bakımından Diller</p> <p>Dünyadaki dil grupları hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Köken bakımından dillerin nasıl sınıflandırıldığını ve dil ailelerinin oluşumunu öğrenir.</p> <p>Türkçenin hangi dil ailesine mensup olduğunu açıklayabilir.</p> <p>Dillerin yapı bakımından özellikleri bilir.</p> <p>Türkçenin yapı bakımında hangi özelliklere sahip olduğunu kavrar.</p> <p>Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri</p> <p>Dil ve aile ilişkisini fark eder.</p> <p>Dil ve toplum ilişkisini fark eder.</p> <p>Kültür kavramı hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Dilin kültürle olan ilişkisini öğrenir.</p> <p>Dilin toplum hayatı açısından önemini fark eder.</p> <p>Noktalama İşaretleri</p> <p>Noktalama işaretlerinin doğru kullanımına dikkat ve özen gösterir.</p> <p>Metinler üzerinde var olan noktalama işareti hatalarını fark eder.</p> <p>Noktalama işaretlerini doğru kullanmanın yazılı iletişimdeki önemini kavrar.</p> <p>Yazım Kuralları</p> <p>Yazım kurallarına ilişkin bilgilerini pekiştirir.</p> <p>Ek ve bağlaçların yazımına dikkat eder.</p> <p>Metin yazımında büyük küçük harf kullanımına ve sayıların yazılışına dikkat eder.</p> <p>Kelimelerdeki ünlü ve ünsüz uyumu kurallarına uyar.</p> <p>Kelimelerin birleşik veya ayrı yazılış özelliklerini bilir.</p> <p>Sözcükte ve Cümlede Anlam</p> <p>Kelime ve anlam ilişkisini bilir.</p>

Kelimelerin gerçek anlam, yan anlam ve mecaz anlam özelliklerini bilir.
Kelimeler arasındaki anlam farkları ve benzerliklerine dikkat eder.
Kelimelerin metin içerisinde başka anlamlar kazanabileceğinin farkında olur.
Cümleleri anlamlarına göre sınıflandırabilir.
Birbiriyle yakın anlamlı olan cümleleri veya çelişen cümleleri metin içerisinde fark edebilir.
Açık ve anlaşılır cümleler kurmanın yazılı anlatımdaki önemini kavrar.
Anlatım Teknikleri
Anlatım tekniklerini bilir.
Doğru anlatım tekniklerini kullanmanın önemini kavrar.
Yazılı anlatımda uygun anlatım yollarını kullanarak daha etkili bir iletişim sağlayacağını farkında olur.
Resmi Yazışmalar
Dilekçe, tutanak, kara ve rapor gibi resmi nitelikli yazışma türleri hakkında bilgiler edinir.
Dilekçe, tutanak, karar ve rapor gibi yazışma türlerini yazmasını öğrenir.
Dilekçe yazımında dikkat edilecek hususları bilir.
Dilekçe, tutanak ve rapor gibi yazışma türleri arasındaki farkları bilir.
Resmi Yazışmalar
İş mektupları ve öz geçmiş gibi yazışma türleri hakkında bilgiler edinir.
İş mektupları ve öz geçmiş yazımında dikkat edilecek kuralları öğrenir.
Resmi kurumlarla yapılacak yazışmaları nasıl hazırlaması gerektiğini kavrar.
Cümlede Yardımcı Ögeler
Cümlenin ögeleri hakkında bilgi sahibi olur.
Belirtili nesne, belirtisiz nesne, dolaylı tümleş, zarf tümleşci gibi cümlenin yardımcı ögelerini cümle içerisinde fark eder.
Nesnelerin cümle içerisindeki türünü ve kullanılış biçimlerini açıklar.
Cümle çözümlemelerinde dolaylı tümleş ve zarf tümleşleri gibi yardımcı ögeleri bulur. Bu ögelerin cümledeki işlevlerini bilir.
Cümlede Temel Ögeler
Cümlenin yapısı ve temel ögeleri hakkında bilgi sahibi olur.
Cümlenin hangi unsurlardan oluştuğunu açıklayabilir.
Yüklem özelliklerini bilir. Cümle içerisinde hangi kelime ve kelime gruplarının yüklem olabileceğini fark eder.
Cümledeki özneyi ve öznenin özelliklerini bilir. Hangi kelime ve kelime gruplarının özne olabileceğini kavrar.
Cümleyi oluşturan unsurların ve bunların birbirleriyle olan ilişkilerinin farkında olur.
Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları
Gereksiz kelimelerin ve eş anlamlı sözcüklerin kullanımından kaynaklanan anlatım bozukluklarını fark eder.
Yanlış anlamda veya yanlış yerde kullanılan kelimelerin sebep oldukları anlatım bozukluklarını kavrar.
Sıklıkla karıştırılan kelimelerin kullanımına dikkat eder.
Yapıları bozuk olan ve dil kurallarına uymayan kelimeleri kullanmamaya özen gösterir.
Dil Yanlışlıkları, Cümle Düzeyinde Dil Yanlışları
Yapısında özne ve yüklem eksikliği bulunan cümlelerin sebep oldukları anlatım bozukluklarını fark eder.
Tümleş ve nesne eksikliği olan cümlelerdeki anlatım bozukluklarını kavrar.
Özne ve yüklem uyumsuzluğuna dayalı anlatım kusurlarını tespit edip bunların sebeplerini açıklayabilir.
Yazılı anlatımda dil yanlışlarını fark etmenin önemini kavrar ve bu yanlışlara düşmemek için özenli olmak gerektiğini bilir.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Dersin amacı ve kaynakları. Dil kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri	PY11
3	14-18 Ekim 2024	Yapı ve Köken Bakımından Diller	PY11
4	21-25 Ekim 2024	Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri	PY11
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Noktalama İşaretleri	PY11
6	4-8 Kasım 2024	Yazım Kuralları	PY11
7	11-15 Kasım 2024	Sözcükte ve Cümlede Anlam	PY11
8	18-22 Kasım 2024	Anlatım Teknikleri	
9	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY11
10	2-6 Aralık 2024	Resmi Yazışmalar	PY11
11	9-13 Aralık 2024	Resmi Yazışmalar	PY11
12	16-20 Aralık 2024	Cümlede Yardımcı Ögeler	PY11
13	23-27 Aralık 2024	Cümlede Temel Ögeler	PY11
14	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları	PY11
15	6-10 Ocak 2025	Dil Yanlışlıkları, Cümle Düzeyinde Dil Yanlışları	PY11
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		<p>1. Aşağıdakilerden hangisi Türkçenin özelliklerinden biri değildir?</p> <p>A) Ünlü uyumları vardır. B) Soru eki vardır. C) Sıfatlar isimlerden önce gelir. D) Kelimeler bükümlenerek türetilir. E) Çokluk eki vardır.</p> <p>2. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde virgülün kullanım amacı diğerlerinden farklıdır?</p> <p>A) Kimsenin arzusu, kaprisi beni bağlamaz. B) Romanları, öyküleri, üslubu açısından çekiciydi. C) Gazeteleri, dergileri buraya istiyorum. D) Dost, kötü günde belli olur. E) Fotokopilerimiz, ders notlarımız nerede?</p> <p>3. Hayatta güç olan üç şey vardır () Bir sırrı saklamak () bir yarayı unutmak () boş zamanı kullanmak () Yukarıda parantezlerle belirtilen yerlere aşağıdakilerden hangisinde verilen noktalama işaretleri getirilmelidir? A) (:), (.), (.) (.) B) (:), (:), (.) (...) C) (:), (.), (.) (.) D) (.) (.), (.) (.) E) (.) (:), (:), (...)</p> <p>4. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır?</p> <p>A) Ben de bir şey diyeceksin sanmıştım. B) Buradan ayrılmayı hiç te düşünmedim doğrusu. C) Gitme de akşam yemek yiyelim. D) Bu kalabalığın işi bitecek de ben de göreceğim! E) Yazının karalamalarında da böyle bir şey yok.</p> <p>5. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır?</p> <p>A) TDK'nin, Türk Dilini Geliştirme Toplantısı dün yapıldı. B) İkinci günün sonunda 100'zer lira kazanmıştık. C) Son romanını da 1985'e yayımlamıştı. D) THY'de yeni uçak alımı tartışmaları da sona erdi.</p>	

	E) O krizde 2'nci kattaki dairemizi de satmak durumunda kaldık.
Cevap Anahtarı	1.D 2.D 3. A 4.B 5.B
Kaynak Kitap	 <p>Prof. Dr. Hanifi Vural, Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat, 2012.</p>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	<ol style="list-style-type: none"> 1.Prof. Dr. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul, 1999. 2.Prof. Dr. Tahsin Banguoğlu, Türkçenin Grameri, TDK Yayınları, Ankara, 1998. 3. Prof. Dr. Mustafa Özkan vd.; Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2006. 4. Prof. Dr. Mehmet Kaplan, Dil ve Kültür, Dergâh Yayınları, İstanbul, 2011. 5. Ertem, Rekin - İsa Kocakaplan, Üniversitelerde Türk Dili ve Kompozisyon 6. Serdar Odacı vd., Üniversiteler için Dil ve Anlatım, Palet Yay., Konya, 2009. 7.“Türkçe Sözlük”, TDK Yayınları, Ankara, 2013. 8.“Yazım Kılavuzu”, TDK Yayınları, Ankara, 2012.

GMS101 Mutfak Bilgisine Giriş

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 13:15-17:00
Derslik	B3
Dersin Amacı	Mutfak tanımı ve çeşitlerini tanımak ve tarihsel gelişimini kavrayabilmek, mutfak hizmetlerinin yönetimini yapabilmek amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Mutfağın Tarihsel Gelişimi</p> <p>Gastronomi kavramının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>Sektörün tarihte gelişimini kavrar.</p> <p>Yiyecek içecek sektörünün ilk örneklerini bilir</p> <p>Yiyecek içecek sektörünün tarihte gelişimini açıklayabilir.</p> <p>Mutfak yönetimi ve Organizasyonu(Mutfağın diğer Departmanlarla Olan ilişkileri, Küçük-orta-büyük mutfak organizasyonları</p> <p>Otel işletmesi içerisinde mutfağın yerini açıklayabilir.</p> <p>Farklı otel organizasyon yapısı içerisinde mutfak bölümü organizasyon yapısını kavrar.</p> <p>Farklı otel organizasyon yapısı içerisinde servis bölümü organizasyon yapısını kavrar.</p>

Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu(Mutfak organizasyonlarında görev alan işgörenlerin görev tanımları)
Mutfakta üst ve orta kademe yöneticilerin görevlerini kavrar.
Mutfakta alt pozisyonda çalışan personelin görevlerini söyleyebilir.
Serviste üst ve orta kademe yöneticilerin görevlerini kavrar.
Serviste alt pozisyonda çalışan personelin görevlerini bilir.
Temel Mutfak Bilgisi (mutfak Planı, Mutfağın fiziksel özellikleri)
Farklı mutfak yerleşim planlarını kavrar.
Farklı mutfak yerleşim planlarının iş akışına etkisini değerlendirebilir.
Mutfağın aydınlatma-havalandırma vb. alt yapı özelliklerini bilir.
Temel Mutfak Bilgisi(Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri)
Mutfakta kullanılan temel demirbaşları bilir.
Mutfakta kullanılan temel demirbaşları sıralayabilir.
Mutfakta kullanılan temel demirbaşların özelliklerini açıklayabilir.
Temel Mutfak Bilgisi(Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri)
Mutfakta kullanılan temel ekipmanları tanıır.
Mutfakta kullanılan temel ekipmanları sıralayabilir.
Mutfakta kullanılan temel ekipmanların özelliklerini açıklayabilir.
ARA SINAV
Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen (Araç gereç temizliği ve sağlık)
Mutfakta kullanılan temel temizlik gereçlerini tanıır.
Mutfakta kullanılan temel temizlik araçlarını tanıır.
Mutfakta kullanılan temizlik kimyasallarının özelliklerini bilir.
Mutfakta kullanılan temel demirbaşların temizlik prosedürünün kavrar.
Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen (Gıda temizliği ve sağlık)
Sebze ve meyvelere uygulanacak temizleme prosedürünü açıklayabilir.
Kuru gıdalara uygulanacak temizleme prosedürünü açıklayabilir.
Hayvansal ürünlere uygulanacak temizleme prosedürünü açıklayabilir.
Mamül ürünlere uygulanacak temizleme prosedürünü açıklayabilir.
Yarı mamül ürünlere uygulanacak temizleme prosedürünü açıklayabilir..
Besin Grupları
Besin piramidini kavrar.
Besin yoncasını açıklayabilir.
Et ve et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Yumurthanın fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Yağlı tohumların ve kurubaklagillerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Besin Grupları
Süt ve süt ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Sebze ve meyvelerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Besin Grupları
Tahılların fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Şekerlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
Suda pişirme yöntemlerini sıralayabilir.
Suda pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir.
Yağda pişirme yöntemlerini sıralayabilir.
Yağda pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir.
Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
Kuru ısıda pişirme yöntemlerini sıralayabilir.
Kuru ısıda pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir.
Diğer pişirme yöntemlerini sıralayabilir.
Diğer pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Mutfağın Tarihsel Gelişimi	PY11
3	14-18 Ekim 2024	Mutfak yönetimi ve Organizasyonu(Mutfağın diğer Departmanlarla Olan ilişkileri, Küçük-orta-büyük mutfak organizasyonları)	PY10
4	21-25 Ekim 2024	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu(Mutfak organizasyonlarında görev alan işgörenlerin görev tanımları)	PY10
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Temel Mutfak Bilgisi (mutfak Planı, Mutfağın fiziksel özellikleri)	PY1-2
6	4-8 Kasım 2024	Temel Mutfak Bilgisi(Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri)	PY1-2-6-9-10-13
7	11-15 Kasım 2024	Temel Mutfak Bilgisi(Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri)	PY1-2-6-9-10-13
8	18-22 Kasım 2024	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen (Araç gereç temizliği ve sağlık)	PY1-2-6-9-10-13
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen (Gıda temizliği ve sağlık)	PY1-2-6-9-10-13
10	9-13 Aralık 2024	Besin Grupları	PY1-2-3-4-6
11	16-20 Aralık 2024	Besin Grupları	PY1-2-3-4-6
12	23-27 Aralık 2024	Besin Grupları	PY1-2-3-4-6
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri	PY1-2-3-4-6
14	6-10 Ocak 2025	Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri	PY1-2-3-4-6
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan klasik bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	1- Etin bağ dokusu hakkında bilgi veriniz. 2- Kurubaklagiller ve yağlı tohumların saklanması (depolanması) hakkında bilgi veriniz.		
Cevap Anahtarı	1- Et hayvanların yenebilen kas dokularıdır. Kaslar zincir halinde sıralanmış hücre dizilerinin bağlanması sonucunda oluşur. Hücre dizilerini bağlayan dokulara "bağ dokusu" denir. Bağ dokuları iki çeşittir. Beyaz renkte olan "kollojen", sarı renkte olan "elastin" diye adlandırılır. 2- Kurubaklagiller ve yağlı tohumlar kuru depoda saklanmalıdır. Bu depoda nemsiz, serin, karanlık ortam şartları sağlanmalıdır. Ürünler depodan FIFO kuralına uygun olarak çıkarılmalıdır. Yerleştirmede yüksek istifler yapılmamalıdır.		
Kaynak Kitap	1-Alptekin Sökmen, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara 2014. Sorumlu Olunan Bölümler: 1., 3., 4. Ve 8. Bölümler. 2-Ayşe Baysal ve Nazife Küçükbaşlan, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Yayınevi, Bursa 2009. Sorumlu Olunan Sayfalar: 355-395.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- Baş, Murat, Besin Hijyeni, Güvenliği ve HACCP, Sim Matbaacılık, Ankara, 2004.		

GMS103İşletme Matematiği

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Feyza SİLAHTAROĞLU
Oda Numarası	130
Ofis Saatleri	

E-posta	feyza.silahtaroglu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 8:30-10:15
Derslik	C2
Dersin Amacı	Faiz hesaplamaları,oran orantı kurma ve hesaplanması,indirim ve fiyatlandırma tekniklerinin kavratılması amaç edinilmiştir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Yüzde Hesapları Yüzde hesaplarının mantığını anlayabilir. Yüzde hesaplaması yapabilir.
	Oran orantı hesapları Oran ve orantı hesaplarının mantığını anlayabilir. Oran ve Orantı hesaplamasını öğrenebilir.
	Faiz Ve Faizi Etkileyen Faktörler Faiz ve faizi etkileyen faktörleri öğrenebilir, Faiz ve faizi etkileyen faktörler arasında bağlantı kurabilir.
	Faiz Çeşitleri Faiz çeşitlerini tanıyabilir. Faiz çeşitleri ile hesaplama yapabilir.
	İskonto Hesapları İskonto hesaplamasını öğrenebilir. İskonto hesaplaması yapabilir.
	Senetlerin Değiştirilmesi Senetlerin değiştirilmesini tanıyabilir. Senetlerin değiştirilmesi ile ilgili işlemleri yapabilir.
	ARA SINAV
	Denk Senetler Denk senetler nedir öğrenebilir. Denk senetleri tanıyabilir.
	Plasman Plasman nedir öğrenebilir. Plasman ile ilgili işlemleri yapabilir.
	Amortisman ve Amortisman Çeşitleri Amortisman nedir öğrenebilir. Amaortisman çeşitleri ile ilgili uygulamaları yapabilir.
	Cari hesaplar Cari hesapları öğrenebilir. Cari hesaplar ile ilgili uygulamaları yapabilir.
	Faizsiz Cari Hesaplar Faizsiz cari hesapları öğrenebilir. Faizsiz cari hesaplar ile ilgili uygulamaları yapabilir.
	Faizli Cari Hesap Yöntemleri Faizli cari hesap yöntemlerini öğrenebilir Faizli cari hesap yöntemleri ile ilgili uygulamaları yapabilir.
	Anüite ve Ödenim Fonu Anüite ve ödenim fonu ile ilgili konuları öğrenebilir. Anüite ve ödenim fonu ile ilgili uygulamaları yapabilir.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Yüzde Hesapları	PY5
3	14-18 Ekim 2024	Oran orantı hesapları	PY5
4	21-25 Ekim 2024	Faiz Ve Faizi Etkileyen Faktörler	PY1-2-5-6
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Faiz Çeşitleri	PY1-2-5-6
6	4-8 Kasım 2024	İskonto Hesapları	PY1-2-3-5-6-12
7	11-15 Kasım 2024	Senetlerin Değiştirilmesi	PY1-2-3-5-6-12

8	18-22 Kasım 2024	Denk Senetler	PY1-2-3-5-6-12
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Plasman	PY1-2-3-5-6-12
10	9-13 Aralık 2024	Amortisman ve Amortisman Çeşitleri	PY1-2-5-6-8-9
11	16-20 Aralık 2024	Cari hesaplar	PY1-2-5-6-8-9
12	23-27 Aralık 2024	Faizsiz Cari Hesaplar	PY1-2-5-6-8-9-11
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Faizli Cari Hesap Yöntemleri	PY1-2-5-6-8-9-11
14	6-10 Ocak 2025	Anüite ve Ödenim Fonu	PY1-2-5-6-8-9-11
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan klasik bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p>Örnek : 10 km yolu 2 saatte yürüyen bir kişi 30 km yolu kaç saatte yürür? 10 km 2 saat 30 km X saat $30.2=10.X$ ise $60=10X$ X=6 saat Görüleceği üzere mesafe arttıkça süre artmaktadır.(Doğru Orantı)</p> <p>Örnek: 6 m 2 halıyı 12 günde dokuyan bir kişi 2 m 2 halıyı kaç günde dokur? 6 m 2 12 gün $2m2 X gün 6. X= 2.12$ $6x=24$ X= 4</p>		
Kaynak Kitap	Prof.Dr.Bülent Kobu İşletme Matematiği Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi İşletme Matematiği yayınları		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- .www.kocamanarge.com www.e-amfi.com alanındaki dökümanlar,online kitaplar,wideolar		

GMS 105 Genel Turizm

Öğretim Üyesi	Prof. Dr. Evrim ÇELTEK
Oda Numarası	MY-K1-3
Ofis Saatleri	
E-posta	evrim.çelték@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 10:30-12:15
Derslik	B2
Dersin Amacı	Öğrencilerin; turizmin genel ve özel anlamlarını bilmesi, ayrıca turizmin ekonomik, sosyal ve psikolojik kazançları hakkında bilgi sahibi olmasıdır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı
	Turizm Kavramı ve Kapsamı
	Turizm kavramının ne anlama geldiğini bilir.
	Turizm sektörünün önemi hakkında bilgi sahibi olur.
	Turizm sektörünün özellikleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Turizm ile ilgili kavramlar hakkında bilgi sahibi olur.
	Turizmin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi
	Turizm ve ekonomi arasındaki ilişkiyi bilir.
	Turizm ve işletme arasındaki ilişkiyi bilir.
	Turizm ve coğrafya arasındaki ilişkiyi bilir.
	Turizm ve sosyoloji arasındaki ilişkiyi bilir.
	Turizm ve psikoloji arasındaki ilişkiyi bilir.
	Turizmin Tarihsel Gelişimi
İlkçağda turizm hakkında bilgi sahibi olur.	
Ortaçağda turizm hakkında bilgi sahibi olur.	

Rönesans devrinde turizm hakkında bilgi sahibi olur.
Yeniçağ ve yakınçağ da turizm hakkında bilgi sahibi olur.
Turizmin Yapısal Gelişimi
Turizmin iç yapısındaki değişimden doğan gelişmeleri bilir.
Türk turizm sektörünün gelişimi hakkında bilgi sahibi olur.
Türkiye Turizm Stratejisi 2023 hakkında bilgi sahibi olur.
Turizmi Geliştiren Faktörler
Turizmin gelişmesine katkıda bulunan sosyolojik faktörleri bilir
Turizmin gelişmesine katkıda bulunan hukuki faktörleri bilir
Turizmin gelişmesine katkıda bulunan ekonomik faktörleri bilir
Turizmin gelişmesine katkıda bulunan teknolojik faktörleri bilir
Turizmin gelişmesine katkıda bulunan politik faktörleri bilir
Turizmin gelişmesine katkıda bulunan çevresel faktörleri bilir
Turizmde Geleceğe Yönelik Eğilimler
Dünya turizminde geleceğe yönelik eğilimler hakkında bilgi sahibi olur.
Türkiye turizminde geleceğe yönelik eğilimler hakkında bilgi sahibi olur.
Turizmin Çeşitli Kriterlere Göre Sınıflandırılması
Bireysel turizm, kitle turizmi ve grup turizmi kavramlarını bilir.
İç ve dış turizm kavramlarını bilir.
Katılanların yaşlarına göre turizm kavramları hakkında bilgi sahibi olur.
Katılanların sosyo-ekonomik durumlarına göre turizm kavramları hakkında bilgi sahibi olur.
Katılanların Amaçlarına Göre Turizm Türleri
Deniz, kongre ve sağlık turizmi kavramlarını bilir.
Alternatif Turizm Türleri
Alternatif turizm türleri hakkında bilgi sahibi olur
Turizm Talebi
Turizm talebi kavramını bilir.
Turizm talebinin temel özellikleri hakkında bilgi sahibi olur.
Turizm talebine etki eden faktörler hakkında bilgi sahibi olur.
Turizm Arzı
Turizm arzı ve turistik ürün kavramlarını bilir.
Turistik ürünün özelliklerini bilir.
Turizm arzını oluşturan öğeler hakkında bilgi sahibi olur.
Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre Etkileri
Turizmin olumlu ve olumsuz ekonomik etkilerini bilir.
Turizmin sosyal etkilerini bilir.
Turizmin fiziksel çevre üzerindeki etkilerini bilir.
Ulusal ve Uluslararası Turizm Kuruluşları
Ulusal ve uluslararası turizm kuruluşları hakkında bilgi sahibi olur.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Turizm Kavramı ve Kapsamı	PY10-PY11-PY12
3	14-18 Ekim 2024	Turizmin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi	PY10-PY11-PY12
4	21-25 Ekim 2024	Turizmin Tarihsel Gelişimi	PY10-PY11
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Turizmin Yapısal Gelişimi	PY10-PY11-PY12
6	4-8 Kasım 2024	Turizmi Geliştiren Faktörler	PY10-PY11-PY12
7	11-15 Kasım 2024	Turizmde Geleceğe Yönelik Eğilimler	PY10-PY12
8	18-22 Kasım 2024	Turizmin Çeşitli Kriterlere Göre Sınıflandırılması	PY10-PY11-PY12
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY10-PY11-PY12
9	2-6 Aralık 2024	Katılanların Amaçlarına Göre Turizm Türleri	PY10-PY12
10	9-13 Aralık 2024	Alternatif Turizm Türleri	PY11-PY12
11	16-20 Aralık 2024	Turizm Talebi	PY11-PY12
12	23-27 Aralık 2024	Turizm Arzı	PY11-PY12

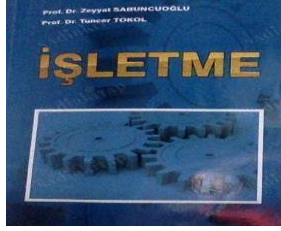
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre Etkileri	PY10-PY12
14	6-10 Ocak 2025	Ulusal ve Uluslararası Turizm Kuruluşları	PY10-PY11
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p>1 - Aşağıdakilerden hangisi turizmin özelliklerinden biri değildir?</p> <p>a) Mevsimseldir b) Stoklanamaz c) Döviz girdisi sağlar d) Emek yoğun değildir</p> <p>2 - Aşağıdakilerden hangisi turizm hareketlerini hızlandıran sebeplerden biri değildir?</p> <p>a) Ulaşım olanaklarının artması b) Boş zamanın ve gelirin artması c) Ülkelerin vize uygulaması d) Güvenli yolculuk imkânının artması</p> <p>3 - Aşağıdaki turizm çeşitlerinden hangisinde özellikle yaz aylarında yoğunluk görülür?</p> <p>a) Kültür Turizmi b) Deniz Turizmi c) İnanç Turizmi d) Sağlık Turizmi</p>		
Cevap Anahtarı	1 - d; 2 - c; 3 - b		
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: Aslan, Zeynep (Editör) (2015). Genel Turizm. Ankara: Grafiker Yayınları.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GMS107 Genel İşletme

Öğretim Görevlisi	Feyza SİLAHTAROĞLU
Oda Numarası	130
Ofis Saatleri	
E-posta	feyza.silahtaroglu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 13:15-16:00
Derslik	ED-Z-8
Dersin Amacı	İşletme ile ilgili temel kavramlar, işletmenin kuruluş mantığı, bir bilim olarak işletmenin yakın bilimlerle ilişkisiyle birlikte işletmenin bir bütün olarak incelenmesidir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Temel İşletmecilik Bilgileri Temel kavramları öğrenir.</p> <p>İşletmeciliğin tarihsel gelişim sürecini bilir</p> <p>Temel İşletmecilik Bilgileri İşletme biliminin diğer bilim dallarıyla ilişkisini bilir.</p> <p>İşletmede izlenen amaçları bilir.</p> <p>Temel İşletmecilik Bilgileri İşletmeciliğin temel ilkelerini bilir.</p> <p>İşletmede çağdaş amaçları bilir.</p> <p>İşletmenin Çevreyle İlişkileri, Sorumlulukları, ve İşletme Etiği İşletmenin çevreyle olan ilişkisini bilir.</p> <p>İşletmenin ekonoamik ve sosyal ilişkisini bilir.</p> <p>İşletmenin Çevreyle İlişkileri, Sorumlulukları, ve İşletme Etiği</p>

İşletmenin eğitsel çevreyle ve kamuyla ilişkisini bilir.
İşletme ve etik kuralları bilir.
İşletmenin Sınıflandırılması
Büyükliğüne göre işletmeleri bilir.
İşkoluna göre işletmeleri bilir.
İşletmenin Sınıflandırılması
Üretilen malın cinsine göre işletmeleri bilir.
Mülkiyetine göre işletmeleri bilir.
İşletmenin Sınıflandırılması
Yasal yapılarına göre işletmeleri bilir.
Kişi işletmeleri, sermaye şirketleri, kooperatifleri bilir.
Bir Sistem Olarak İşletmelerde Fonksiyonel Analiz ve Performans Göstergeleri
İşletmenin fonksiyonlarını bilir.
İşletmede performans göstergelerini bilir.
İşletmelerde Kuruluş Çalışmaları
Fizibilite etüdünü bilir.
Kara geçiş analizini bilir.
İşletmelerde Kuruluş Çalışmaları
Kuruluş ve konumluk yeri seçiminde rol oynayan etkenleri bilir.
Hizmet işletmelerinde kuruluş yeri seçimini bilir.
İşletmelerde Büyüme Modelleri ve Kapasite Türleri
Büyümenin önemi ve faydasını bilir.
Büyüklik ölçütleri ve iç büyümeyi bilir.
İşletmelerde Büyüme Modelleri ve Kapasite Türleri
Dış büyüme ve büyüme yönlerini bilir.
Kapasiteyi ve çeşitlerini bilir.

Hafta-Tarih			
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Temel İşletmecilik Bilgileri	PY1 – PY4
3	14-18 Ekim 2024	Temel İşletmecilik Bilgileri	PY1 – PY4
4	21-25 Ekim 2024	Temel İşletmecilik Bilgileri	PY1 – PY4
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	İşletmenin Çevreyle İlişkileri, Sorumlulukları, ve İşletme Etiği	PY1 – PY4
6	4-8 Kasım 2024	İşletmenin Çevreyle İlişkileri, Sorumlulukları, ve İşletme Etiği	PY8-PY9
7	11-15 Kasım 2024	İşletmenin Sınıflandırılması	PY8-PY9
	18-22 Kasım 2024	İşletmenin Sınıflandırılması	PY8-PY9
8	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY8-PY9
9	2-6 Aralık 2024	İşletmenin Sınıflandırılması	PY10-PY11
10	9-13 Aralık 2024	Bir Sistem Olarak İşletmelerde Fonksiyonel Analiz ve Performans Göstergeleri	PY10-PY11
11	16-20 Aralık 2024	İşletmelerde Kuruluş Çalışmaları	PY10-PY11
12	23-27 Aralık 2024	İşletmelerde Kuruluş Çalışmaları	PY10-PY11
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	İşletmelerde Büyüme Modelleri ve Kapasite Türleri	PY12
14	6-10 Ocak 2025	İşletmelerde Büyüme Modelleri ve Kapasite Türleri	PY12

	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p>S.1 Hem hammadde işleme tabi tutulmakta hem de fabrikasyon bir arada rütülmekte olan işletmelere ne ad verilir? a) Analitik b) Sentetik c) Montaj d) Entegre</p> <p>S.2 Konaklama-Eğlence-Bakım-Özel sağlık-Danışma gibi ticari hizmet nuları hangi tür işletmeye girmektedir. a) Endüstri b) Hizmet c) Ticari d) Çokuluslu</p> <p>S.3 İnsanların, ortak amaçlar olarak belirlediği hedeflere en kısa zamanda en iyi biçimde ulaşmaları için grup halinde eyleme geçmelerine ne denir? a) Girişim b) İşletme c) Yönetim d) Tüketim</p>		
Cevap Anahtarı	1-d 2-b 3-c		
	 <p>Yazar/Editör: Sabuncuğlu Zeyyat-Tokol Tuncer (Yazar) (2016) İşletme Ankara: Beta Yayıncılık</p> <p>Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Öğretim elemanının derste belirttiği bölümler</p>		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Budak Gülay-Budak Gönül (2016) İşletme Yönetimi : Nobel.		


ENF100 Bilişim Teknolojileri ve Ofis Yazılımları

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZ
Oda Numarası	177
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 13:15-15:00
Derslik	Bilgisayar Laboratuvarı-2
Dersin Amacı	Temel bilgisayar kullanımını öğretmek, eğitim ve iş hayatlarında aktif olarak faydalanmalarını sağlamak, daha kapsamlı araştırma ve öğrenme ihtiyaçlarına yönelik olarak alt yapı oluşturmak
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Oryantasyon Programı</p> <p>İnternet ve İnternet Tarayıcısı 1. Bölüm</p> <p>İnternetle İlgili Temel Bilgileri Öğrenir</p> <p>İnternetteki Bilgileri ve Programları Tanımlar</p> <p>Web Hakkında Bilgi Sahibi Olur</p> <p>İnternet'teki Bilgilere Nasıl Ulaşılacağını Öğrenir</p> <p>İnternet ve İnternet Tarayıcısı 2. Bölüm</p> <p>Gereken Bilgisayar Teknik Donanımı Tanımlar</p> <p>Bilgisayarlar Hakkında Bilgi Sahibi Olur</p>

	Elektronik Posta Yönetimi
	E-Posta (E-Mail) Hesabı Alınmasını Öğrenir
	Mail Hesabı Kullanmasını Bilir
	Haber Grupları / Formlar
	Haber Grupları ve Formlar Hakkında Bilgi Sahibi Olur
	Üyelik Sistemini Yapabilir
	Mesaj Arama, Okuma ve Gönderme Gibi İşlemleri Öğrenir
	Elektronik Ticaret
	Elektronik Ticaret (E-Ticaret) Tanımlar
	E-Ticaret Mantığını Öğrenir
	Microsoft Office (Microsoft Word Kullanımı)
	Genel Bilgiler Hakkında Bilgi Sahibi Olur
	Özgeçmiş Hazırlar
	Microsoft Office (Microsoft Word Kullanımı)
	Kısa Kitapçık Formatı Hazırlar
	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)
	Genel Bilgiler Hakkında Bilgi Sahibi Olur
	İşlem Tablolarını Hazırlar
	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)
	Formülleri Tanımlar ve Kavrar
	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)
	Fonksiyonları Tanımlar ve Kavrar
	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)
	Grafik Oluşturur
	Grafiği Düzenler
	Microsoft Office (Microsoft Powerpoint Kullanımı)
	Genel Bilgiler Hakkında Bilgi Sahibi Olur
	Slayt Hazırlar
	Microsoft Office (Microsoft Powerpoint Kullanımı)
	Slayt Hazırlar

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2 7-11 Ekim 2024	İnternet ve İnternet Tarayıcısı 1. Bölüm	PY4-PY7
3 14-18 Ekim 2024	İnternet ve İnternet Tarayıcısı 2. Bölüm	PY4-PY7
4 21-25 Ekim 2024	Elektronik Posta Yönetimi	PY4-PY7
5 28 Ekim-1 Kasım 2024	Haber Grupları / Formlar	PY4-PY7
6 4-8 Kasım 2024	Elektronik Ticaret	PY4-PY7
7 11-15 Kasım 2024	Microsoft Office (Microsoft Word Kullanımı)	PY4-PY7
8 18-22 Kasım 2024	Microsoft Office (Microsoft Word Kullanımı)	
23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY4-PY7
9 2-6 Aralık 2024	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)	PY4-PY7
10 9-13 Aralık 2024	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)	PY4-PY7
11 16-20 Aralık 2024	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)	PY4-PY7
12 23-27 Aralık 2024	Microsoft Office (Microsoft Excel Kullanımı)	PY4-PY7
13 30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Microsoft Office (Microsoft Powerpoint Kullanımı)	PY4-PY7
14 6-10 Ocak 2025	Microsoft Office (Microsoft Powerpoint Kullanımı)	PY4-PY7
11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan test şeklinde bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1. Kapasite birimlerinin büyükten küçüğe sıralaması nasıldır? A) GB>MB>KB>BYTE>BİT	

	<p>B) KB>MB>GB>BYTE>BİT C) BİT>BYTE>KB>MB>GB D) GB>KB>MB>BYTE>BİT</p> <p>2. Aşağıdakilerden hangisi işlemcinin görevlerinden değildir? A) Mantıksal işlemler yapmak B) Aritmetik/matematiksel işlemler yapmak C) Donanımlar arası iletişimi sağlamak D) Bilgileri, verileri depolamak</p> <p>3. Aşağıdakilerden hangisi işlemcinin görevlerinden biridir? A) Analog ses dalgalarını digitale çevirmek, digital sesi ise analog sese çevirmektir. B) Bilgisayardaki bilgileri depolamak C) Karşılaştırma ve mantıksal işlemler yapmak D) Bilgisayarın ağa bağlanmasını sağlamak</p> <p>4. Aşağıdakilerden hangisi işlemcinin görevlerinden biridir? A) İnternete bağlanmayı sağlamak B) Bilgisayardan çıktı almak C) Resim, yazı gibi dokümanları tarayıp bilgisayara aktarmak D) Donanımlar arası iletişimi sağlamak</p> <p>5. "Tüm donanımların birbiri ile olan fiziksel bağlantısını sağlar. Kasanın içindeki bütün donanımlar, direk bu donanımın üzerine takılır veya kablo ile bağlanır. Bilgisayarın omurgası gibidir." Yukarıda tanımı yapılan donanım aşağıdakilerden hangisidir? A) İşlemci B) Anakart C) Ana bellek D) Sabitdisk</p> <p>1. $=B4+B5+B6+B7$ formülünün eşdeğeri aşağıdakilerden hangisidir? a-) =Topla(B4;B7) b-) =Topla(B4,B7) c-) =Topla(B4:B7) d-) Hiçbiri</p> <p>2. $=A1+A2+A3+A4+C1+C2+C3$ formülünün eşdeğeri aşağıdakilerden hangisidir? i. =Topla(A1:C3) ii. =Topla(A1:A4:C1:C3) iii. =Topla(A1:A4;C1:C3) iv. =Topla(A1;A4;C1;C3)</p> <p>3. =Eğer(E4>70;"Geçti";"Kaldı") işleminin açıklaması aşağıdakilerden hangisidir? a-) E4 hücresindeki değer büyük eşit 70 ise hücreye kaldı yazar b-) E4 hücresindeki değer boş ise geçti yazar c-) E4 hücresindeki değer küçük 70 ise geçti yazar d-) E4 hücresindeki değer büyük 70 ise geçti yazar</p> <p>4. =TOPLA (A1:A3;A7) formülünün eşdeğer formülü aşağıdaki seçeneklerden hangisidir? a-) A1+A2+A3+A7 b-) A1+ A2+A3+A4+A5+A6+A7 c-) A1+A3+A7 d-) A1+A7</p> <p>5. =ORTALAMA(B1:B5) fonksiyonunun işlevi nedir? a-) <i>B1 ve B5 hücrelerinin ortalamasını alır</i> b-) B1 den B5'e kadar olan hücrelerin ortalamasını alır c-) B1 hücresindeki sayıyı ortalır d-) B5 hücresindeki sayıyı ortalır</p>
Cevap Anahtarı	1-A, 2- D, 3-C, 4-D, 5-B, 6-C, 7-C, 8-D, 9-B, 10-A

Kaynak Kitap		<p>Yazar/Editör: Bal, Hasan Çebi (Hazırlayan) (2011). Bilgi ve İletişim Teknolojisi. Trabzon: Murathan Yayınevi.</p> <p>Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13. bölümler.</p>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	– Sökmen, Alev (2012) Bilgi İletişim Teknolojileri. Detay Yayıncılık	

GOU94 Değerlerimiz

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	MY-K1-3
Ofis Saatleri	
E-posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 10:30-12:15
Derslik	B1
Dersin Amacı	İletişim teknolojilerindeki ilerlemelerin insanı hızla yalnızlaştırdığı ve toplumdan giderek soyutladığı bir çağda Değerler Eğitimi dersinin amacı, öğrencilerimize hem insan olarak kendi değerini anlatmak; hem de sosyal bir varlık olarak birlikte yaşadığı insanlara karşı sorumluluklarını hatırlatmaktır. Bu kapsamda hem ulusal hem de evrensel nitelik taşıyan değerlere karşı farkındalık yaratmak dersin amaçları arasındadır. Böylece öğrencilere kendi yaşantılarını, değerler bağlamında sorgulama ve yeniden gözden geçirme fırsatının da sunulacağı düşünülmektedir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Uyum Haftası</p> <p>Duyarlılık</p> <p>Yakın çevresinde meydana gelen toplumsal sorunların neler olduğunu kavrar.</p> <p>Küresel anlamda meydana gelen sorunlarının neler olduğunu değerlendirir.</p> <p>Yardımseverlik</p> <p>Yardımseverliğin, hiçbir karşılık beklenmeden ihtiyacı olan için yapılan eylemler olduğunu bilir.</p> <p>Toplumda sosyal adaletin ve karşılıklı anlayışın gelişmesi adına yardımlaşmanın önemini kavrar.</p> <p>Yardımseverlik değerinin, toplumun her bireyine birtakım sorumluluklar yüklediğini kavrar.</p> <p>Hoşgörü</p> <p>Her insanın doğuştan gelen ya da kişisel yönelimlerinin sonucu olan birtakım farklılıklara sahip olduğunu ve bu farklılıkların bizleri daha iyi ya da daha kötü kişiler yapmadığını kavrar.</p> <p>Her farklılığın, bu farklılığı paylaşan insanların sayısından bağımsız olarak eşit ölçüde saygıyı hak ettiğini bilir.</p>

	<p>“Hoşgörü” kavramının, “hoş” olmayana karşı tahammül gösterme değil; farklılıklara saygı, onları tanıma ve kabul etme anlamına geldiğini analiz eder. Hoşgörülü olmanın erdemli bir davranış olduğunu öğrenir.</p> <p>Sevgi</p> <p>Bir birey olarak dünyayı anlamada ve anlamlandırmada sevgi dilini kullanır. Sevgi kavramını doğuran sebepleri bilir. Örneklerle sevgi dili kavramını açıklar. Evrensel sevgi dili konusunda bilgi sahibi olur.</p> <p>Dürüstlük</p> <p>Bireylerin yaşadığı toplumda dürüst bir insan olma bilincinde hareket etmesinin gerekliliğini kavrar. İyilik bağlamında yaşama bilincinin önemini kavrar. Dürüstlük ve ahlak arasındaki ilişkiyi açıklar</p> <p>Aile Birliğine Önem Verme</p> <p>Aile olmanın önemini kavrar. Ailede sevgi, saygı, hoşgörü, işbirliği ve birlikteliğin, mutlu bireyler için önemini analiz eder. Aile bağlarının neden güçlü olması gerektiğini kavrar</p> <p>Sorumluluk</p> <p>Bireyin hem kendisine, hem de çevresine (aile, ülke, dünya) karşı sorumluluklarını kavrar. Sorumlu davranışların ahlaki değerini kavrar</p> <p>Adalet</p> <p>Adalet ve eşitlik kavramlarının aynı şeyler olmadığını kavrar. Adil bir toplum için devletler kadar bireylere de önemli sorumluluklar düştüğünü analiz eder. Toplumsal çatışmaların önlenmesi için sosyal adaletin önemini analiz eder. Sosyal adaletin nasıl sağlanacağı hakkında fikir sahibi olur.</p> <p>Çalışkanlık</p> <p>Çalışkanlık ve üretken olmanın önemini kavrar. Çalışkanlık ve üretken olmanın bireye kazandırdıklarının farkına varır.</p> <p>Saygı</p> <p>Birey olarak dünyayı anlamada ve anlamlandırmada saygıyı ön planda tutmanın önemini açıklar. Bir birey olarak farklılıklara saygının ne demek olduğunu analiz eder.</p> <p>Tasarruf</p> <p>Çevremizi kuşatan tüketim kültürüne karşı farkındalık kazanır. Toplumun bir parçası olarak sınırlı kaynaklarla sınırsız bir şekilde tüketmenin mümkün olmadığını ancak tasarrufla bir dengenin oluşabileceğini kavrar. Tasarrufa yönelmenin toplumsal önemini kavrar.</p> <p>Vatanseverlik</p> <p>Vatanseverliğin, söylemle değil eylemle ilgili bir değer olduğunu kavrar. Doğal ve kültürel mirasa duyarlılığın, vatanseverliğin önemli bir unsuru olduğunu değerlendirir. Vatanseverliğin, bir görev ahlakı gerektirdiğini analiz eder.</p> <p>Genel Değerlendirme</p> <p>Değerlerimiz dersinin kendisinde oluşturduğu farkındalıkları değerlendirir.</p>		
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Uyum haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Duyarlılık	PY9-PY12
3	14-18 Ekim 2024	Yardıms severlik	PY9-PY12
4	21-25 Ekim 2024	Hoşgörü	PY9-PY12
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Sevgi	PY9-PY12
6	4-8 Kasım 2024	Dürüstlük	PY9-PY12
7	11-15 Kasım 2024	Aile Birliğine Önem Verme	PY9-PY12
8	18-22 Kasım 2024	Ara Sınav	

	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Sorumluluk	PY9-PY12
9	2-6 Aralık 2024	Adalet	PY9-PY12
10	9-13 Aralık 2024	Çalışkanlık	PY9-PY12
11	16-20 Aralık 2024	Saygı	PY9-PY12
12	23-27 Aralık 2024	Tasarruf	PY9-PY12
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Vatanseverlik	PY9-PY12
14	6-10 Ocak 2025	Genel Değerlendirme	PY9-PY12
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, içerik olarak belirlenen temel değerlere dayalı olarak hazırlanacak proje görevleriyle gerçekleştirilecektir. Proje görevinin geçme notuna etkisi % 100'dür.		
Örnek Sorular	Seçilen değere yönelik hazırlanan projeler şu kriterlere göre değerlendirilecektir: 1. Gerekli yazışmaların yapılması 2. Ön hazırlık sürecinin tamamlanması 3. Projenin uygulanıp tamamlanması (20 puan) 4. Proje posterinin ve raporunun hazırlanması (20 puan) 5. Projenin zamanında sınıfta sunulması (20 puan) 6. Düzen ve tertip (20 puan) 7. Harcanan zaman ve emek (20 puan)		
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap	TOGÜ Seçmeli Dersler Koordinatörlüğü tarafından hazırlanmış olan eğitim materyalleri.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	https://www.youtube.com/watch?v=oSvQOb8q7fk&t=88s https://www.youtube.com/watch?v=OKHvuUz5EzE https://www.ntv.com.tr/saglik/hosgoru-mutlu-ediyor-basariya-ulastiriyor-16-kasimuluslararası-hosgoru-gunu.RgzYplhygUu2QsG7Ywe0Yw https://www.youtube.com/watch?v=vwAFguJLTGk https://www.youtube.com/watch?v=U-egpNmlqpY https://www.youtube.com/watch?v=RMtE2oMy_e4 https://www.youtube.com/watch?v=Nmd-jYUiTM0 https://www.youtube.com/watch?v=t2JBPFIFR2Y https://www.youtube.com/watch?v=XVNVrhr1pK8 http://www.cevremuhendisligi.org/index.php/cevre-aktuel/haberler/1067-copleritemizlemeye-tesvik-etme-trashtag (Haber 1“Gelmiş Geçmiş En Yararlı Akım #Trashtag,Çöpleri Temizlemeye Teşvik Eden Meydan Okuma”) https://siyamder.org/haberler/basin-bulteni-dunya-temizlik-gunu-lets-do-it-haydi-yapalimhareketi/ https://www.youtube.com/watch?v=K-lwDSy2fdw https://www.nkfu.com/adalet-ve-esitlik-kavramlari-arasindaki-iliski/ https://gelisenbeyin.net/egitimde-adalet-ve-otesi.html		

GMS111 Genel Ekonomi

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	MY-K1-3
Ofis Saatleri	
E-posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 9:30-12:15
Derslik	B2

Dersin Amacı	Öğrencilere ekonominin özü, kapsamı, para teorisi, piyasalar, arz ve talep teorileri; fiyat, tüketici davranışı; ulusal gelir, tüketim, tasarruf, yatırım, devlet harcamaları, dış ticaret ile ilgili temel konuları öğretmektir.	
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı	
	Ekonominin Konusu, Kıtlık Kavramı, Temel Kavramlar	
	Ekonomi kavramının ne anlama geldiğini bilir.	
	Kıtlık kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	İhtiyaç fayda mal ve hizmet kavramlarını bilir.	
	Ekonomi ile ilgili genel kavramları tanır.	
	Üretim ve Tüketim	
	Ekonomi ve üretim arasındaki ilişkiyi bilir.	
	Üretim faktörlerinin neler olduğunu öğrenir.	
	Ekonomi ve gelir arasındaki ilişkiyi bilir.	
	Ekonomi ve tüketim arasındaki ilişkiyi bilir.	
	Ekonomi ve tasarruf arasındaki ilişkiyi bilir.	
	Para Teorisi	
	Para kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Paranın tarihi hakkında bilgi sahibi olur.	
	Paranın işlevleri ve para çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.	
	Para arzı ve para talebi kavramlarını öğrenir.	
	Paranın Değeri 1	
	Para değerindeki değişmelerin ölçülmesini öğrenir.	
	Enflasyon kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Enflasyonun etkileri hakkında bilgi sahibi olur.	
	Paranın Değeri 2	
	Deflasyon kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Devalüasyon kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Stagflasyon kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Para politikası kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Piyasalar	
	Piyasa kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Arz-talep ve fiyat kavramları hakkında bilgi sahibi olur.	
	Milli Gelir	
	Milli gelir kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	GSMH kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	GSYİH kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Milli Gelir Hesaplama Yöntemleri	
	Milli Gelir, GSMH, GSYİH hesaplamalarını öğrenir.	
	İstihdam Teorisi	
	İstihdam ve işsizlik kavramlarını ve teorilerini öğrenir.	
	İstihdam Hacmini Belirleyen Faktörler	
	İşgücü kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	İşgücüne katılım ve işgücü hesabını öğrenir.	
	Atıl istihdam, eksik istihdam gibi kavramları öğrenir.	
	Yatırım Teorisi	
	Yatırım kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Proje kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Kamu veya özel sektör yatırım ve projeleri kavramlarını öğrenir.	
Ticaret		
Dış ticaret, ithalat ve ihracat kavramlarını öğrenir.		
Dış ticaret açığı ve fazlası kavramlarını öğrenir.		
Cari açık, cari fazla, ödemeler dengesi kavramlarını öğrenir.		
Büyüme ve Kalkınma		
Ekonomik gelişmelerin kalkınma üzerine etkisini öğrenir.		
Hafta - Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği

1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	PY10-PY11
2	7-11 Ekim 2024	Ekonominin Konusu, Kıtık Kavramı, Temel Kavramlar	PY11
3	14-18 Ekim 2024	Üretim ve Tüketim	PY11
4	21-25 Ekim 2024	Para Teorisi	PY11
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Paranın Değeri 1	PY11
6	4-8 Kasım 2024	Paranın Değeri 2	PY11
7	11-15 Kasım 2024	Piyasalar	PY11
8	18-22 Kasım 2024	Milli Gelir	
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY10-PY11
9	2-6 Aralık 2024	Milli Gelir Hesaplama Yöntemleri	PY10-PY11
10	9-13 Aralık 2024	İstihdam Teorisi	PY10-PY11
11	16-20 Aralık 2024	İstihdam Hacmini Belirleyen Faktörler	PY10-PY11
12	23-27 Aralık 2024	Yatırım Teorisi	PY10-PY11
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Ticaret	PY10-PY11
14	6-10 Ocak 2025	Büyüme ve Kalkınma	PY10-PY11
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	PY11
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	PY11
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<ol style="list-style-type: none"> Aşağıdakilerden hangisi üretim faktörlerinden biri değildir? <ol style="list-style-type: none"> Emek Sermaye Girişimci Ücret “Fiyatlar genel düzeyindeki düşüşe denir” Açıklamadaki boşluğa aşağıdakilerden hangisi gelmelidir? <ol style="list-style-type: none"> Spekülasyon Deflasyon Stagflasyon Enflasyon “TÜFE” aşağıdaki kavramlardan hangisinin kısaltmasıdır? <ol style="list-style-type: none"> Tüketici Faizi Endeksi Temel Fiyat Endeksi Tüketici Fiyatları Endeksi <p>Tarımsal Üretim Endeksi</p>		
Cevap Anahtarı	1 – d; 2 – b; 3 – c		
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: Ünlüöner, K., ve Tayfun, A. (2017) Ekonomi (8. Baskı), Nobel Yayın Dağıtım: Ankara		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

ING101 İNGİLİZCE I

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	114
Ofis Saatleri	
E-posta	elif.demircal@gop.edu.tr

Ders Zamanı	Salı 9:30-12:15
Derslik	A2
Dersin Amacı	Bu ders İngilizce temel dil bilgisi kurallarını öğretmeyi ve temel dil becerilerini kazandırmayı amaçlamaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Verb to be –the Alphabet
	Günlük konuşma kalıplarını öğrenir
	‘Be’ eylemini ve alfabeyi öğrenir.
	Introducing yourself
	Kendini tanıtmaya kalıplarını bilir .
	Tanışma kalıplarını öğrenir.
	Personal information
	Kişisel bilgi verebilir , blog yazmayı öğrenir.
	Sıfatları bilir.
	Possesive adjective-Possesive’s
	Aile üyelerini ve sahiplik sıfatlarını öğrenir.
	Günlük yaşamla ilgili kalıpları öğrenir.
	Verbs have /go/like
	‘Have, go, like ‘ gibi temel eylemleri bilir.
	Belirli ve belirsiz tanımlıkları öğrenir.
	Starting and finishing basic communication
	Form doldurmayı bilir, kişisel bilgi verebilir.
	Temel iletişim konuşma ve yazma kalıplarını öğrenir .
	Present simple – Questions and negatives
	Meslek ve ilgili terimleri bilir.
	Konuyla ilgili eylemleri öğrenir, ilgili zamanda soru sorup olumsuz tümce kullanabilir.
	Present simple 2
	Geniş zamanda kendini ifade edebilir
	Sıklık zarflarını öğrenir, zamandan bahsetmeyi bilir.
	There is/are- some /any/a lot of
	(And,so,but,because)Bağlaçları öğrenir, tümceleri bağlayabilir.
	Sayılar ve nesne değer ve fiyatlarından bahsedebilir.
	Describing a house
	Evini tarif edebilir, evini ve odalarının isimlerini bilir .
	Nesneleri işaret edebilir ,sayıları öğrenir
Can /can!t –Was/were	
Yapabileceklerinden , yeteneklerinden bahsedebilir, kibar rica kalıplarını öğrenir .	
Zarfları bilir, geçmişte kendinden bahsedebilir.	
Talking about yourself	
Birlikte kullanılan isim+isim ve eylem+isim kalıplarını ve edatları bilir .	
Birlikte kullanılan isim+isim ve eylem+isim kalıplarını ve edatları bilir .	
Writing an email	
Mail yazmayı, işe başvuru kalıplarını öğrenir.	
Mail yazmayı, işe başvuru kalıplarını öğrenir.	

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Verb to be –the Alphabet	PY 6-13
3	14-18 Ekim 2024	Introducing yourself	PY 6-13
4	21-25 Ekim 2024	Personal information	PY 6-13
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Possesive adjective-Possesive’s	PY 6-13
6	4-8 Kasım 2024	Verbs have /go/like-a,an,the	PY 6-10
7	11-15 Kasım 2024	Starting and finishing basic communication	PY 6-13

8	18-22 Kasım 2024	Present simple – Questions and negatives	PY 6-13
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Present simple 2	PY 6-13
10	9-13 Aralık 2024	There is/are- some /any/a lot of	PY 6-13
11	16-20 Aralık 2024	Describing a house	PY 6-13
12	23-27 Aralık 2024	Can /can't -Was/were	PY 6-13
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Talking about yourself	PY 6-13
14	6-10 Ocak 2025	Writing an email	PY 6-13
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	Complete the sentences with the past of the verb to be. 1- I _____ at school yesterday because I _____ ill. 2- My parents _____ at work last week.They _____ on holiday in Spain.		
Cevap Anahtarı	. 1- wasn't / was 2- weren't / were		
Kaynak Kitap	New Headway - Elementary - 4th Edition -Liz and John Soars - Oxford University Press		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	-		

AİİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Adnan GELMEZ
Oda Numarası	211
Ofis Saatleri	
E-posta	adnan.gelmez@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe, 10:30-12:15
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluş şartlarının ve özelliklerinin anlaşılabilmesi için; Türk milletini Kurtuluş Savaşı yapmak durumunda bırakan şartlarla, Kurtuluş Savaşının hangi şartlarda ve hangi ilkeler çerçevesinde gerçekleştiğini ve devletin hangi esaslar üzerine kurulduğunu kavratmak; böylece devletin kuruluş felsefesini bilen, devletin ve milletin temel değerlerine saygılı bireyler yetiştirmek.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Dersin amacı ve kaynakları, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Dersiyle İlgili Temel Kavramlar ve İnkılâpçılık İlkesi</p> <p>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I dersinde, Türk İnkılabının oluş nedenlerini, nasıl geliştiğini ve dayandığı ilkelerin anlatılacağını ve tanıtılacağını kavrar.</p> <p>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I dersinde başvurulacak kaynakların neler olduğunu bilir.</p> <p>İnkılâp kavramının ne anlama geldiğini kavrar.</p> <p>Devrim kavramının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>İhtilal kavramını tanımlayabilir.</p> <p>Evrim/Tekâmül kavramlarının ne anlama geldiğini kavrar.</p> <p>İslahat/Reform kavramlarının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>İşyan kavramının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>Darbe kavramını tanımlayabilir.</p> <p>İnkılâp hareketlerinin aşamaları hakkında fikir sahibi olur.</p>

Türk İnkılabının gelişim safhaları ve özelliklerini açıklayabilir.
Atatürk İnkıplarının oluşmasında ortaya çıkan belirleyici etkenleri açıklayabilir.
Cumhuriyet'in altı temel ilkesinden biri olan "inkılapçılık" ilkesinin önemini, özelliklerini ve gerekliliğini kavrar.
Osmanlıların Gerilemesinin İç Sebepleri
Osmanlı Devleti'nin gerilemesinin en önemli sebeplerinden biri olan devlet yönetiminde meydana gelen problemlerin neler olduğunu bilir.
Bu problemlerin devletin gerilemesine nasıl ve ne düzeyde etki ettiğini açıklayabilir.
Osmanlı Devleti'nin toprak düzenini ve bu toprak düzeni üzerine temellendirilen ekonomik sistemi kavrar.
Ekonomik sistemde meydana gelen bozulmaların, devletin gerilemesi üzerine etkilerini analitik bir şekilde değerlendirebilir.
Osmanlı Devleti'nin eğitim sisteminin özelliklerini ve sistemin nasıl işlediğini bilir.
Eğitim sistemindeki bozulmaların ne tür problemlere yol açtığını ve devletin gerilemesi üzerindeki önemli etkilerini açıklayabilir.
Osmanlıların Gerilemesinin Dış Sebepleri
Osmanlı Devleti'nin gerilemesine neden olan sömürgeciliğin ne zaman ortaya çıktığını ve nasıl geliştiğini bilir.
Sanayi Devrimi'nin nasıl ve hangi koşullarda ortaya çıktığını, Osmanlı Devleti'nin gerilemesine nasıl etki ettiğini açıklayabilir.
"Emperyalizm" kavramının ne anlama geldiğini ve Batılı devletlerin Osmanlı Devleti üzerindeki emellerinin neler olduğunu bilir.
"Şark Meselesi"nin ne anlama geldiğini açıklayabilir ve Batılı devletlerin Osmanlı Devleti'ni paylaşma projelerini bu kavram ışığında analitik olarak değerlendirebilir.
Çağdaş Dünyanın Temel Kavramları
Aydınlanma felsefesinin nasıl ortaya çıktığını, özelliklerini, Rönesans ve Reform hareketlerinin aydınlanma çağı üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.
Kaynağını Fransız İhtilali'nden alan, demokrasi, laiklik, milliyetçilik, liberalizm ve sosyalizm kavramlarının sözlük anlamlarını tanımlayabilir.
Bu kavramların 1789'da gerçekleşen Fransız İhtilali'nden sonra Fransız Milli Meclisi tarafından yayınlanan "İnsan ve Vatandaş Hakları Demeci"nde ne şekilde yer aldığını kavrar.
Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri
Lale Devri'nde (1718'den sonra) gerçekleştirilen yenileşme hareketlerini açıklayabilir.
III. Selim zamanında yapılan yenilikleri açıklayabilir.
II. Mahmut döneminde gerçekleştirilen yenileşme hareketlerini açıklayabilir.
Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri
Tanzimat ve Islahat Fermanlarının ne zaman, hangi koşullarda ve neden yayımlandığını bilir.
Tanzimat ve Islahat Fermanlarının kapsamını ve önemini kavrar.
Tanzimat ve Islahat Fermanlarını müteakip, hangi alanlarda ıslahatlar yapıldığını açıklayabilir.
Bu fermanlarla ulaşılmak istenen hedeflere neden ulaşamadığını açıklayabilir.
Yeni Osmanlılar hareketinin nasıl ortaya çıktığını, bu hareketin başlıca temsilcilerini ve Osmanlı politik hayatına yaptıkları katkıları bilir.
Osmanlı Devleti'nin ilk anayasası olan Kanun-ı Esasi'nin hangi şartlarda kabul edildiğini ve I. Meşrutiyet döneminde yaşanan siyasi gelişmeleri açıklayabilir.
I. Meşrutiyet döneminin nasıl ve ne zaman sona erdiğini bilir.
ARA SINAV
Osmanlı Devleti'nin Son Döneminde Fikir Akımları
II. Abdülhamid döneminin siyasi atmosferi, bu dönemde yaşanan iç ve dış politik gelişmeleri açıklayabilir.
II. Abdülhamid döneminde "Panislâmizm" akımının hangi şartlarda ortaya çıktığını ve bu fikir akımından nasıl yararlandığını kavrar.
II. Abdülhamid döneminde gerçekleştirilen ıslahatları açıklayabilir.
"Genç Türkler ve İttihat Terakki" hareketinin nasıl ortaya çıktığını bilir.

<p>Kaynak Kitap</p>	 <p>Sabri Zengin, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Taşhan Kitap, Tokat 2016. Sorumlu Olunan Sayfalar: Kitabın başından 154. sayfaya kadar.</p>
<p>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</p>	<p>1- Kemal Atatürk, <i>Nutuk</i> I-III, İstanbul 1993. 2- YÖK-Komasyon, <i>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi</i>, Ankara 1989. 3- Komasyon, <i>Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II</i>, AAM, yay., Ankara 2002.</p>

2. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

GMS201 Yiyecek Üretim Teknikleri-I

<p>Öğretim Üyesi</p>	<p>Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN</p>
<p>Oda Numarası</p>	<p>ED-Z-9</p>
<p>Ofis Saatleri</p>	
<p>E-posta</p>	<p>ayla.aydin@gop.edu.tr</p>
<p>Ders Zamanı</p>	<p>Pazartesi 8:30-12:15</p>
<p>Derslik</p>	<p>C3, Uygulama Mutfağı</p>
<p>Dersin Amacı</p>	<p>Bu dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışacak öğrencilerin yiyecek üretimine yönelik temel kavramları öğrenmelerini sağlamaktır.</p>
<p>Konu ve İlgili Kazanımlar</p>	<p>Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşların tanımı, özellikleri Toplu beslenme yapılan kurumları tanımlar. Toplu beslenme yapılan kurumların özelliklerini bilir. Besinleri hazırlamada dikkat edilecek faktörler Besin hazırlama dikkat edilecek hususları bilir. Besin hazırlama prensiplerini öğrenir. Mutfak planı ve mutfakta çalışma prensipleri Mutfak planını öğrenir. Mutfakta uyulması gereken temel prensipleri bilir. Yiyecek hazırlama ve pişirmede fiziko-kimyasal olaylar Yiyecek hazırlamada fiziko-kimyasal olayları bilir. Yiyecek pişirmede fiziko-kimyasal olayları bilir. Standart reçeteler, standart reçete ile çalışma ilkeleri Standart reçete hazırlamayı öğrenir. Standart reçeteye göre ürün hazırlamayı öğrenir. Temel pişirme yöntemleri, sınıflandırılması Temel pişirme yöntemlerini öğrenir. Temel pişirme yöntemlerini sınıflandırarak farklarını bilir. Suda ve kuru ısıda pişirme yöntemleri uygulamada dikkat edilecek hususlar Suda pişirme yöntemini, uygulamada dikkat edilecek hususları bilir. Kuru ısıda pişirme yöntemini, uygulamada dikkat edilecek hususları bilir.</p>

	Yağda kızartma yöntemleri ve diğer (kombine) yöntemler, uygulamada dikkat edilecek hususlar	
	Derin ve sığ yağda kızartma yöntemlerini bilir, uygular.	
	Diğer (kombine) pişirme yöntemlerini bilir, uygular.	
	Yiyecek üretim sistemlerinin (pişir-soğut sistemi, pişir-dondur sistemi, sous-vide sistemi) özellikleri, kullanılan ekipmanlar, avantajları ve dezavantajları	
	Yiyecek üretim sistemlerini öğrenir.	
	Yiyecek üretim sistemlerinin özelliklerini, kullanılan ekipmanları, avantaj ve dezavantajlarını bilir, uygular.	
	Fond tanımı, çeşitleri ve hazırlama kuralları, fond çeşitlerinin hazırlanması	
	Fondların tanımını yapar, çeşitlerini ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
	Temel fondları hazırlayabilir.	
	Sos tanımı, çeşitleri ve hazırlama kuralları, sos çeşitlerinin hazırlanması	
	Sosları tanımlar, çeşitlerinin ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
	Temel sosların hazırlanmasını uygulamaya döker.	
	Sos tanımı, çeşitleri ve hazırlama kuralları, sos çeşitlerinin hazırlanması	
	Temel sosların hazırlanmasını uygulamaya döker.	
	Temel sosların hazırlanmasını uygulamaya döker.	
	Çorba çeşitleri ve hazırlama kuralları, çorba çeşitlerinin hazırlanması	
	Çorba çeşitlerini ve hazırlama ilkelerini öğrenir.	
	Temel çorba çeşitlerini hazırlar.	
	Çorba çeşitleri ve hazırlama kuralları, çorba çeşitlerinin hazırlanması	
	Temel çorba çeşitlerini hazırlar.	
	Temel çorba çeşitlerini hazırlar.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası
2	7-11 Ekim 2024	Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşların tanımı, özellikleri
3	14-18 Ekim 2024	Besinleri hazırlamada dikkat edilecek faktörler
4	21-25 Ekim 2024	Mutfak planı ve mutfakta çalışma prensipleri
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Yiyecek hazırlama ve pişirmede fiziko-kimyasal olaylar
6	4-8 Kasım 2024	Standart reçeteler, standart reçete ile çalışma ilkeleri
7	11-15 Kasım 2024	Temel pişirme yöntemleri, sınıflandırılması
8	18-22 Kasım 2024	Suda ve kuru ısıda pişirme yöntemleri uygulamada dikkat edilecek hususlar
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav
9	2-6 Aralık 2024	Yağda kızartma yöntemleri ve diğer (kombine) yöntemler, uygulamada dikkat edilecek hususlar
10	9-13 Aralık 2024	Yiyecek üretim sistemlerinin (pişir-soğut sistemi, pişir-dondur sistemi, sous-vide sistemi) özellikleri, kullanılan ekipmanlar, avantajları ve dezavantajları
11	16-20 Aralık 2024	Fond tanımı, çeşitleri ve hazırlama kuralları, fond çeşitlerinin hazırlanması
12	23-27 Aralık 2024	Sos tanımı, çeşitleri ve hazırlama kuralları, sos çeşitlerinin hazırlanması
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Çorba çeşitleri ve hazırlama kuralları, çorba çeşitlerinin hazırlanması
14	6-10 Ocak 2025	Sos ve Çorba çeşitlerinin hazırlanmasına ilişkin genel tekrar
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve mutfak uygulamaları esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1.Temel pişirme yöntemlerini yazınız. 2.Basit sosları yazınız.	
Cevap Anahtarı	1.Boiling, frying, microwave, grilling, poaching. 2.Napoliten, hollandez, bolonez, beşamel.	

Kaynak Kitap	• Aşçılık, Cemal TÜRKAN
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Mutfak Teknolojisi, Cemal TÜRKAN

GMS203 Yiyecek İçecek İşletmeciliği

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 13:15-16:00
Derslik	B3
Dersin Amacı	Yiyecek-içecek işletmelerinde işleyiş süreci ve yönetsel faaliyetlerin sürdürülmesi hakkında bilgilerin öğretilmesidir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Yiyecek içecek sektörünün tarihsel gelişimi Gastronomi kavramının ne anlama geldiğini bilir. Sektörün tarihte gelişimini kavrar. Yiyecek içecek sektörünün ilk örneklerini bilir Yiyecek içecek sektörünün tarihte gelişimini açıklayabilir.</p> <p>Yiyecek ve içecek işletmelerinin sınıflandırılması Otel işletmesi içerisinde mutfakın yerini açıklayabilir. Yiyecek içecek işletmelerini farklı yaklaşımlara göre sınıflandırabilir. Yiyecek içecek işletmelerinde yönetici, yönetsel düzeyler ve beceriler Yönetsel düzeyleri bilir. Yönetim sürecinin aşamalarını açıklayabilir. Yiyecek içecek işletmelerinde kuruluş çalışmaları Yiyecek içecek işletmesi kuruluş çalışmalarını proje aşamalarını bilir. Kuruluş araştırmalarını bilir. Yiyecek içecek bölümü organizasyon yapısı Farklı otel organizasyon yapısı içerisinde mutfak bölümü organizasyon yapısını kavrar. Farklı otel organizasyon yapısı içerisinde servis bölümü organizasyon yapısını kavrar. Mutfak personelin görevlerini söyleyebilir. Serviste personelin görevlerini bilir.</p> <p>Yiyecek üretiminde temel pişirme teknikleri Suda pişirme yöntemlerini sıralayabilir. Suda pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir. Yağda pişirme yöntemlerini sıralayabilir. Yağda pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir.</p> <p>Yiyecek üretiminde temel pişirme teknikleri Kuru ısıda pişirme yöntemlerini sıralayabilir. Kuru ısıda pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir. Diğer pişirme yöntemlerini sıralayabilir. Diğer pişirme yöntemleri arasındaki farkı açıklayabilir.</p> <p>ARA SINAV Üretim sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları Satın alma aşamasında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir. Depolama aşamasında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir. Yiyecekleri hazırlama aşamasında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir. Yiyecekleri pişirme aşamasında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir. Serviste hijyen ve sanitasyon kuralları</p>

	Personelin iş başında uyması gereken kuralları kavrar.	
	Fiziksel alanların temizlik prosedürünü açıklayabilir.	
	Gıda ile temas eden araç-gereçlerin kullanımında dikkat edilmesi gereken hususları bilir..	
	Menü yapısı, ve menü türleri	
	Farklı yaklaşımlara göre menü türlerini sınıflandırabilir.	
	Klasik menü kalemlerini sıralayabilir.	
	Modern menü yapısını açıklayabilir.	
	Menü ile ilgili biçimsel çalışmalar	
	Menü dizaynında dikkat edilecek hususları bilir.	
	Menü kartında bulunması gereken bilgileri açıklayabilir.	
	Yiyecek içecek döngüsü	
	Satın almasa dikkat edilecek hususları bilir.	
	Teslim alma prosedürünü bilir.	
	Depolama kayıt işlemlerini bilir.	
	Maliyet kontrolü ve fiyatlandırma	
	Subjektif fiyatlandırma yöntemlerini açıklayabilir.	
	Objektif fiyatlandırma yöntemlerine göre satış fiyatı hesaplayabilir.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası
2	7-11 Ekim 2024	Yiyecek içecek sektörünün tarihsel gelişimi
3	14-18 Ekim 2024	Yiyecek ve içecek işletmelerinin sınıflandırılması
4	21-25 Ekim 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetici, yönetsel düzeyler ve beceriler
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde kuruluş çalışmaları
6	4-8 Kasım 2024	Yiyecek içecek bölümü organizasyon yapısı
7	11-15 Kasım 2024	Yiyecek üretiminde temel pişirme teknikleri
8	18-22 Kasım 2024	Yiyecek üretiminde temel pişirme teknikleri
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav
9	2-6 Aralık 2024	Üretim sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları
10	9-13 Aralık 2024	Serviste hijyen ve sanitasyon kuralları
11	16-20 Aralık 2024	Menü yapısı, ve menü türleri
12	23-27 Aralık 2024	Menü ile ilgili biçimsel çalışmalar
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Yiyecek içecek döngüsü
14	6-10 Ocak 2025	Maliyet kontrolü ve fiyatlandırma
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	<p>1- Yiyecek içecek işletmelerinde organizasyon yapısına göre aşağıdakilerden hangisi mutfakta çalışır?</p> <ol style="list-style-type: none"> Tranşör Soğuk şefi Someliye Depo sorumlusu Şef Garson <p>2- Aşağıdakilerden hangisi modern menüde bulunmayıp, klasik mönüde yer alır?</p> <ol style="list-style-type: none"> Soğuk ordövr Çorba Sıcak ordövr Meyve Soğuk ara yemek 	

	3- Salatalar hazırlandıktan sonra bekletilmesi gereken sıcaklık derecesi aşağıdakilerden hangisidir? a. 4°C ve altında b. 10°C ve altında c. 22°C ve altında d. 4-10°C arasında e. 10-22°C arasında
Cevap Anahtarı	3- B 2- E 3- A
Kaynak Kitap	1-Alptekin Sökmen, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara 2014. Sorumlu Olunan Bölümler: 1., 2., 3., 4., 6., 8., ve 10. Bölümler. 2- Memiş Kocaman, Emel, Gıda Güvenliği Ders Notları, Basılmamış.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- Ayşe Baysal ve Nazife Küçükaskan, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Yayınevi, Bursa 2009.

GMS205 Genel Muhasebe

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Feyza SİLAHTAROĞLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	feyza.silahtaroglu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 9:30-12:15
Derslik	C2
Dersin Amacı	Muhasebe ve işletmelerdeki muhasebe bilgi sistemlerinin işleyişini anlatmayı ve öğretmeyi amaçlar. Bunların yanında bilançonun oluşturulması,gelir tablosunun oluşturulması, ve diğer mali tabloların öğretimeside amaçlar arasındadır. Ayrıca işletmelerde kullanılan muhasebe belgelerin öğretilmesi kullanmanın gereklerinin gösterilmeside bir başka amaçlar arasındadır. Ayrıca muhasebenin işletme organizasyonundaki yeri ve öneminin kapsamlı gösterilmeside bir başka amaçtır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>muhasebenin tanımı ve sınıflandırılması ve hesap planının anlatılması,</p> <p>Muhasebeyi tanımlayabilir,</p> <p>Hesap planını anlayabilir</p> <p>Muhasebenin sınıflandırılmasını yapabilir.</p> <p>Muhasebede temel ilkeler,muhasebede kayıt yöntemleri ve defterler</p> <p>Muhasebenin temel ilkelerini öğrenebilir..</p> <p>Muhasebede kayıt yöntemlerini öğrenebilir.</p> <p>Muhasebe defterlerini kavrayabilir öğrenebilir.</p> <p>Bilanço, gelir tablosu, hesap kavramı ve hesapların sınıflandırılması</p> <p>Bilançoyu anlayabilir,Bilanço oluşturabilir,</p> <p>Gelir Tablosunu anlayabilir, gelir tablosu oluşturabilir,</p> <p>Hesapları tanıyabilir,kurallarını öğrenebilir,ve sınıflandırabilir.</p> <p>tek düzen hesap planı hesapların kapsamı ve işleyişi</p> <p>Tek düzen hesap planını anlayabilir.</p> <p>Tek düzen hesap planındaki hesapların işleyişini öğrenebilir.</p> <p>Tek düzen hesap planındaki hesaplara kayıt kurallarını öğrenebilir</p> <p>bilanço kavramı ve bilanço hesaplarının niteliği</p> <p>Bilançoyu anlayabilir.</p> <p>Bilanço oluşturabilir.</p>

hesap planının ar

		<p>Bilançoyu oluşturan hesapları ve hesap guruplarını öğrenebilir.</p> <p>Bilançonun aktif hesaplarını öğrenebilir.</p> <p>Bilançonun aktif hesaplarına kayıt yapabilir.</p> <p>Bilançonun aktif hesaplarından diğer hesaplara geçişlere ve etkilerini öğrenebilir.</p> <p>bilanço pasif hesapların işleyişi</p> <p>Bilançonun pasif hesaplarını öğrenebilir,</p> <p>Bilançonun pasif hesaplarının işleyişini öğrenebilir,</p> <p>Bilançonun pasif hesaplarının diğer hesaplarla olan ilişkisini anlayabilir.</p> <p>gelir tablosu ve gelir tablosu hesaplarının niteliği</p> <p>Gelir tablosunu anlayabilir.</p> <p>Gelir tablosu hesap kalemlerini öğrenebilir.</p> <p>Gelir tablosu hesaplarının çalışma kurallarını anlayabilir.</p> <p>gelir tablosu gider hesaplarının işleyişi</p> <p>Gelir tablosunun gider hesaplarını anlayabilir.</p> <p>Gelir tablosundaki gider hesap sınıflarını öğrenebilir.</p> <p>Gelir tablosundaki gider hesaplarının çalışma kurallarını anlayabilir.</p> <p>Satılan Malın maliyeti tablosu ve hesaplarının işleyişi Geçici Mizan oluşturulması</p> <p>Satılan malın maliyeti tablosunu öğrenebilir.</p> <p>Satılan malın maliyeti tablosu hesaplarının işleyişini öğrenebilir.</p> <p>Geçici Mizan tablosunu öğrenebilir,doldurabilir ve uygulayabilir.</p> <p>700 nolu maliyet ve dönem gider hesaplarının ayırımı</p> <p>Tek düzen hesap planındaki 700 nolu maliyet hesaplarını öğrenebilir.</p> <p>Dönem gider hesaplarını öğrenebilir,</p> <p>Maliyet hesaplarından dönem gider hesaplarından aktarımı öğrenebilir.</p> <p>maliyet hesaplarının işleyişi</p> <p>Tek düzen hesap planındaki maliyet hesapları ve kavramını öğrenebilir.</p> <p>Maliyet gelir,gider kavramları arasındaki farkı anlayabilir.</p> <p>Maliyet hesaplarının işleyişini öğrenebilir,</p> <p>Maliyet hesaplarının dönem sonu kapanış işlemlerini yapabilir.</p> <p>faaliyet ve finansman gider hesaplarının işleyişi</p> <p>Faaliyet hesaplarını tanıyabilir,</p> <p>Finansman gideri ve finansman gider hesaplarını tanıyabilir.</p> <p>Faaliyet ve finansman gider hesaplarının işleyişini öğrenebilir.</p> <p>dönem sonu kapanış işlemleri kesin mizan kapanış kaydı işlemleri</p> <p>Dönem sonu kapanış işlemlerini yapabilir, kapanış bilançosu ve kapanış kaydını öğrenebilir.</p> <p>Kesin mizanı öğrenebilir, ve işletmenin dönem sonu kesin mizanını hazırlayabilir.</p> <p>İşletmenin hesaplarını ertesi yıla devrini öğrenebilir ve yapabilir.</p>	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Muhasebenin tanımı ve sınıflandırılması ve hesap planının anlatılması,	PY2-3-6-7
3	14-18 Ekim 2024	Muhasebede temel ilkeler,muhasebede kayıt yöntemleri ve defterler	PY2-3-6-7
4	21-25 Ekim 2024	Bilanço, gelir tablosu, hesap kavramı ve hesapların sınıflandırılması	PY2-3-6-7
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	tek düzen hesap planı hesapların kapsamı ve işleyişi	PY2-3-6-7
6	4-8 Kasım 2024	bilanço kavramı ve bilanço hesaplarının niteliği	PY2-3-6-7
7	11-15 Kasım 2024	bilanço pasif hesapların işleyişi	PY2-3-6-7
8	18-22 Kasım 2024	gelir tablosu ve gelir tablosu hesaplarının niteliği	PY2-3-6-7
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	gelir tablosu gider hesaplarının işleyişi	PY2-3-6-7
10	9-13 Aralık 2024	Satılan Malın maliyeti tablosu ve hesaplarının işleyişi Geçici Mizan oluşturulması	PY2-3-6-7
11	16-20 Aralık 2024	700 nolu maliyet ve dönem gider hesaplarının ayırımı	PY2-3-6-7
12	23-27 Aralık 2024	maliyet hesaplarının işleyişi	PY2-3-6-7
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	faaliyet ve finansman gider hesaplarının işleyişi	PY2-3-6-7
14	6-10 Ocak 2025	dönem sonu kapanış işlemleri kesin mizan kapanış kaydı işlemleri	PY2-3-6-7

	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p style="text-align: center;">SORULAR</p> <p>1) "ABC" Aş'ti aşağıdaki değerler ile 1-ocak-2019 tarihinde kurulmuştur. Nakit Para:455.000 TL Bankadaki Para:350.000TL Depodaki Mal mevcudu:358.000TL Senetsiz Alacaklar:90.000TL 15 ay vadeli Banka Kredisi: 55.000TL Demirbaş :370.000TL Otomobil:100.000TL Bina:120.000 TL</p> <p style="text-align: center;">GÜNLÜK İŞLEMLER:</p> <p>1) 13-ocak tarihinde ticari mal 20.000 TL'ya satılmıştır. Karşılığında 5000 TL Nakit, 5000TL'lık çek, 5000 TL tutarında senet, geri kalan için ise 1 ay sonra tahsil edilmek üzere açık hesap bırakılmıştır.(Kdv oranı %20 hariç ve peşin) 2) 18-ocak tarihinde alıcılardan 20.000 TL banka yolu ile tahsilat yapılmıştır.</p>		
Kaynak Kitap	www.kocamanarge.com/muhasebe www.e-amfi.com Prof.Dr. Hasan Türedi Genel Muhasebe Kitabı 1.Sevilengül Orhan, Genel Muhasebe,6. Basım, Gazi Büro Kitapevi Ltd. Şti. Ankara,1997 2 Akdoğan Nalan - Sevilengül Orhan Tekdüzen Muhasebe Sistemi Uygulaması,9. Basım, Ankara, 1999. 1.Sevilengül Orhan, Genel Muhasebe,6. Basım, Gazi Büro Kitapevi Ltd. Şti. Ankara,19972 Akdoğan Nalan - Sevilengül Orhan Tekdüzen Muhasebe Sistemi Uygulaması,9.Basım, Ankara, 1999.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- www.kocamanarge.com/muhasebe alanındaki notlar,videolar,online canlı dersler,sorular,ders notları		

GMS 207 Mesleki İngilizce I

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	146
Ofis Saatleri	
E-posta	derya.colkesen@gop.edu.tr
Ders Zamani	Çarşamba 10:30-12:15
Derslik	B2
Dersin Amacı	Mevcut İngilizce bilgileri üzerine daha ileri düzeyde dil bilgisi kuralları öğrenerek mesleki dil becerilerini geliştirmek, otel işletmeciliği alanında ihtiyaç duyulan yabancı dil becerilerini geliştirerek, öğrencileri sektörde ihtiyaç duyulan şekilde yetistirmek amaçlanmaktadır. Diğer taraftan tüm bunları yaparken öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri de geliştirilecektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Taking phone calls Can, could and I'd like to kalıplarıyla rica tümceleri kurabilir. Gelen müşteri telefonlarını cevaplayabilir.</p> <p>Giving information about hotel and location Geniş zamanda kendini tanımlayabilir, there is/are kalıplarını öğrenir. Otelin ve restoranın yeri ve olanakları hakkında bilgi verebilir, kendini tanıtabilir.</p> <p>Taking room reservations Otel odaları ve olanaklarını sorabilir, bahsedip bilgi verebilir, otel odası rezervasyonu almayı öğrenir.</p>

		<p>'Present simple' formlarını, 'on, at, in, from..to' gibi zaman edatlarını öğrenir.</p> <p>Taking restaurant bookings</p> <p>Restoran rezervasyonu almayı öğrenir, restoranın kaçta açılıp kapanacağı, tarihleri konusunda bilgilerini verebilir.</p> <p>Present simple ile ilgili sıklık zarflarını bilir.</p> <p>Giving polite explanations</p> <p>Rezervasyon taleplerini kibarca açıklamalar yaparak geri çevirebilir.</p> <p>Present simple ile ilgili be, do ve can eylemleri kısaltabilir.</p> <p>Receiving guest</p> <p>Kayıt kartını doldurabilir.</p> <p>Sahiplik sıfatlarını öğrenir, yer ve yön edatlarıyla yön veya yer tarif edebilir.</p> <p>Serving in the bar</p> <p>Barda içki siparişi almayı bilir, içki siparişi verebilir.</p> <p>'Can, could, shall, would you like' kalıpları ile rica ve teklif kalıplarını öğrenir.</p> <p>ARA SINAV</p> <p>Instructions</p> <p>Kokteyl hazırlama tarif ve terimlerini bilir, sırasıyla tarif komutlarını verebilir.</p> <p>Kokteyl hazırlama tarif ve terimlerini bilir, sırasıyla tarif komutlarını verebilir.</p> <p>Taking a food order</p> <p>Aperatif, .başlangıç ve ana yemek menülerini tanıtabilir, bunların siparişini alıp, önerebilir, sipariş verebilir; bununla ilgili terimleri öğrenir.</p> <p>Yiyecek miktarlarından bahsedebilir (a,an,the,some).</p> <p>Desserts and cheese</p> <p>Tatlı ve peynir menülerini açıklayabilir ve tavsiye edebilir, bununla ilgili terimleri bilir.</p> <p>Tatlı ve peynir miktarlarını öğrenir (some,any).</p> <p>Talking about wine</p> <p>Şarap ve diğer içkileri sipariş edebilir, ilgili terimleri bilir ve bunları kıyaslayabilir (-er than, more.. than, not as..as).</p> <p>Yemek menüsündeki tabakların içeriklerinden bahsedebilir, 'Present simple passive' formunu kullanabilir.</p> <p>Dealing with requests and complaints</p> <p>Müşterilerin şikayetleriyle ilgilenebilir, yardım edebilir, ilgili kalıpları bilir.</p> <p>'Past simple' formunu öğrenir, geçmişte kendini ifade edebilir.</p> <p>Jobs and workplaces</p> <p>Oteldeki görev, görev yeri terim ve tanımlıklarını bilir, çalışma alanlarını bilir. İşaret zamlirlerini kullanabilir.</p> <p>Otel veya mutfakta çalışanların alt üst pozisyonlarını, görev tanımlarını, nerden nelerden sorumlu olduklarını öğrenir.</p>	
	Hafta	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Types of drinks	PY2-3-5-6-13
3	14-18 Ekim 2024	Ordering drinks	PY2-3-5-6-13
4	21-25 Ekim 2024	Describing drinks	PY2-3-5-6-13
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Measurements of drinks.	PY2-3-5-6-13
6	4-8 Kasım 2024	Making tea and tea ingredients	PY2-3-5-6-13
7	11-15 Kasım 2024	Making lemonade	PY2-3-5-6-13
8	18-22 Kasım 2024	Making Turkish coffee	PY2-3-5-6-13
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Making cocktails	PY2-3-5-6-13
10	9-13 Aralık 2024	Serving drinks-Taking an order	PY2-3-5-6-13
11	16-20 Aralık 2024	Complaining about an order	PY2-3-5-6-13
12	23-27 Aralık 2024	Types of coffee	PY2-3-5-6-13
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Restaurant types	PY2-3-5-6-13

14	6-10 Ocak 2025	Taking reservation at a restaurant	PY2-3-5-6-13
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Soru	Write 10 types of coffee .		
Cevap Anahtarı	1. Americano 2. Iced Caffe Latte 3. Cappuccino 4. Iced Americano 5. Espresso 6. Caffe Latte 7. Frappuccino 8. Iced Cappuccino 9. Filter Coffee 10. Espresso Macchiato		
Kaynak Kitap	Food and Beverage Services Vocational English Coursebook Hatice Türkmen Hut-Hilal Yiğit Bilir-Janset Fırat-Oylum Vatanserver-Ruhan Eren Terzi-Tuba Önal- Yeşim Akmanol Çınar		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	-		

GMS211 GENEL SAĞLIK VE İLK YARDIM

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	MY-K1-5
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 10:30-12:15
Derslik	B3
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere ilk yardımın temel ilkeleri, temel yaşam desteği, yaralanmalarda ilk yardım, kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, medikal acil durumlarda ilk yardım ve uygun hasta taşıma teknikleri ile ilgili yeterlilikleri kazandırmaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı
	Genel İlk Yardım Bilgileri
	İlk yardım kavramını bilir.
	Acil tedavi kavramını bilir.
	İlk yardım ve acil tedavi arasındaki farkı bilir.
	İlk yardımın temel uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.
	Hasta/Yaralının ve Olay Yerin Değerlendirilmesi
	Vücudu oluşturan sistemler hakkında bilgi sahibi olur.
	Yaşam bulguları ile ilgili önemli göstergeleri bilir.
	Vücutta nabız alınabilecek bölgeler hakkında bilgi sahibi olur.
Hasta/Yaralının ve Olay Yerin Değerlendirilmesi	

		Hasta/yaralının ilk değerlendirilme aşamalarını bilir.	
		Olay yeri değerlendirmesini bilir.	
		Temel Yaşam Desteği	
		Solunum ve kalp durması kavramlarını bilir.	
		Temel yaşam desteği kavramını bilir.	
		Yapay solunumun nasıl yapılacağını bilir.	
		Baş geri çene yukarı pozisyonu hakkında bilgi sahibi olur.	
		Temel Yaşam Desteği	
		Yetişkinlerde dış kalp masajı hakkında bilgi sahibi olur.	
		Çocuklarda dış kalp masajı hakkında bilgi sahibi olur.	
		Hava yolu tıkanıklığı hakkında bilgi sahibi olur.	
		Kanamalarda İlk Yardım	
		Kanama hakkında bilgi sahibi olur.	
		Kanamalarda ilkyardım uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.	
		Boğucu sargı (turnike) uygulamasını bilir.	
		Yaralanmalarda İlk Yardım	
		Yara ve çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.	
		Yaralanmalarda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Yanık, Sıcak Çarpması ve Donmada İlk Yardım	
		Yanıkta ilk yardım sürecini bilir.	
		Sıcak çarpmasında ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Donmalarda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım	
		Kırık çeşitlerini bilir.	
		Kırıklarda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Çıkıklarda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Burkulmalarda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Bilinç Bozukluklarında İlk Yardım	
		Bilinç bozukluğu hakkında bilgi sahibi olur.	
		Bilinç bozukluğunda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Havale hakkında bilgi sahibi olur.	
		Zehirlenmelerde İlk Yardım	
		Zehirlenme kavramını bilir.	
		Zehirlenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.	
		Zehirlenmelerde ilk yardım süreci hakkında bilgi sahibi olur.	
		Hayvan Isırmalarında ve Boğulmalarda İlk Yardım	
		Hayvan ısırıklarında ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Boğulmanın nedenleri hakkında bilgi sahibi olur.	
		Boğulmalarda ilk yardım hakkında bilgi sahibi olur.	
		Hasta/Yaralı Taşıma Teknikleri	
		Hasta/yaralı taşınmasında genel kuralları bilir.	
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Genel İlk Yardım Bilgileri	PY2
3	14-18 Ekim 2024	Hasta/Yaralının ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi	PY2
4	21-25 Ekim 2024	Hasta/Yaralının ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi	PY2
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Temel Yaşam Desteği	PY2
6	4-8 Kasım 2024	Temel Yaşam Desteği	PY2
7	11-15 Kasım 2024	Kanamalarda İlk Yardım	PY2
8	18-22 Kasım 2024	Yaralanmalarda İlk Yardım	PY2
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Yanık, Sıcak Çarpması ve Donmada İlk Yardım	PY2
10	9-13 Aralık 2024	Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım	PY2
11	16-20 Aralık 2024	Bilinç Bozukluklarında İlk Yardım	PY2
12	23-27 Aralık 2024	Zehirlenmelerde İlk Yardım	PY2

13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Hayvan Isırmalarında ve Boğulmalarda İlk Yardım	PY2
14	6-10 Ocak 2025	Hasta/Yaralı Taşıma Teknikleri	PY2
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p>1- Aşağıdakilerden hangisi ilk yardımın öncelikli amaçlarından biri değildir?</p> <p>f. Hayati tehlikeyi ortadan kaldırmak g. Hasta ya da yaralının durumunun kötüleşmesini önlemek h. Hastaya derhal ilaç temin edip, ilaç vermek i. İyileşmeyi kolaylaştırmak</p> <p>2- Aşağıdakilerden hangisi ilk yardımcının özelliklerinden biri değildir?</p> <p>f. Önce can güvenliğini korumalıdır g. Sakin, kendine güvenen ve pratik olmalıdır h. Eldeki olanakları iyi değerlendirebilmelidir i. Hasta yakınlarını aramalıdır</p> <p>3- Aşağıdakilerden hangisi ilk yardımda hasta/yaralıya yapılacak ilk işlemdir?</p> <p>f. Bilinç kontrolü g. Hava yolu açıklığının sağlanması h. Solunum desteği i. Dolaşım desteği</p>		
Cevap Anahtarı	1- C 2- D 3- A		
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: İnan, H. Fazıl; Kurt, Zülfinaz; Kubilay, İlknur (2011). Temel İlk Yardım Uygulamaları Eğitim Kitabı. http://www.ilkyardim.org.tr/dokumanlar/Saglik-Bakanligi-Ilk-Yardim.pdf		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GMS213 MESLEKİ ETİK

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	MY-K1-3
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 13:15-15:00
Derslik	B2
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, genel turizm ve gastronomi faaliyetlerini ve bu faaliyetlerin meslek etiği ve yönetmelikler bazında güvenilirliğini anlatmaktır. Öğrenciler ders kapsamında, özellikle turizm ve gastronomi sektörü ile ilişkili olarak çeşitli etik değerlerin ve ahlaki prensiplerin özelliklerini öğrenecektir. Dersin sonunda öğrenciler, sektörel bazda farklı etik sorunları ve düzenlemeleri tanımlayacak ve bu sorunlar ile düzenlemelerin sektörün ilişkili paydaşlarına etkisini değerlendirecektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı Etik Kavramı

Etik kavramının tanımını yapar.
Etik kavramının kökenini bilir.
Etik Kavramının Tarihsel Gelişimi
Etik kavramının ortaya çıkışını bilir.
Etik kavramını doğuran sebepleri öğrenir.
Etik kavramının modern anlamda yerini kavrar.
Etik ve Ahlak İlişkisi
Ahlak kavramının tanımını bilir.
Ahlak felsefesi üzerine bilgi sahibi olur.
Ahlak ve etik arasındaki ilişkiyi öğrenir.
Ahlak ve etik arasındaki farkı kavrar.
Meslek Etiği
Etik kavramının çalışanlar açısından önemini kavrar.
Meslek etiğini doğuran sebepleri bilir.
Örnek mesleklerde etik kavramını öğrenir.
Evrensel etik konusunda bilgi sahibi olur.
Turizmde Mesleki Etik
Turizm etiği kavramını öğrenir.
Turizmde etik ihtiyacı doğuran sebepleri bilir.
Turizmin etik kodlarını kavrar
Turizmde Mesleki Etik
Turizmde global etik ilkeleri öğrenir
Dünya turizm sektörünü etiğe bakış açısını kavrar.
Dünya genelinde turizm etiğinin gelişimini öğrenir.
Gastronomi Alanında Etik
Gastronomi ve etik ilişkisini öğrenir.
Gastronomide etik uygulamaları doğuran sebepleri kavrar.
Gastronomi Alanında Etik
Restoranlarda etik uygulamaları kavrar
Restoran çalışanlarının etik kurallarını öğrenir.
Servis sırasındaki etik uygulamaları kavrar.
Servis sırasındaki etik uygulamaları örneklendirir.

	Gastronomi Alanında Etik
	Mutfaktaki etik uygulamaları kavrar
	Mutfak çalışanlarının etik kurallarını öğrenir.
	Gastronomi Alanında Etik
	Mutfakta üretim sırasındaki etik uygulamaları kavrar.
	Mutfakta üretimdeki etik uygulamaları örneklendirir.
	Gastronomide Örnek Etik Uygulamalar
	Gastronomi alanındaki örnek etik uygulamaları inceler.
	Gastronomi alanındaki örnek etik uygulamaları inceler.
	Gastronomi alanındaki örnek etik uygulamaları inceler.
	Gastronomide Örnek Etik Uygulamalar
	Gastronomi alanındaki örnek etik uygulamaları inceler.
	Gastronomi alanındaki örnek etik uygulamaları inceler.
	Gastronomi alanındaki örnek etik uygulamaları inceler.
	Mesleki Etik Değerlerin Dönemsonu Değerlendirmesi
	Mesleki Etik konusundaki tüm kazanımlar gözden geçirilir.

GMS215 Sosyal Davranışlar ve Protokol Bilgisi

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 15:15-17:00
Derslik	C3
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışacak öğrencilerin yiyecek ve içecek servisinde temel protokol kurallarını ve uygun davranışları öğrenmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Dersin tanımı, genel bilgiler
	Dersin içeriği hakkında genel bilgiler edinir.
	Ders konularını ve dersin işlenme sürecini öğrenir.
	Protokol kavramı, tanımı ve önemi
	Protokol kavramını tanımlar.
	Protokol kavramının önemini bilir, gerekliliğini kavrar.
	Toplum ve sosyal davranışlar
	Toplumda uyulması gereken kuralların gerekliliğini bilir.
	Sosyal davranışları öğrenir, önemini kavrar.
Nezaket ve görgü kuralları	
Nezaket kavramını öğrenir, tanımlar, önemini kavrar.	

	Görgü kurallarını öğrenir, önemini kavrar.		
	Toplumsal yaşamı düzenleyen davranış kuralları		
	Toplumsal yaşamın uygun davranışlarını öğrenir.		
	Toplumsal yaşamın uygun davranış kurallarını uygulayabilir.		
	Tören ve toplantılarda protokol		
	Tören ve toplantı tiplerini öğrenir.		
	Tören ve toplantılarda gerekli protokol kurallarını öğrenir.		
	Resmi protokol		
	Resmi protokol çeşitlerini öğrenir.		
	Resmi protokollerde uyulması gereken kuralları öğrenir.		
	Kurum ve kuruluşlarda protokol		
	Kurum ve kuruluşlarda uygulanan protokolleri öğrenir.		
	Kurum ve kuruluşlarda gerekli protokolleri uygulayabilir.		
	Yazılı ve sözlü iletişimde protokol		
	Yazılı iletişim kurallarını öğrenir.		
	Sözlü iletişim kurallarını öğrenir.		
	Davet ve ziyafetlerde protokol		
	Davet ve ziyafet tiplerini ve özelliklerini öğrenir.		
	Davet ve ziyafet protokollerini öğrenir, uygulayabilir.		
	İş yaşamında sosyal davranışlar		
	İş yaşamını, özelliklerini ve dikkat edilmesi gerekenleri öğrenir.		
	İş yaşamında gerekli sosyal davranış tiplerini öğrenir, uygulayabilir.		
	Dış görünüm protokolü		
	Dış görünümün önemini bilir.		
	Dış görünüm protokollerini bilir, uygular.		
	Yönetici ve yardımcılarının uyması gereken protokol kuralları		
	Yöneticilerin uymaları gereken protokol kurallarını öğrenir.		
	Yönetici yardımcılarının uymaları gereken protokol kurallarını öğrenir.		
	Sonuç ve değerlendirme, genel tekrar		
	Ders kapsamında, gerekli sosyal davranış kurallarını bilir.		
	Ders kapsamında, gerekli protokol kurallarını bilir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Protokol kavramı, tanımı ve önemi	PY11-PY13
3	14-18 Ekim 2024	Toplum ve sosyal davranışlar	PY11-PY13
4	21-25 Ekim 2024	Nezaket ve görgü kuralları	PY11-PY13
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Toplumsal yaşamı düzenleyen davranış kuralları	PY11-PY13
6	4-8 Kasım 2024	Tören ve toplantılarda protokol	PY11-PY13
7	11-15 Kasım 2024	Resmi protokol	PY11-PY13
	18-22 Kasım 2024	Kurum ve kuruluşlarda protokol	PY11-PY13
8	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY11-PY13
9	2-6 Aralık 2024	Yazılı ve sözlü iletişimde protokol	PY11-PY13
10	9-13 Aralık 2024	Davet ve ziyafetlerde protokol	PY11-PY13
11	16-20 Aralık 2024	İş yaşamında sosyal davranışlar	PY11-PY13
12	23-27 Aralık 2024	Dış görünüm protokolü	PY11-PY13
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Yönetici ve yardımcılarının uyması gereken protokol kuralları	PY11-PY13
14	6-10 Ocak 2025	Sonuç ve değerlendirme, genel tekrar	PY11-PY13
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<ol style="list-style-type: none"> 1. Protokol kurallarının kullanım alanları nelerdir? 2. Resmî tören türleri hangisidir? 		
Cevap Anahtarı	<ol style="list-style-type: none"> 1. Devlet törenleri, diplomatik toplantılar, resmi toplantılar, işletmelerde amirlerle yapılan toplantılar, sosyal yaşam. 		

	2. Milli bayramlar, devlet adamları ve hükümet görevlilerinin ziyaretleri, önemli resmi heyet ziyaretleri...vs.
Kaynak Kitap	• Protokol Bilgisi, İrfan MISIRLI
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Halkla İlişkiler ve Organizasyon Hizmetleri-Protokol ve Görgü Kuralları, MEB.

3. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

GMS301 Yiyecek Üretim Teknikleri-III

Öğretim Üyesi	Doç.Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 8:30-12:15
Derslik	C3, Uygulama Mutfağı
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışacak öğrencilerin hamur işi ve tatlı gruplarını öğrenmelerini ve hazırlamalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Basit hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	Basit hamur kavramını öğrenir.
	Basit hamur hazırlamayı öğrenir, uygular.
	Özleştirilerek hazırlanan hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	Özleştirilerek yapılan hamurları öğrenir.
	Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürün yapar.
	Çırpılarak hazırlanan hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	Çırpılarak hazırlanan hamurları öğrenir.
	Çırpılarak hazırlanan hamurlardan ürün yapar.
	Pasta krema çeşitleri (kremşanti, pasta kremaları, çikolata sosu)
	Pasta kremalarını öğrenir.
	Pasta krema çeşitlerinden uygulama yapabilir.
	Pişirilerek hazırlanan hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	Pişirilerek hazırlanan hamurları öğrenir.
	Pişirilerek hazırlanan hamurlardan ürün yapar.
	Mayalandırılarak hazırlanan hamurlarda dikkat edilecek noktalar
	Mayalanma kavramını öğrenir.
	Mayalamanın önemini kavrar, mayalama yapmayı öğrenir.
	Mayalandırılarak hazırlanan hamurlarda dikkat edilecek noktalar
	Mayalandırılarak yapılan hamurları öğrenir.
	Mayalandırılarak yapılan hamurlardan ürün yapar.
	Kıyılarak hazırlanan hamurlar ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	Kıyılarak hazırlanan hamurları öğrenir.
	Kıyılarak hazırlanan hamurlardan ürün yapar.
	Krep, pankek ve kornet (waffle) hamurları ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	Krep, pankek ve waffle hamurlarını ve hazırlama esaslarını öğrenir.
	Krep, pankek ve waffle uygulamalarını yapar.
	Hamur tatlıları ve hazırlanırken dikkat edilecek kurallar
Hamur tatlılarını, çeşitlerini ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
Hamur tatlılarını yapar.	
Meyveli tatlılar ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar	

	Meyveli tatlıları, çeşitlerini ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
	Meyveli tatlı çeşitlerini yapar.	
	Pudingler ile sütlü tatlılar ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar	
	Puding ve sütlü tatlı çeşitlerini ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
	Puding ve sütlü tatlı çeşitlerini yapar.	
	Helvalar ile diğer tatlı çeşitleri ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar	
	Helva çeşitlerini ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
	Helva çeşitlerini yapar.	
	Helvalar ile diğer tatlı çeşitleri ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar	
	Diğer tatlıları ve hazırlama esaslarını öğrenir.	
	Diğer tatlı çeşitlerini yapar.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası
2	7-11 Ekim 2024	Basit hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
3	14-18 Ekim 2024	Özleştirilerek hazırlanan hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
4	21-25 Ekim 2024	Çırpılarak hazırlanan hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Pasta krema çeşitleri (kremşanti, pasta kremaları, çikolata sosu)
6	4-8 Kasım 2024	Pişirilerek hazırlanan hamurlar hazırlarken dikkat edilecek noktalar
7	11-15 Kasım 2024	Mayalandırılarak hazırlanan hamurlarda dikkat edilecek noktalar
8	18-22 Kasım 2024	Mayalandırılarak hazırlanan hamurlarda dikkat edilecek noktalar
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav
9	2-6 Aralık 2024	Kıyılarak hazırlanan hamurlar ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
10	9-13 Aralık 2024	Krep, pankek ve kornet (waffle) hamurları ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
11	16-20 Aralık 2024	Hamur tatlıları ve hazırlanırken dikkat edilecek kurallar
12	23-27 Aralık 2024	Meyveli tatlılar ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Pudingler ile sütlü tatlılar ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
14	6-10 Ocak 2025	Helvalar ile diğer tatlı çeşitleri ve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve mutfak uygulamaları esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1. Hamur çeşitlerini yazınız. 2. Tatlı çeşitlerini gruplandırınız.	
Cevap Anahtarı	1. Basit hamurlar, çırpılarak hazırlanan, kıyılarak hazırlanan, mayalandırılarak hazırlanan, özleştirilerek hazırlanan ve pişirilerek hazırlanan hamurlar. 2. Meyveli tatlılar, hamur tatlıları, şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, helvalar ve diğer tatlılar.	
Kaynak Kitap	• Aşçılık, Cemal TÜRKAN.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Mutfak Teknolojisi, Cemal TÜRKAN.	

GMS303 Menü Planlama

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 9:30-12:15
Derslik	B3

Dersin Amacı	Menü ile ilgili tanımlar, menü türleri, özellikleri, menü planlamada dikkat edilecek hususlar hakkında bilgi sahibi olmayı sağlar.	
Konu ve İlgili Kazanımlar	Menü tanımı ve önemi	
	Menünün tanımını yapabilir.	
	Menünün tarihi gelişimin açıklayabilir.	
	Menünün işletmedeki görevini kavrar.	
	Menü planlama; önemi ve amaçları	
	Menü planlamanın önemini açıklar.	
	Menünün işletmedeki önemini kavrar.	
	Menü planlamasında yapılacak araştırmaları sıralayabilir.	
	Menünün yapısı (klasik menü ve modern menü içeriği)	
	Klasik menü kalemlerini sıralayabilir.	
	Klasik menü kalemlerine uygun örnekler verebilir.	
	Soğuk ordövr ve sıcak ordövr tabağı için uygun çeşitler seçebilir	
	Menünün yapısı (klasik menü ve modern menü içeriği)	
	Sıcak ara yemek ve soğuk ara yemek için uygun çeşitler seçebilir.	
	Modern menü kalemlerini sıralayabilir.	
	Modern menü kalemlerine uygun örnekler verebilir..	
	Menü türleri (fiyatlarına göre, zamana göre menüler, özel menüler)	
	Fiyatlarına göre menü türlerini sıralayabilir.	
	Zamana göre menü türlerini sıralayabilir.	
	Özel menü türlerini sıralayabilir.	
	Menü planlaması yapılırken dikkat edilecek noktalar	
	Menü planlaması yaparken besin ile ilgili dikkat edilecek hususları bilir.	
	Menü planlaması yaparken müşteri özelliklerini dikkate alır.	
	Menü planlaması yaparken işletme özelliklerini dikkate alır.	
	ARA SINAV	
	Örnek menü çalışmaları	
	Table d'Hote menü örneği hazırlayabilir.	
	A'la Carte menü örneği hazırlayabilir.	
	Verilen duruma uygun menü planlayabilir.	
	Örnek menü çalışmaları	
	Verilen duruma uygun ziyafet menüsü planlayabilir.	
	Çocuk menüsü planlayabilir.	
	Verilen duruma uygun menü planlayabilir.	
	Standart reçete	
	Standart reçetede yer alan bilgileri sıralayabilir.	
	Standart reçetenin amacını açıklayabilir.	
	Standart reçeteyi okuyabilir.	
	Menü fiyatlandırma	
	Objektif fiyatlandırma yöntemlerini sıralayabilir.	
	Subjektif fiyatlandırma yöntemlerini açıklayabilir.	
Verilen bilgilere göre objektif fiyatlandırma yöntemlerinin kullanarak menü fiyatı hesaplayabilir.		
Menü maliyet çalışmaları		
Satış analizlerini açıklayabilir.		
Maliyet fiyatı ve satış fiyatını açıklayabilir.		
Satış istatistiklerini kullanabilir.		
Menüye uygun içki seçimi		
Kırmızı etler ile servis edilecek içkileri söyleyebilir.		
Pişirme yöntemine göre servis edilecek uygun içkileri söyleyebilir.		
Menü kartları ile ilgili biçimsel özellikler		
Menü kartının taşınması gereken özellikleri söyleyebilir.		
Menü kartının basımı ile ilgili planlama yapabilir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği

1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Menü tanımı ve önemi	PY1-2-3-4
3	14-18 Ekim 2024	Menü planlama; önemi ve amaçları	PY1-2-3-4-11
4	21-25 Ekim 2024	Menünün yapısı (klasik menü ve modern menü içeriği)	PY1-3-4
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Menünün yapısı (klasik menü ve modern menü içeriği)	PY1-3-4
6	4-8 Kasım 2024	Menü türleri (fiyatlarına göre, zamana göre menüler, özel menüler)	PY1-3-4
7	11-15 Kasım 2024	Menü planlaması yapılırken dikkat edilecek noktalar	PY1-3-4
8	18-22 Kasım 2024	Örnek menü çalışmaları	
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Örnek menü çalışmaları	
10	9-13 Aralık 2024	Standart reçete	PY1-3-4
11	16-20 Aralık 2024	Menü fiyatlandırma	PY1-3-4
12	23-27 Aralık 2024	Menü maliyet çalışmaları	PY1-3-4
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Menüye uygun içki seçimi	PY1-3-4
14	6-10 Ocak 2025	Menü kartları ile ilgili biçimsel özellikler	PY1-3-4-6-11
	11-18 Ocak 2025	Dönem sonu sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p>1. Aşağıdakilerden hangisi zamana göre gruplandırılmış menü türüdür?</p> <ol style="list-style-type: none"> Table d'Hote Menü Kahvaltı Menüsü Carte du Jour Menü California Menü Cycle Menü <p>2. Aşağıdakilerden hangisi dönüşümlü menünün özelliğidir?</p> <ol style="list-style-type: none"> Yemek sayısı fazladır Yemekler siparişten sonra hazırlanır Yüksek maliyetli yiyecekler yer alır Şefin spesiyali adıyla da bilinir Genellikle kurum yemekhanelerinde kullanılır <p>3. Kahvaltı, öğle ve akşam yemeği kalemlerinin 24 saat boyunca müşterinin isteğine göre her zaman servis edildiği menü aşağıdakilerden hangisidir?</p> <ol style="list-style-type: none"> Table d'Hote Menü Brunch Menü Carte du Jour Menü California Menü Cycle Menü 		
Cevap Anahtarı	1- B 2- E 3- D		
Kaynak Kitap	Ayşe Baysal ve Nazife Küçükaslan, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Yayınevi, İstanbul, 2003. Sorumlu Olunan Bölümler: 2 - 8. Bölümler.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	2- Alptekin Sökmen, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara 2014. Sorumlu Olunan Bölümler: 6. Bölüm		

GMS305 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

Öğretim Görevlisi	Öğr.Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 13:15-15:00

Derslik	B1	
Dersin Amacı	Maliyet kontrolünün Yiyecek içecek işletmeleri açısından önemini ve nasıl yapılması gerektiği ile ilgili becerileri öğrencilere kazandırmak ve analiz sonuçlarının yorumlanmasını sağlamak.	
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Oryantasyon Programı Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramının ne anlama geldiğini bilir. Yiyecek içecek işletmelerinde Gider, harcama ve maliyet hakkında bilgi sahibi olur. Yiyecek içecek işletmelerinde Satın alma İşlemleri Satın alma organizasyonunu ve görevli personelleri bilir Satın alma personelleri arasındaki ilişkiyi bilir. Satın alma ve teslim alma sürecini bilir. Yiyecek içecek İşletmelerinde Teslim alma ve Depolama işlemleri Teslim tesellüm personelleri hakkında bilgi sahibi olur. Teslim tesellümde kullanılan matbu evraklar hakkında bilgi sahibi olur. Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan depo ve ambarlar hakkında bilgi sahibi olur. Depolama ve stoklama işlemlerini bilir. Yiyecek içecek İşletmelerinde ambar kartları ve stoklama işlemleri Ambar ve depolarda depolama düzenini bilir. Ambar stok kartlarını SMÖ kartları hakkında bilgi sahibi olur. Ambar malzeme sipariş prosedürü hakkında bilgi sahibi olur. Depodan Malzeme Çıkarma Departmanlardan malzeme isteme işlemlerini bilir. Ambarların stok kontrollerini ve malzeme dağıtımını bilir Malzeme isteme ve teslim saatlerini bilir Malzeme Çıkışlarının fiyatlandırılması Basit ve hareketli ortalama hakkında bilgi sahibi olur. Tartılı ortalama hakkında bilgi sahibi olur. Malzeme Çıkışlarının fiyatlandırılmasında Tablo Yöntemleri FİFO yöntemini bilir. LİFO yöntemini bilir. Sayısal ve tablo yöntemlerinin karşılaştırılması hakkında bilgi sahibi olur. Yiyecek içecek işletmelerinde Maliyet Türleri Sabit, değişken, yarı sabit yarı değişken maliyet kavramlarını bilir. Sabit, değişken, yarı sabit yarı değişken maliyet kavramlarının tabloda gösterimini ve ayrılmasını bilir. Yiyecek içecek işletmelerinde gelir kalemleri/oda fiyatı Gider ayrıştırmasını ve oda fiyatının bulunmasını Yıllık gelir gider analizi Yemek/içecek maliyet fiyatının bulunması hakkında bilgi sahibi olur. Yemek/içecek satış fiyatının bulunması hakkında bilgi sahibi olur. Yemek/içecek Satış gelirlerinin bulunması hakkında bilgi sahibi olur.. Geli/Gider Analizleri/Başa-Baş Analizi Satış gelirlerine göre BE noktası kavramlarını bilir. Satış Hacmine göre BE noktası kavramlarını bilir Doluluk Oranına göre BE noktası kavramlarını bilir Baş-Baş Analizi Grafik yoluyla başabaş analizinin çizimini bilir. Yiyecek içecek işletmelerinin sosyal etkilerini bilir. Grafik yoluyla başabaş analizinin yorumlamasını bilir Verimlilik Analizleri Yılın hangi günü hangi ayı kara geçeceğini bilir.</p>	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Programı
2	7-11 Ekim 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı
3	14-18 Ekim 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde Satın alma İşlemleri
		PY1 PY1-PY9

4	21-25 Ekim 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde Teslim alma ve Depolama işlemleri	PY1-PY8
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Yiyecek içecek ambar kartları ve stoklama işlemleri	PY6
6	4-8 Kasım 2024	Depodan Malzeme Çıkarma	PY7
7	11-15 Kasım 2024	Malzeme Çıkışlarının fiyatlandırılması	PY7
8	18-22 Kasım 2024	Malzeme Çıkışlarının fiyatlandırılmasında Tablo Yöntemleri	PY8
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde Maliyet Türleri	PY1
10	9-13 Aralık 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde gelir kalemleri/oda fiyatı	PY5-PY6
11	16-20 Aralık 2024	Yıllık gelir gider analizi	PY5-PY9
12	23-27 Aralık 2024	Geli/Gider Analizleri/Başa-Baş Analizi	PY6-PY10
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Baş-Baş Analizi	PY6-PY8
14	6-10 Ocak 2025	Verimlilik Analizleri	PY10-PY6
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	1. Büyük otel işletmeleri bünyesinde ki yiyecek içecek birimlerine ambar malzeme çıkışı için kullanılan en yaygın sistem nedir. a) LİFO B) FİFO C) NİFO D) ORTALAMA DEĞER YÖNTEMİ 2. Sabit maliyet nedir.. Cvp: işletmede gelir ve faaliyet olmasada yapılan gider kalemleridir.		
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap	Usal, A. ve Kurgun, A. (2006). Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Ankara: Detay Yayıncılık.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Yılmaz, Y. (2010). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü, Ankara: Detay Yayıncılık.		

GMS 307 Mesleki İngilizce III

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	146
Ofis Saatleri	
E-posta	derya.colkesen@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 15:15-17:00
Derslik	A2
Dersin Amacı	Mevcut İngilizce bilgileri üzerine daha ileri düzeyde dilbilgisi kuralları öğrenerek mesleki dil becerilerini geliştirmek, otel işletmeciliği alanında ihtiyaç duyulan yabancı dil becerilerini geliştirerek ,öğrencileri sektörde ihtiyaç duyulan şekilde yetistirmek amaçlanmaktadır. Diğer taraftan tüm bunları yaparken öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri de geliştirilecektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Dealing with incoming calls</p> <p>Gelen telefonlarla ilgilenmeyi öğrenir mesajları almayı bilir müşteri ricalarıyla ilgilenmeyi öğrenir.</p> <p>'Can ,could, would you like to, I'll' teklif kalıplarını ve 'I'd like, can/could' rica kalıplarını öğrenir.</p> <p>Customer information</p> <p>Müşterilere otelin imkan ve servisleriyle ilgili bilgi verebilir.</p> <p>Yer edatlarını ve 'there is/are' kalıplarını öğrenir.</p>

		Taking reservations	
		Oda rezervasyonu alabilir, rezervasyon onaylamayı, değiştirmeyi iptal etmeyi öğrenir.	
		Zaman edatlarını öğrenir.	
		Dealing with booking enquiries	
		Rezervasyon geri çevirmeyi açıklamalarıyla yapabilir, alternatif sunabilir.	
		Geniş ve şimdiki zamanda kendini ifade edebilir.	
		Correspondence	
		Müşterilerin mektup ve e-postalarına, sesli mesajlara cevap verebilir.	
		Yazışma başlangıç ve bitiş kalıplarını öğrenir.	
		Welcoming guests	
		Müşteri karşılama ve konaklamalarıyla ilgilenmeyi öğrenir, onları rahat hissettirmek için alternatif sunmayı bilir, bilgi verebilir.	
		Sahiplik sıfatlarını ve nesne zamirlerini bilir.	
		Dealing with check in problems	
		Müşteri problemlerine çözüm önerisi getirebilir, özel ihtiyaçlarıyla ilgilenmeyi bilir.	
		Geçmiş zamanda kendini ifade etmeyi bilir. 'Have got' kalıbını öğrenir.	
		Explaining how things work in the hotel room	
		Oda olanaklarıyla ilgili müşteriye yardımcı olmayı bilir.	
		Komut verirken kullanılan emir cümlelerini öğrenir. Sıfat ve zarfları öğrenir.	
		Serving drinks-food service	
		Restoran ve barda sipariş almayı ve menüyü açıklamayı öğrenir.	
		(Some, any, much..) ile miktar belirtmeyi öğrenir. Soru kalıplarını kullanabilir.	
		Know your region	
		Müşterilere ilgi çekici yerlerle ilgili, bilgi verip tavsiye verebilir.	
		Yerlerle ilgili kıyaslama yapabilir. (-er than, the ...est, more, the most, as...as.)	
		Explaining travel options	
		Seyahat seçeneklerinden bahsedebilir; ulaşım ve biletlerle ilgili tavsiye verebilir.	
		Tavsiye verme, öneri getirme kalıplarını bilir.	
		Giving directions	
		Otel içinde ve dışarısında yer ve yön tarif edebilir.	
		Yön edatlarını (up, down, across, past, through...) bilir.	
		Meeting customer needs	
		Müşterilerin ihtiyaçlarıyla ilgilenmeyi öğrenir, onlara servislerden bahsedebilir.	
		Need-don't need-need doing-need to do.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Dealing with incoming calls	
2	7-11 Ekim 2024	Customer information	PY1-PY10
3	14-18 Ekim 2024	Taking reservations	PY1-PY10
4	21-25 Ekim 2024	Dealing with booking enquiries	PY1-PY10
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Correspondence	PY1-PY10
6	4-8 Kasım 2024	Welcoming guests	PY1-PY10
7	11-15 Kasım 2024	Dealing with check in problems	PY1-PY10
8	18-22 Kasım 2024	Midterm	
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY1-PY10
9	2-6 Aralık 2024	Explaining how things work in the hotel room	PY1-PY10
10	9-13 Aralık 2024	Serving drinks-food service	PY1-PY10
11	16-20 Aralık 2024	Know your region	PY1-PY10
12	23-27 Aralık 2024	Explaining travel options	PY1-PY10
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Giving directions	PY1-PY10
14	6-10 Ocak 2025	Meeting customer needs	PY1-PY10
	11-18 Ocak 2025	Final	
	21-25 Ocak 2025	Final Make up	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan klasik veya çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	

Örnek Sorular	Arrange the items into starters, main courses and desserts. Menu: Chocolate cheesecake, soup of the day, ice cream, filled steak, sea bass, goat's cheese and red onion tart, breast of chicken, a selection of cheeses, seasonal fruit compote, chicken liver pate, mushroom risotto.
Cevap Anahtarı	Starters: soup of the day, goat's cheese and red onion tart, a selection of cheeses, chicken liver pate Main courses: Filled steak, sea bass, breast of chicken, mushroom risotto Desserts: Chocolate cheesecake, ice cream, seasonal fruit compote
Kaynak Kitap	Highly Recommended 2 Intermediate - English for the Hotel and Catering Industry Trish Stott and Alison Pohl - Oxford University Press
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	-

GMS317 İkinci Yabancı Dil I (Almanca)

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Ömer Lütfi İSPIRLİ
Oda Numarası	MA-B1-80
Ofis Saatleri	
E-posta	omer.ispirli@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 13:15-16:00
Derslik	C3
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin Almanca'yı temel düzeyde etkin bir şekilde öğrenmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Alfabe, tanışma, hatır sorma, selamlaşma ve vedalaşma Almanca kelimeleri doğru telaffuz etme becerisi kazanır Kendini ve başkalarını tanıma ve tanıtmaya becerisi kazanır Şimdiki ve geniş zamanı, fiillerin bu zamandaki çekimlerini, soru sormayı ve cevap vermeyi öğrenir.</p> <p>Kendini tanıtmaya, başkasını tanıma ve sayılar (1-20) Okul ve kişileri tanımayı öğrenir Vakit ve sayılar konusunda beceri kazanır Çeşitli nesnelere açıklamayı öğrenir Kişiler ve ülkeler hakkında bilgi edinme Cümlede çeşitli zarf ve ön edatları kullanmayı öğrenir Ülkeleri ve konuşulan dillerini öğrenir Kişiler ne yapıyor? Fiillerin yapısını ve çekimlerini öğrenir Soru cümleleri kurmayı ve cevaplamayı öğrenir.</p> <p>Adres ve telefon Oturduğu yer ve adres ile ilgili bilgileri vermeyi öğrenir Kısa bir özgeçmiş yazmayı öğrenir Sayılar (20-1000) 20' den 1000'e kadar sayıları yazmayı ve okumayı öğrenir Telefon numaraları ve araba plakalarını okumayı öğrenir Okul yaşantısı ve kendimiz hakkında Okulda verilen dersleri ve haftanın günlerini öğrenir Tarf fiillerin çekimini öğrenir Belirli belirsiz artikelleri ve isimlerin çoğullarını öğrenir Dersler ve zaman birimleri Dersler hakkında bilgi vermeyi öğrenir Zaman ile ilgili soru cümleleri kurmayı öğrenir Saat ve zaman</p>

		Saatleri okumayı ve yazmayı öğrenir	
		Zaman ile ilgili ön edatları kullanmayı öğrenir	
		Dersler ve öğrenciler	
		Çeşitli sıfatları cümlede kullanmayı öğrenir	
		Dersler ve ilgili hocaları	
		Dersleri ve ilgili hocalarını betimlemeyi öğrenir	
		Derslik ve içerisindeki eşyalar	
		Çeşitli eşyaların artikelini, tekil ve çoğulunu öğrenir	
		Renk sıfatlarını öğrenir	
		Çeşitli eşyalar hakkında bilgi edinme, soru sorma	
		İsmin yalın ve belirtme hallerini öğrenir.	
		Belirli, belirsiz artikelleri, ve buna bağlı olarak olumlu ve olumsuz cümle yapılarını öğrenir.	
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Uyum haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Alfabe, tanışma, hatır sorma, selamlaşma ve vedalaşma	PY3, PY5
3	14-18 Ekim 2024	Kendini tanıtmaya, başkasını tanıma ve sayılar (1-20)	PY4, PY5
4	21-25 Ekim 2024	Kişiler ve ülkeler hakkında bilgi edinme	PY3, PY4
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Kişiler ne yapıyor?	PY5, PY7
6	4-8 Kasım 2024	Adres ve telefon	PY4, PY5
7	11-15 Kasım 2024	Sayılar	PY4, PY5
8	18-22 Kasım 2024	Okul yaşantısı ve kendimiz hakkında	PY3, PY7
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Dersler ve zaman birimleri	PY4, PY6
10	9-13 Aralık 2024	Saat ve zaman	PY4, PY5
11	16-20 Aralık 2024	Dersler ve öğrenciler	PY4, PY5
12	23-27 Aralık 2024	Dersler ve ilgili hocaları	PY6, PY7
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Derslik ve içerisindeki eşyalar	PY4, PY5
14	6-10 Ocak 2025	Çeşitli eşyalar hakkında bilgi edinme, soru sorma	PY3, PY6
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı %40, finalinki ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		Doğru seçeneği işaretleyin 1. Ich Hasan. a) sind b) bist c) bin d) ist 2. Ich aus Ankara. a) studiere b) wohne c) spreche d) komme 3. A-..... sind Sie? B- Ich bin Süleyman. a) Wie b) Woher c) Wer d) Wann	
Cevap Anahtarı		1-c 2-d 3-c	

Kaynak Kitap		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		<p>Deutsch für dich</p> <p>Grammatik und Übungsbuch</p> <p>Dr. Ömer Lütfi İspirit</p>

GMS313 Gastronomi ve Kültürlerarası İletişim

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	ayla.aydin@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Dersin amacı gastronomi, kültür, yemek kültürü, kültürlerarasılık, küreselleşme vb. kavramlar hakkında öğrencileri bilgilendirmek, kültürün turizm endüstrisinde yeri ve önemi, küreselleşmenin turizm ve yemek kültürüne etkisi üzerine bilgi ve fikir sahibi olmalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Oryantasyon Programı</p> <p>Gastronomi,iletişim,kültürlerarası iletişim ,küreselleşme vb</p> <p>Gastronomi ve yeme içme kavramlarını bilir</p> <p>Kültür ve kültürlerarası iletişim kavramlarını bilir</p> <p>Yemek kültürünü etkileyen faktörler</p> <p>Sosyolojik faktörler hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>Küresel faktörler hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>Bölgesel Faktörler hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>Gastronomi turizmi ve küreselleşme</p> <p>Küresel yeme içme etkileşimini bilir</p> <p>Kültürün gastronomi üzerindeki etkisi hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>Turizm değerlerinin gastronomi üzerine etkisini bilir.</p> <p>Turistik davranışların kültürlerarası Farklılaşması</p> <p>Turistik davranışlarının sebebini bilir.</p> <p>Gastronomide kültürlerarası farklılaşma hk. bilgi sahibi olur.</p> <p>Ülkelerde ki satın alma alışkanlıkları hk.bilgi sahibi olur.</p> <p>Globalizasyon ve glocalizasyon kavramlarının karşılaştırılması</p>

		Global ekonomik deęerleri bilir.	
		Glokal(bölgesel)ekonomik deęerleri bilir	
		Global ve glokal iletişim türleri hk. Bilgi sahibi olur.	
		Turizm ve kolonizm-postkolonizm	
		Turizm sektöründe kitlesel yeme içme alışkanlıkları hk bilgi sahibi olur	
		Gastronomi alanında toplu hareketleri bilir	
		Sosyal medyanın kültürlerarası iletişime etkisi	
		Sosyal medya pazarlama ilişkisini bilir.	
		Sosyal medyanın kültürlerin öğrenilmesinde ki rolünü bilir.	
		Sosyal medyanın özendiricilięi hk. Bilgi sahibi olur.	
		Teknolojinin kültürlerarası iletişime etkisi	
		Teknolojik gelişmeleri ve yeme içme alışkanlıklarına etkisini bilir.	
		Teknolojik pazarlama çalışmalarını hk.bilgi sahibi olur.	
		Avrupa ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	
		Avrupa gastronomik deęerlerini öğrenir	
		Avrupa ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	
		Avrupa yeme içme kültürünün dünya gastronomisinde ki yerini.	
		Asya ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	
		Asya gastronomik deęerlerini öğrenir	
		Asya ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	
		Asya yeme içme kültürünün dünya gastronomisinde ki yerini	
		Amerika ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	
		Amerika gastronomik deęerlerini öğrenir	
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon Programı	
2	7-11 Ekim 2024	Gastronomi,iletişim,kültürlerarası iletişim ,küreselleşme vb	PY5
3	14-18 Ekim 2024	Yemek kültürünü etkileyen faktörler	PY5-PY9
4	21-25 Ekim 2024	Gastronomi turizmi ve küreselleşme	PY11-PY12
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Turistik davranışların kültürlerarası Farklılaşması	PY9
6	4-8 Kasım 2024	Globalizasyon ve glokalizasyon kavramlarının karşılaştırılması	PY5-PY9
7	11-15 Kasım 2024	Turizm ve kolonizm-postkolonizm	PY11
8	18-22 Kasım 2024	Sosyal medyanın kültürlerarası iletişime etkisi	PY12-PY11
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Teknolojinin kültürlerarası iletişime etkisi	PY11
10	9-13 Aralık 2024	Avrupa ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	PY5-PY8
11	16-20 Aralık 2024	Avrupa ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	PY5-PY8
12	23-27 Aralık 2024	Asya ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	PY5-PY9
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Asya ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	PY5-PY9
14	6-10 Ocak 2025	Amerika ülkelerinin kültürel değerlerinin incelenmesi ve yemek kültürlerine yansımaları	PY5-PY9
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular			
Cevap Anahtarı			

Kaynak Kitap	Belge, M. (2001). Tarih boyunca yemek kültürü. İletişim, Güvence, B. (2007). Kültürün abc'si, İstanbul: Kültürel Emperyalizm, İstanbul: Ayrıntı yay. • Turgut, S. (2010)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Kültürler Arası Farklılaşma ve Yönetim. Ankara: İmge Yayıncılık.

GMS315 Halkla İlişkiler

Öğretim Üyesi	Doç.Dr. Hakan KENDİR
Oda Numarası	MY-K1-5
Ofis Saatleri	
E-posta	hakan.kendir@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe 13:15-15:00
Derslik	B3
Dersin Amacı	Öğrencilere halkla ilişkiler kavramının ve mesleğinin tanımını yapmak, bu alana ilişkin sürecin işleyişini öğretmek ve bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p>Oryantasyon Programı</p> <p>Halkla İlişkiler Kavramı ve Kapsamı Halkla ilişkiler kavramının ne anlama geldiğini bilir. Halkla ilişkilerin önemi hakkında bilgi sahibi olur. Dünyada halkla ilişkilerin tarihsel gelişimini bilir. Türkiye’de halkla ilişkilerin tarihsel gelişimini bilir.</p> <p>Halkla İlişkiler ve İlişkili Olduğu Alanlar Halkla ilişkiler ve insan arasındaki ilişkiyi bilir. Halkla ilişkiler ve propaganda arasındaki ilişkiyi bilir. Halkla ilişkiler ve pazarlama arasındaki ilişkiyi bilir.</p> <p>Halkla İlişkiler ve İlişkili Olduğu Alanlar Halkla ilişkiler ve lobcilik arasındaki ilişkiyi bilir. Halkla ilişkiler ve iletişim arasındaki ilişkiyi bilir. Halkla ilişkiler ve reklam arasındaki ilişkiyi bilir. Halkla ilişkiler ve tanıtım arasındaki ilişkiyi bilir.</p> <p>Halkla İlişkilerin Amaçları ve Temel İlkeler Kurum içi halkla ilişkiler hakkında bilgi sahibi olur. Kurum dışı halkla ilişkiler hakkında bilgi sahibi olur. Halkla ilişkilerin temel ilkelerini bilir.</p> <p>Halkla İlişkilerde Tanıma Yöntemleri Halkla ilişkilerde kullanılan tanıma yöntemlerini bilir.</p> <p>Halkla İlişkilerde Tanıtımda Faydalanılan Araç ve Yöntemler Tanıtımda kullanılan yüzyüze ilişkileri bilir. Tanıtımda kullanılan basılı araçları bilir. Tanıtımda kullanılan görsel – işitsel araçları bilir. Tanıtımda kullanılan diğer araçları bilir.</p> <p>Örgütlenme Açısından Halkla İlişkiler Halkla ilişkiler departmanının örgütsel yapısını bilir. Halkla ilişkiler departmanının sorumluluklarını bilir.</p> <p>Halkla İlişkiler Süreci Halkla ilişkiler sürecinin araştırma aşamasını bilir. Halkla ilişkiler sürecinin planlama aşamasını bilir. Halkla ilişkiler sürecinin uygulama aşamasını bilir. Halkla ilişkiler sürecinin değerlendirme aşamasını bilir.</p> <p>Sanal Ortamda Halkla İlişkiler Sanal ortamda halkla ilişkiler faaliyetleri hakkında bilgi sahibi olur.</p>

		Halkla ilişkilerin sanal ortamdaki araçlarını bilir. Kriz Dönemlerinde Halkla İlişkiler Kriz kavramını bilir. Krizi meydana getiren nedenler hakkında bilgi sahibi olur. Kriz sürecini bilir. Kriz yönetimi ve halkla ilişkiler Halkla ilişkiler ve Sponsorluk Sponsorluk kavramını bilir. Sponsorluğun özelliklerini bilir. Sponsorluğun türleri hakkında bilgi sahibi olur. Halkla İlişkilerde İmaj ve Sosyal Sorumluluk İmaj kavramını bilir. Ürün ve marka imajı hakkında bilgi sahibi olur. Sosyal sorumluluk hakkında bilgi sahibi olur. Turizm Sektöründe Halkla İlişkiler Uygulamalarına Örnekler Turizm sektöründe halkla ilişkiler faaliyetlerine örnekler verir.	
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Halkla İlişkiler Kavramı ve Kapsamı	PY10
3	14-18 Ekim 2024	Halkla İlişkiler ve İlişkili Olduğu Alanlar	PY10
4	21-25 Ekim 2024	Halkla İlişkiler ve İlişkili Olduğu Alanlar	PY10
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Halkla İlişkilerin Amaçları ve Temel İlkeler	PY10
6	4-8 Kasım 2024	Halkla İlişkilerde Tanıma Yöntemleri	PY10
7	11-15 Kasım 2024	Halkla İlişkilerde Tanıtmada Faydalanan Araç ve Yöntemler	PY10
8	18-22 Kasım 2024	Örgütlenme Açısından Halkla İlişkiler	
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY10
9	2-6 Aralık 2024	Halkla İlişkiler Süreci	PY10
10	9-13 Aralık 2024	Sanal Ortamda Halkla İlişkiler	PY10-PY12
11	16-20 Aralık 2024	Kriz Dönemlerinde Halkla İlişkiler	PY10-PY12
12	23-27 Aralık 2024	Halkla ilişkiler ve Sponsorluk	PY10-PY12
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Halkla İlişkilerde İmaj ve Sosyal Sorumluluk	PY10-PY12
14	6-10 Ocak 2025	Turizm Sektöründe Halkla İlişkiler Uygulamalarına Örnekler	PY10-PY12
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
	Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
	Örnek Sorular	1- Aşağıdakilerden hangisi Halkla İlişkiler faaliyetlerinin ortak özelliklerinden biridir? a. Halkla ilişkiler, tek yönlü bir iletişim sağlar. b. Halkla ilişkiler, yalnızca kurum dışı çevreye uygulanır. c. Halkla ilişkiler abartılarak yapılır. d. Hedef kitlenin ilgisini uyandırır. 2- Aşağıdakilerden hangisi iletişim sürecinin temel unsurlarından biri değildir? a. Kanal b. Mesaj c. Kod Açma d. Alıcı 3- Aşağıdakilerden hangisi kurum içi halkla ilişkiler faaliyetleri arasında yer almaz? a. Ödüllendirme b. Kuruluş Toplantıları c. Çalışanların görüşünün alınmaması d. Çalışanların iş sonrası buluşmaları	
	Cevap Anahtarı	1- D 2- C 3- C	

Kaynak Kitap	Yazar/Editör: Yavuz, Cavit (2013). Halkla İlişkiler. Ankara: Detay Yayıncılık.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	

4. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

GMS401 YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin Türk mutfağının karakteristiğini bölgesel düzeyde incelemelerini, uygulamalarını, bilgi sahibi olmalarını, analiz edip, karşılaştırmalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Akdeniz bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri
	Akdeniz bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.
	Akdeniz bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.
	Akdeniz bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları
	Akdeniz bölgesi mutfağındaki özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir
	Akdeniz bölgesi mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir
	İç Anadolu bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri
	İç Anadolu bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.
	İç Anadolu bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.
	İç Anadolu bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları
	İç Anadolu bölgesi mutfağındaki özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir
	İç Anadolu bölgesi mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir
	Doğu Anadolu bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri
	Doğu Anadolu bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.
	Doğu Anadolu bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.
	Doğu Anadolu bölgesindeki özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları
	Doğu Anadolu bölgesi mutfağındaki özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir
	Doğu Anadolu bölgesi mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir
	Ege bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri
	Ege bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.
	Ege bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.
	Ege bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları
	Ege bölgesi mutfağındaki özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir
	Ege bölgesi mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir
	Karadeniz bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri
	Karadeniz bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.
	Karadeniz bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.
	Karadeniz bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları
Karadeniz bölgesi mutfağındaki özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir	
Karadeniz bölgesi mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir	

		Güneydoğu Anadolu bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	
		Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.	
		Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.	
		Güneydoğu Anadolu bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	
		Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfağındaki özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir	
		Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir	
		Marmara bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri, özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	
		Marmara bölgesi mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.	
		Marmara bölgesi mutfağına ait geleneksel yiyecek ve içecekleri hazırlar.	
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Akdeniz bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
3	14-18 Ekim 2024	Akdeniz bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
4	21-25 Ekim 2024	İç Anadolu bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	İç Anadolu bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
6	4-8 Kasım 2024	Doğu Anadolu bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
7	11-15 Kasım 2024	Doğu Anadolu bölgesindeki özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
8	18-22 Kasım 2024	Ege bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	Ege bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
10	9-13 Aralık 2024	Karadeniz bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
11	16-20 Aralık 2024	Karadeniz bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
12	23-27 Aralık 2024	Güneydoğu Anadolu bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Güneydoğu Anadolu bölgesindeki geleneksel özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
14	6-10 Ocak 2025	Marmara bölgesindeki geleneksel yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri, özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
	Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve mutfak uygulamaları esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
	Örnek Sorular		
	Cevap Anahtarı		
	Kaynak Kitap	Baysal, A., Merdol, T. K., Çiğirim, N., Sacır, F. H. and Başoğlu, S. 2005. Türk Mutfağından örnekler. Ankara, Turkey: Hatipoğlu Basım ve Yayın San.Tic.Ltd.Şti Karadağ, MG., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi. Detay Yayıncılık, Ankara.	
	Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Gürkan, Olcay Türkan (2001). Yöresel Türk Mutfağımız. Yaylım Yayıncılık, İstanbul. Anadol, Cemal (2000). Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri. Türkmen Kitabevi, İstanbul. Memiş Emel, Ersoy Yasemin (2008). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. 38.ICANAS	

Gürsoy, Deniz (2008). Yöresel Mutfağımız. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
Konu ile ilgili derlemeler, makaleler, kişisel görüşme notları

GMS403 MEZUNİYET PROJESİ I

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ/Dr. Öğr. Üyesi Ayla AYDIN/Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr/ayla.aydin@gop.edu.tr/seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, bir proje takvimi oluşturarak bu takvime göre uygun araştırmanın uygulanmasını yürütebilmesini sağlamaktır. Literatür (alanyazın) taraması, bilgilerin sistematik olarak yazımı, atıf gösterme ve kaynakça oluşturma becerisini bilimsel kurallara uygun olarak kazandırmaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı Araştırmanın Planlanması Araştırma sürecinin nasıl tasarlanması gerektiğini bilir Aşama aşama nelerin yapılacağını konusunda genel bilgi sahibi olur. Proje Takviminin Oluşturulması Araştırma aşamalarının her biri için gerekli zamanı planlar. Araştırma modeline uygun iş planı yapar. Akademik takvime uygun olarak araştırma projesi aşamalarına süre ayırır. Proje Konusu Belirleme Araştırma sorununun belirlenmesi konusunda beceri sahibi olur. Proje Konusu Belirleme Araştırma sorununun sınırlandırılması konusunda beceri sahibi olur. Projenin Amacını ve Önemini Belirleme Bağımlı, bağımsız, kontrol ve moderatör değişken türlerini bilir. Hipotez oluşturabilir. Projenin Araştırma Yöntemini Belirleme Nicel araştırma modelleri olan tarama ve deneme modellerini bilir. Nitel araştırma modelleri olan fenomenolojik çözümleme, etnografik inceleme, dayanaklı kuram ve eylem araştırmasını bilir. İlgili Literatür (Alanyazın) Araştırması Kaynak toplama yöntemlerini ve kurallarını bilir. Alanyazın taraması ve tarama yöntemleri konusunu bilir. İlgili Literatür (Alanyazın) Araştırması Alanyazın tarama kaynaklarını bilir. Alanyazın taraması ve tarama yöntemleri konusunu bilir. İlgili Literatürün (Alanyazın) Yazımı Konusu ile ilgili kavramsal çerçeve yazma süreçlerini bilir. Kaynakça oluşturmayı bilir. İlgili Literatürün (Alanyazın) Yazımı Konusu ile ilgili kavramsal çerçeve yazma süreçlerini bilir. Atıf yöntemlerini ve bilimsel etik kurallarını bilir. İlgili Literatürün (Alanyazın) Yazımı Konusu ile ilgili kavramsal çerçeve yazma süreçlerini bilir. Kaynakça oluşturmayı bilir. Araştırmada kullanılacak veri toplama aracının geliştirilmesi Veri toplama araçlarını bilir. Araştırmada oluşturulan modele ilişkin hangi araçlarla veri toplayacağını bilir. Araştırmada kullanılacak veri toplama aracının geliştirilmesi

		Öğrendiklerini hatırlar, sınav öncesi eksiklerini tamamlar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
2	7-11 Ekim 2024	Araştırmanın Planlanması	PY1-PY8-PY9-PY11
3	14-18 Ekim 2024	Proje Takviminin Oluşturulması	PY1-PY8-PY9-PY11
4	21-25 Ekim 2024	Proje Konusu Belirleme	PY1-PY8-PY9-PY11
5	28 Ekim-1 Kasım 2024	Proje Konusu Belirleme	PY1-PY8-PY9-PY11
6	4-8 Kasım 2024	Projenin Amacını ve Önemini Belirleme	PY1-PY8-PY9-PY11
7	11-15 Kasım 2024	Projenin Araştırma Yöntemini Belirleme	PY1-PY8-PY9-PY11
8	18-22 Kasım 2024	İlgili Literatür (Alanyazın) Araştırması	PY1-PY8-PY9-PY11
	23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	
9	2-6 Aralık 2024	İlgili Literatür (Alanyazın) Araştırması	PY1-PY8-PY9-PY11
10	9-13 Aralık 2024	İlgili Literatürün (Alanyazın) Yazımı	PY1-PY8-PY9-PY11
11	16-20 Aralık 2024	İlgili Literatürün (Alanyazın) Yazımı	PY1-PY8-PY9-PY11
12	23-27 Aralık 2024	İlgili Literatürün (Alanyazın) Yazımı	PY1-PY8-PY9-PY11
13	30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Araştırmada kullanılacak veri toplama aracının geliştirilmesi	PY1-PY8-PY9-PY11
14	6-10 Ocak 2025	Araştırmada kullanılacak veri toplama aracının geliştirilmesi	PY1-PY8-PY9-PY11
	11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
	21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tez yazım kurallarına uygun olarak tezin belirtilen bir bölümünü teslim etmek.		
Cevap Anahtarı	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tez yazım kurallarına uygun olarak seçtiği proje konusu doğrultusunda ilgili bölümü yazmak		
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: Şimşek, A. (2012). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını, YayınNo:1619		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

SEÇ401 İKİNCİ YABANCI DİL III (ALMANCA)

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üy. Ömer Lütfi İSPİRLİ
Oda Numarası	MA-B1-80
Ofis Saatleri	-
E-posta	Omer.ispirli@gop.edu.tr.
Ders Zamanı	Çarşamba 13:15-16:00
Derslik	A2
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere turizme yönelik mesleki Almanca Dil becerilerini kazandırmaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	Konukları karşılama, selamlama
	Konukları Almanca selamlayabilir.
	Konukları karşılayabilir.
	Konuklara giriş işlemlerinde yardımcı olabilir.
	Kayıt işlemlerini yapabilir.
Konuklara odaya kadar eşlik edebilir.	

Yanlış anlaşma durumlarının üstesinden gelebilir.
Kayıt, oda, bagaj
Konuklara oda tiplerini sayabilir.
Bir odayı ve özelliklerini tanıtabilir.
Odalardaki donanım hakkında bilgi verebilir.
Fiyatla ilgili bilgi verebilir.
Oda önerisinde bulunabilir.
Bagaj konusunda konuklara yardımcı olabilir.
Kahvaltı
Kahvaltı konusunda yeterince kelime bilir.
Farklı ülkelerin kahvaltı kültürünü bilir.
Kahvaltı siparişi alabilir.
Kahvaltı servisi yapabilir.
Telefonla ve yüz yüze rezervasyon
Yüz yüze oda rezervasyonu yapabilir.
Telefonla oda rezervasyonu yapabilir.
Konuklara rezervasyon önerisinde bulunabilir.
Telefonla Almanca konuşurken dikkat edilecekleri bilir.
Yazılı rezervasyon
Mektupla rezervasyon talebi alabilir, cevap yazabilir.
Faksla rezervasyon talebi alabilir, cevap yazabilir.
E-posta ile rezervasyon talebi alabilir, cevap yazabilir.
Yazılı görüşmelerde hitap ve selam biçimlerini bilir.
Mektup, faks ve e-posta yazım kurallarını bilir.
Saat ve zaman
Saati sorabilir, cevap verebilir.
Bir yerin açılış ve kapanış saatlerini söyleyebilir.
İşletmenin çalışma saatlerini söyleyebilir.
Bir etkinliğin yerini ve zamanını söyleyebilir.
Masa ayırtma işlemlerinde yardımcı olabilir.
Otel ve çevresindeki yerler.
Oteldeki bir yeri tarif edebilir.
Otel çevresindeki olanakların yerlerini gösterebilir.
Bir isteğin karşılanabileceği yeri tarif edebilir.
Hangi hizmetin nereden alınabileceğini anlatabilir.
Otelde bulunmayan bir şey için konukları yönlendirebilir.
İçki servisi, oda kullanımı.
Yabancı içki isimlerini bilir.
İçki önerisinde bulunabilir.
Menüdeki bir içki hakkında bilgi verebilir.
İçki siparişi alabilir, servis yapabilir.
Odadaki araç-gereçlerin nasıl kullanılacağını anlatabilir.
İstek ve şikayetler, yönlendirme işaretleri
İstek ve şikayetleri anlayabilir.
Şikayet ve isteklere nasıl tepki vereceğini bilir.
Sorunlara ne gibi çözümler getireceğini bilir.
Oletdeki yönlendirme işaretlerini Almanca açıklayabilir.
Mesaj, not, araç kiralama
Konukların bıraktığı not ve mesajları kayıt edebilir.
Standart not ve mesaj formlarını kullanabilir.
Alınan notları ilgili kişilere aktarabilir.
Araç kiralama için konukları ilgililere yönlendirebilir.
Araç donanımı ve kiralama ücreti hakkında bilgi verebilir.
Araç kiralama kurallarını anlatabilir.
Oda servisi, alışveriş ve terzi, kuaför hizmetleri
Odaya sipariş talebi alabilir ve yiyecek içecek servisi yapabilir.
Odaya servis edilebilecek ürünler hakkında bilgi verebilir.
Ürünlerin fiyatlarını söyleyebilir.

	<p>Ürün satış işlemlerinde konuklara yardımcı olabilir.</p> <p>Doktor ve sağlık hizmeti hakkında bilgi verebilir.</p> <p>Terzi, kuru temizleme ve kuaför konusunda yardımcı olabilir.</p> <p>Turistik yerler, yol tarifi</p> <p>Turistlere gezilip görülecek yer önerebilir</p> <p>Bölgeye özgü yiyecek ve içecek önerisinde bulunabilir.</p> <p>Sorulan bir yeri tarif edebilir.</p> <p>Yaya olarak gidilebilecek bir yolu tarif edebilir.</p> <p>Toplu taşımaya ile ulaşım önerisinde bulunabilir</p> <p>Ödeme ve uğurlama</p> <p>Konuklara ödeme konusunda bilgi verebilir.</p> <p>Ayrıntılı olarak fiyatlandırma açıklaması yapabilir.</p> <p>Ödeme olanakları konusunda yardımcı olabilir.</p> <p>Çıkış işlemlerinde konuklara yardımcı olabilir.</p> <p>Ulaşım ve transfer konusunda yardımcı olabilir.</p>		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterlilikleri	
1	2-6 Ekim 2023	Ders hakkında genel bilgilendirme	PY10
2	9-13 Ekim 2023	Konukları karşılama, selamlama	PY10
3	16-20 Ekim 2023	Kayıt, oda, bagaj	PY10
4	23-27 Ekim 2023	Kahvaltı	PY10
5	30 Ekim - 3 Kasım 2023	Telefonla ve yüz yüze rezervasyon	PY10
6	6-10 Kasım 2023	Yazılı rezervasyon	PY10
7	13-17 Kasım 2023	Saat ve zaman	PY10
8	20-24 Kasım 2023	Otel ve çevresindeki yerler	PY10
	25 Kasım- 3 Aralık 2023	Ara sınav	
9	4-8 Aralık 2023	İçki servisi, oda kullanımı	PY10
10	11-15 Aralık 2023	İstek ve şikayetler, yönlendirme işaretleri	PY10
11	18-22 Aralık 2023	Mesaj, not, araç kiralama	PY10
12	25-29 Aralık 2023	Oda servisi, alışveriş ve terzi, kuaför hizmetleri	PY10
13	1-5 Ocak 2024	Turistik yerler, yol tarifi	PY10
14	8-12 Ocak 2024	Ödeme ve uğurlama	PY10
	13 - 19 Ocak 2024	Dönem sonu sınavı	
	23 - 26 Ocak 2024	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme	Dersin değerlendirmesi, derste işlenen ve ders kitabında geçen konularla ilgili çoktan seçmeli, açık uçlu ve soru-cevap tarzında hazırlanmış sorulardan oluşan bir vize ve bir final sınavı ile yapılır. Değerlendirmede vize sınavının %40'ı, final sınavının %60'ı hesaplanır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	<p>A. Ergänzen Sie den Dialog mit gegebenen Angaben. (Verilen ifadelerle diyalogu tamamlayınız.)</p> <p>- Ja, Frühstück ist inbegriffen. - Wie lange bleiben Sie?</p> <p>- Wieviel kostet das Zimmer pro Nacht?- Ich wünsche einen schönen Aufenthalt.</p> <p>- Buchstabieren Sie bitte. - Müller.</p> <p>- Herzlich willkommen. - Wie ist Ihr Name?</p> <p>- Sie wünschen, bitte? - Ein Einzelzimmer, bitte.</p> <p>Rezeptionist/-in:..... in Hotel</p> <p>Güneş!</p> <p>Gast: Guten Tag, danke sehr.</p> <p>R:.....</p> <p>G: Haben Sie noch ein Zimmer frei?</p> <p>R: Ein Einzel- oder Doppelzimmer?</p> <p>G:</p> <p>R: Moment bitte. Ja, das geht.</p> <p>G: Eine Nacht.</p> <p>R: Ein Einzelzimmer mit Bad, Telefon und Minibar kostet 70 € pro Nacht.</p> <p>G: Ist Frühstück inklusiv?</p> <p>R:</p>		

	<p>G: Gut. Ich nehme das Zimmer. R: G: R: Verzeihung! Können Sie bitte wiederholen? G: Müller. Bertha Müller. R: G: M-ü-l-l-e-r. R: Frau Müller, füllen Sie bitte das Formular aus. G: Okay. R: Und unterschreiben Sie bitte hier. Da ist Ihr Schlüssel. G: Danke sehr. R: 240 G: Vielen Dank.</p>
Cevap Anahtarı	<p>Die Lösungen</p> <p>Rezeptionist/-in:Herzlich willkommen in Hotel Güneş! Gast: Guten Tag, danke sehr. R:Sie wünschen, bitte? G: Haben Sie noch ein Zimmer frei? R: Ein Einzel- oder Doppelzimmer? G:Ein Einzelzimmer, bitte. R: Moment bitte. Ja, das geht. Wie lange bleiben Sie? G:Eine Nacht. Wieviel kostet das Zimmer pro Nacht? R: Ein Einzelzimmer mit Bad, Telefon und Minibar kostet 70 € pro Nacht. G: Ist Frühstück inklusiv? R:Ja, Frühstück ist inbegriffen. G: Gut. Ich nehme das Zimmer. R:Wie ist Ihr Name? G:Müller. R: Verzeihung! Können Sie bitte wiederholen? G: Müller. Bertha Müller. R:Buchstabieren Sie bitte. G: M-ü-l-l-e-r. R: Frau Müller, füllen Sie bitte das Formular aus. G: Okay. R: Und unterschreiben Sie bitte hier. Da ist Ihr Schlüssel. G: Danke sehr. R:Ich wünsche einen schönen Aufenthalt. G: Vielen Dank.</p>
Kaynak Kitap	<p>Zimmer Frei Deutsch im Hotel. Ulrike Cohen, Nicoletta Grandi. Langenscheidt. Berlin, München.</p>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	<p>Online Sözlükler:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://tr.pons.com/%C3%A7eviri 2. http://www.beluka.de/ 3. https://de.langenscheidt.com/deutsch-tuerkisch/ 4. http://tr.bab.la/sozluk/almanca-turkce/ <p>Kitaplar:</p> <p>Schumann, A., Schurig, C., Schaefer, B., & van der Werff, F., (2015). Menschen im Beruf-Tourismus A1. München: Heuber Verlag. Schumann, A., Schurig, C., Schaefer, B., & van der Werff, F., (2015). Menschen im</p>
	<p>Çakır, M. (2012). Turizm için Almanca I - Deutsch für Tourismus I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. Çakır, M., (2013). Turizm için Almanca II – Deutsch für den Tourismus II. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.</p>

GMS409 Soğuk Mutfak Uygulamaları

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	Kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Uygulama Mutfağı
Dersin Amacı	Bu derste öğrencilerin salatalar, mezeler, soğuk soslar, zeytinyağlılar, açık büfelerde dekor olarak kullanılacak meyve sebze dekorlarını hazırlamaları ve ilgili bilimleri yönetme becerisinin aktarılması amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Soğuk mutfak tanım ve kavramlar Soğuk mutfak tanımlar. Soğuk mutfakla ilgili temel kavramları öğrenir. Soğuk mutfakta ön hazırlık yapmak Soğuk mutfakta ön hazırlık işlemlerini öğrenir. Soğuk mutfakta ön hazırlık yapabilir. Soğuk mutfakta süsleme ve sunum ilkeleri Soğuk mutfakta süsleme ilkelerini öğrenir. Soğuk mutfakta sunum ilkelerini öğrenir. Soğuk tabak sunum ilkeleri Soğuk tabak sunum ilkelerini öğrenir. Soğuk tabak sunumu yapabilir. Soğuk yiyeceklerin sunumunda temel faktörler Soğuk yiyecek servisinin önemini kavrar. Soğuk yiyeceklerin sunumunda dikkat edilecek noktaları öğrenir. Açık büfe Açık büfe hazırlama ilkelerini öğrenir. Açık büfe hazırlayabilir. Soğuk soslar ve soğuk çorbalar Soğuk sosları öğrenir, uygulayabilir. Soğuk çorbaları öğrenir, uygulayabilir. Salatalar ve mezeler Salata çeşitleri öğrenir, uygulayabilir. Meze çeşitlerini öğrenir, uygulayabilir. Sandviçler- Peynirler Sandviç çeşitlerini öğrenir, uygulayabilir. Peynirlerden ürünler öğrenir, uygulayabilir. Tütsülenmiş ürünler (Füme) Füme yapım ilkelerini öğrenir. Çeşitli ürünlerden füme uygulamaları yapabilir. Turşular- Zeytinyağlılar Turşu yapım ilkelerini öğrenir, uygulayabilir. Zeytinyağlı ürünleri öğrenir, uygulayabilir. Terrin, Pate ve Galantinler Terrin, Pate ve Galantin yapım ilkelerini öğrenir. Terrin, Pate ve Galantin yapabilir. Yağdan ve buzdan dekorlar Yağdan dekor yapım ilkelerini öğrenir, uygulayabilir. Buzdan dekor yapım ilkelerini öğrenir, uygulayabilir. Meyve ve sebzelerden dekorlar Meyvelerden dekor yapım ilkelerini öğrenir, uygulayabilir.

Sebzelerden dekor yapım ilkelerini öğrenir, uygulayabilir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
30 Eylül-4 Ekim 2024	Oryantasyon haftası	
7-11 Ekim 2024	Soğuk mutfak tanım ve kavramlar	PY2-PY4-PY12
14-18 Ekim 2024	Soğuk mutfakta ön hazırlık yapmak	PY2-PY4-PY12
21-25 Ekim 2024	Soğuk mutfak ve soğuk tabakta süsleme ve sunum ilkeleri	PY2-PY4-PY12
28 Ekim-1 Kasım 2024	Soğuk yiyeceklerin sunumunda temel faktörler	PY2-PY4-PY12
4-8 Kasım 2024	Açık büfe	PY2-PY4-PY12
11-15 Kasım 2024	Soğuk soslar ve soğuk çorbalar	PY2-PY4-PY12
18-22 Kasım 2024	Salatalar ve mezeler	
23 Kasım- 1 Aralık 2023	Ara Sınav	PY2-PY4-PY12
2-6 Aralık 2024	Sandviçler- Peynirler	PY2-PY4-PY12
9-13 Aralık 2024	Tütsülenmiş ürünler (Fümeler)	PY2-PY4-PY12
16-20 Aralık 2024	Turşular- Zeytinyağlılar	PY2-PY4-PY12
23-27 Aralık 2024	Terrin, Pate ve Galantinler	PY2-PY4-PY12
30 Aralık 2024-3 Ocak 2025	Yağdan ve buzdan dekorlar	PY2-PY4-PY12
6-10 Ocak 2025	Meyve ve sebzelerden dekorlar	PY2-PY4-PY12
11-18 Ocak 2025	Dönem Sonu Sınavı	
21-25 Ocak 2025	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve mutfak uygulamaları esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı %40, finalinki ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1.Açık büfe hazırlama ilkelerini yazınız. 2.Soğuk çorbaları örneklendiriniz.	
Cevap Anahtarı	1. Çorbadan tatlıya kadar her türlü yemek çeşidi hazırlanarak açık büfeye konur. Konuklar yiyecekleri görerek seçebilirler. Yemekler süslü ve iştah açıcı olur. Çekiciliği arttırmak için yağdan heykeller, buzdan heykeller, şekillendirilmiş karpuz, kavun, bal kabağı vb. çeşitli dekor malzemeleri kullanılır. Genellikle soğuk yemekler daha çok tercih edilir. Bu yöntemde servis personelinin işi oldukça azalır, mutfağın yükü ağırdır. Mutfak personeli hazırlıklarını bir plan dâhilinde yapması gerekir. Planlamada yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur..... 2. Gaspachio, Pancar Çorbası, nohutlu ayran çorbası, Borsch, fesleğenli somates çorbası....	
Kaynak Kitap	<ul style="list-style-type: none"> The Culinary Institute of America (2012) The Art and Craft of The Cold Kitchen Garde Manger, J. Wiley & Sons Publication ISBN 978-0-470-58780-5 Yüce S. (2013) Turkish Meze, Grant Books, ISBN 9781742706658 	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Geçgin, E. ve Baltacı M. (2022). Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi. Ankara: Detay.	