



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

PROGRAM KILAVUZU
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI (BAHAR)

İçindekiler

GENEL BİLGİLER	2
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ.....	3
ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI	4
ÖĞRETİM ELEMANLARI.....	5
PROGRAM YETERLİLİKLERİ	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	10
Birinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	10
İkinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı.....	11
Üçüncü Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı.....	11
Dördüncü Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	11
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI DERS PLANLARI	13
1. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları	13
2. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları	36
3. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları	57
4.Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları	72

GENEL BİLGİLER

Program Adı	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
Programın Kısa Tarihçesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile denkliği 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, 2 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 yarıyıl) 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)

2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ

TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMELİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU 2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ

GÜZ YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	15 Eylül 2025
Ders Kayıtları (Öğrenci Bilgi Sistemi Üzerinden)	22-26 Eylül 2025
Danışman Onayı	22-28 Eylül 2025
Derslerin başlaması	29 Eylül 2025
Kayıt dondurma başvurularının son günü Muafiyet başvurularının son günü	10 Ekim 2025
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	17 Ekim 2025
Ara Sınavlar	22 Kasım-30 Kasım 2025
Derslerin Bitimi	09 Ocak 2026
Yarıyıl Sonu Sınavları	10-17 Ocak 2026
Yarıyıl Sonu Sınav Notlarının Sisteme Girilmesi	10-19 Ocak 2026
Bütünleme Sınavları	20-24 Ocak 2026
Bütünleme Sınav Notlarının Sisteme Girilmesi	20-25 Ocak 2026
Tek Ders Sınavı	27 Ocak 2026
Güz yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. Sınavlar 02-06 Şubat 2026 2. Sınavlar 09-13 Şubat 2026
Telaflı: 28 Ekim 2025 Salı günü dersleri 02 Kasım 2025 Pazar tarihinde yapılacaktır. 29 Ekim 2025 Çarşamba günü dersleri 01 Kasım 2025 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 01 Ocak 2026 Perşembe günü dersleri 03 Ocak 2026 Cumartesi tarihinde yapılacaktır.	
BAHAR YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	12 Ocak 2026
Ders Kayıtları (Öğrenci Bilgi Sistemi Üzerinden)	19-23 Ocak 2026
Danışman Onayı	19-25 Ocak 2026
Derslerin Başlaması	26 Ocak 2026
Kayıt dondurma başvurularının son günü Muafiyet başvurularının son günü	06 Şubat 2026
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	13 Şubat 2026
Ara Sınavlar	14-18 Mart 2026
Derslerin Bitimi	08 Mayıs 2026
Yarıyıl Sonu Sınavları	09-16 Mayıs 2026
Yarıyıl sonu sınav notlarının sisteme girilmesi	09-17 Mayıs 2026
Bütünleme Sınavları	18-22 Mayıs 2026
Bütünleme sınav notlarının sisteme girilmesi	18-23 Mayıs 2026
Tek Ders Sınavı	02 Haziran 2026
Bahar yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. Sınavlar 08-12 Haziran 2026 2. Sınavlar 15-19 Haziran 2026
Telaflı: 23 Nisan 2026 Perşembe günü dersleri 25 Nisan 2026 Cumartesi tarihinde yapılacaktır. 01 Mayıs 2026 Cuma günü dersleri 02 Mayıs 2026 Cumartesi tarihinde yapılacaktır.	

ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI

1. Sınıf -	Arş. Gör. Can BEZMEZ
2. Sınıf	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
3. Sınıf -	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
4. Sınıf -	Doç. Dr. Emin ARSLAN
5+. Sınıf	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU

ÖĞRETİM ELEMANLARI

Doç. Dr. Emin ARSLAN emin.arslan@gop.edu.tr İç Hat: 6011 Çalışma Alanları:Turizm	
Doç. Dr. Hakan KENDİR hakan.kendir@gop.edu.tr İç Hat: 6003 Çalışma Alanları:Turizm	
Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ mehmet.gullu@gop.edu.tr İç Hat: 6015 Çalışma Alanları: Gastronomi, Uluslararası Mutfaklar, Geleneksel gıdalar	
Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT seval.kurt@gop.edu.tr İç Hat: 6013 Çalışma Alanları: Gastronomi, Turizm	
Öğr.Gör.Kamil AKYOLLU kamil.akyollu@gop.edu.tr İç Hat: 6005 Çalışma Alanları:Turizm	
Öğr.Gör.Elif DEMİRÇAL elif.demircal@gop.edu.tr İç Hat: 6044 Çalışma Alanları: İngilizce	
Arş. Gör. Büşra KARAGÖZ busra.karagoz@gop.edu.tr İç Hat: 6011 Çalışma Alanları: Gastronomi, Turizm	
Arş. Gör. Can BEZMEZ can.bezmez@gop.edu.tr İç Hat: 6038 Çalışma Alanları: Gastronomi, Turizm	

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

2. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
TÜD102	TÜRK DİLİ II	2	0	Dr. Öğr. Üyesi İlhan YILDIZ
GMS102	GIDA GÜVENLİĞİ	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS104	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2	0	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS106	İSTATİSTİK	2	0	Doç.Dr. Emin ARSLAN
GMS108	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ	1	2	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS110	TEMEL BESLENME İLKELERİ	3	0	Doç.Dr. Emin ARSLAN
GMS112	TEMEL SANAT VE ESTETİK BİLGİSİ	2	0	Doç.Dr. Hakan KENDİR
YBD102	İNGİLİZCE II	3	0	Öğr. Gör. Elif Demirçal
GMS118	KARİYER PLANLAMA	1	0	Doç.Dr. Emin ARSLAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 2. Sınıf Dersleri

4. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
ATA202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	Öğr.Gör. Adnan GELMEZ
GMS202	YİYECEK ÜRETİM TEKNİKLERİ II	2	2	Doç.Dr. Mehmet GÜLLÜ
GMS204	GIDA TEKNOLOJİSİ	3	0	Doç.Dr. Mehmet GÜLLÜ
GMS206	YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS208	MESLEKİ İNGİLİZCE II	2	0	Öğr. Gör. Elif Demirçal
SEÇ202	4. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu (2ders seçilecek)	2/1	0/2	
Seçmeli Dersler				
GMS216	TOPLANTI VE ZİYAFET YÖNETİMİ	2	0	Doç.Dr. Emin ARSLAN
GMS218	GIDA MEVZUATI	2	0	Doç.Dr. Hakan KENDİR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 3. Sınıf Dersleri

6. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
GMS302	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	2	2	Arş. Gör. Dr. Seval KURT
GMS304	TÜRK MUTFAĞI	3	0	Doç.Dr. Mehmet GÜLLÜ
GMS306	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	Doç.Dr. Hakan KENDİR
GMS308	MESLEKİ İNGİLİZCE IV	2	0	Öğr. Gör. Elif Demirçal
SEÇ304	İKİNCİ YABANCI DİL II (Seçmeli)*	3	0	Öğretmen Sadık EREĞLİ
SEÇ302	6. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu	2	0	
SEÇ-302	SEÇ.ÜNİV.DERSLERİ	2	0	Doç.Dr. Emin ARSLAN
Seçmeli Dersler				
GMS310	FASTFOOD HİZMETLERİ VE FRANCHISING	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS320	FÜZYON MUTFAK	1	2	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS316	İKİNCİ YABANCI DİL II (ALMANCA)*	3	0	Öğretmen Sadık EREĞLİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı 4. Sınıf Dersleri

8. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Üyeleri
		Teorik	Uygulama	
GMS402	ULUSLARARASI MUTFAKLAR	2	2	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS404	MEZUNİYET PROJESİ II	2	0	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ/ Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
SEÇ404	İKİNCİ YABANCI DİL IV (Seçmeli)*	3	0	Öğretmen Sadık EREĞLİ
SEÇ402	8. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu (3 ders seçilecek)	2/1	0/2	
Seçmeli Dersler				
GMS408	BAHARATLAR VE OTLAR	2	0	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
GMS410	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE E-TİCARET	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
GMS422	ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME SANATI	3	0	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU

GMS418	İKİNCİ YABANCI DİL IV (ALMANCA)*	3	0	Öğretmen Sadık EREĞLİ
PF402	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI	1	8	Doç. Dr. Veyisel YILMAZ

DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ

2.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
TÜD102	TÜRK DİLİ II	-	-	-	2	2	-	-	3	-	5	3	-	-
GMS102	GIDA GÜVENLİĞİ	5	4	3	-	5	4	-	3	3	-	2	2	-
GMS104	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	4	-	4	3	-	-	-	2	2	-	3	-	-
GMS106	İSTATİSTİK	3	-	3	-	-	-	3	3	3	-	3	-	-
GMS108	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ	5	3	4	3	-	2	2	2	3	3	2	-	-
GMS110	TEMEL BESLENME İLKELERİ	5	-	5	5	2	2	-	4	2	-	2	-	-
GMS112	TEMEL SANAT VE ESTETİK BİLGİSİ	2	-	4	4	-	4	-	-	-	-	2	-	-
YBD102	İNGİLİZCE II	-	-	-	2	2	-	4	3	-	5	3	-	5
	KARİYER PLANLAMA	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3	3	-	-

4.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
ATA202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3	-
GMS202	YİYECEK ÜRETİM TEKNİKLERİ II	5	2	5	2	-	5	-	-	-	-	-	2	-
GMS204	GIDA TEKNOLOJİSİ	4	2	-	-	-	3	3	5	-	-	3	2	-
GMS206	YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI	-	-	3	5	-	-	2	5	5	5	5	4	-
GMS208	MESLEKİ İNGİLİZCE II	-	-	-	2	2	-	4	3	-	5	3	-	5
SEÇ202	4. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu (2ders seçilecek)													
GMS210	VEJETARYEN MUTFAĞI	5	-	5	4	-	2	-	3	2	2	4	-	-
GMS212	BAR YÖNETİMİ	5	3	5	4	-	5	5	-	3	2	-	2	-
GMS214	MEKAN TASARIMI	4	3	-	-	3	5	2	3	-	-	3	3	-
GMS216	TOPLANTI VE ZİYAFET YÖNETİMİ	5	3	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	-
GMS218	GIDA MEVZUATI	2	2	-	-	5	3	-	4	-	-	-	-	-

6.Yarıyıl Ders Planı														
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
GMS302	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	2	-	3	-	-	-	5	-	-	-	3	-	-
GMS304	TÜRK MUTFAĞI	5	2	5	5	-	4	-	5	3	-	5	2	-
GMS306	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	-	3	-	-	-	3	3	3	-	5	-	-
GMS308	MESLEKİ İNGİLİZCE IV	-	-	-	2	2	-	4	3	-	5	3	-	5
SEÇ304	İKİNCİ YABANCI DİL II (Seçmeli)*													
SEÇ302	6. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu													
SEÇ-302	SEÇ.ÜNİV.DERSLERİ													
GMS310	FASTFOOD HİZMETLERİ VE FRANCHISING	5	2	5	3	2	5	5	5	4	3	5	2	-
GMS312	ENDÜSTRİYEL MUTFAK YÖNETİMİ	5	3	5	4	4	5	3	5	5	4	5	3	-
GMS314	İÇECEK KÜLTÜRÜ	5	-	5	5	-	4	4	2	3	-	5	-	-
GMS316	İKİNCİ YABANCI DİL II (ALMANCA)*	-	-	-	2	2	-	-	3	-	5	3	-	5
GMS318	İKİNCİ YABANCI DİL II (RUSÇA)*	-	-	-	2	2	-	-	3	-	5	3	-	5

8.Yarıyıl Ders Planı															
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	
GMS402	ULUSLARARASI MUTFAKLAR	5	2	5	5	-	4	-	5	3	-	5	2	-	
GMS404	MEZUNİYET PROJESİ II	2	-	-	4	2		4	5	4	-	5	5	-	
SEÇ404	İKİNCİ YABANCI DİL IV (Seçmeli)*														
SEÇ402	8. Yarıyıl Seçmeli Ders Havuzu (3ders seçilecek)														
GMS408	BAHARATLAR VE OTLAR	5	-	3	5	-	3	-	3	5	-	4	4	-	
GMS410	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE E-TİCARET	3	-	2	5	5	-	4	5	5	5	4	-	-	
GMS422	ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME														
GMS418	İKİNCİ YABANCI DİL IV (ALMANCA)*	-	-	-	2	2	-	-	3	-	5	3	-	5	

DERS PROGRAMLARI
Birinci Sınıf Bahar 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			Temel Beslenme İlkeleri Doç.Dr. Emin Arslan		Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt
10:00			Temel Beslenme İlkeleri Doç.Dr. Emin Arslan		Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt
10:15			Temel Beslenme İlkeleri Doç.Dr. Emin Arslan		Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt
11:00		Kariyer Planlama Doç.Dr. Emin Arslan	Temel Beslenme İlkeleri Doç.Dr. Emin Arslan		Gıda Güvenliği Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt
11:15					
12:00					
13:15					
14:00	Yiyecek İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	İstatistik Doç.Dr. Emin Arslan	İçecek Teknolojisi Öğr.Gör. Kamil Akyollu	İngilizce II Öğr.Gör. Elif Demirçal	
14:15	Yiyecek İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	İstatistik Doç.Dr. Emin Arslan	İçecek Teknolojisi Öğr.Gör. Kamil Akyollu	İngilizce II Öğr.Gör. Elif Demirçal	
15:00	Yiyecek İçecek Servisi Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		Temel Sanat ve Estetik Doç.Dr. Hakan Kendir	Türk Dili I Dr. Öğr. Üyesi İlhan Yıldız	
15:15					
16:00					

16:15 17:00			Temel Sanat ve Estetik Doç.Dr. Hakan Kendir	Türk Dili I Dr. Öğr. Üyesi İlhan Yıldız		
----------------	--	--	--	--	--	--

İkinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15 09:00	Ata. İlk. Ve İlk. Tar. Öğr.Gör. Adnan Gelmez			Yiyecek Üretim Tek. II (A) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
09:15 10:00	Ata. İlk. Ve İlk. Tar. Öğr.Gör. Adnan Gelmez		Gıda Teknolojisi Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. II (A) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
10:15 11:00		Gıda Mevzuatı Doç. Dr. Hakan Kendir	Gıda Teknolojisi Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. II (A) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
11:15 12:00		Gıda Mevzuatı Doç. Dr. Hakan Kendir	Gıda Teknolojisi Doç. Dr. Mehmet Güllü	Yiyecek Üretim Tek. II (A) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
13:15 14:00		Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. Elif Demirçel	Yiyecek İçecek Pazarlaması Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Yiyecek Üretim Tek. II (B) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
14:15 15:00		Mesleki İngilizce II Öğr. Gör. Elif Demirçel	Yiyecek İçecek Pazarlaması Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Yiyecek Üretim Tek. II (B) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
15:15 16:00		Toplantı ve Ziyafet Yönetimi Doç.Dr. Emin Arslan	Yiyecek İçecek Pazarlaması Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	Yiyecek Üretim Tek. II (B) Doç. Dr. Mehmet Güllü	
16:15 17:00		Toplantı ve Ziyafet Yönetimi Doç.Dr. Emin Arslan		Yiyecek Üretim Tek. II (B) Doç. Dr. Mehmet Güllü	

Üçüncü Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15 09:00	Yiyecek İçecek Otomasyonu Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		Fast Food ve Franchising Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt / Füzyon Mutfak Öğr.Gör. Kamil Akyollu		
09:15 10:00	Yiyecek İçecek Otomasyonu Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	ÜNV.SEC. DERSİ Gastronomi Turizmi Doç.Dr. Emin Arslan	Fast Food ve Franchising Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt / Füzyon Mutfak Öğr.Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil I Öğretmen Sadık Ereğli	
10:15 11:00	Yiyecek İçecek Otomasyonu Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt	ÜNV.SEC. DERSİ Gastronomi Turizmi Doç.Dr. Emin Arslan	Füzyon Mutfak Öğr.Gör. Kamil Akyollu	İkinci Yabancı Dil I Öğretmen Sadık Ereğli	
11:15 12:00	Yiyecek İçecek Otomasyonu Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt			İkinci Yabancı Dil I Öğretmen Sadık Ereğli	
13:15 14:00		Araştırma Yöntemleri Doç. Dr. Hakan Kendir	Türk Mutfak Doç. Dr. Mehmet Güllü		
14:15 15:00		Araştırma Yöntemleri Doç. Dr. Hakan Kendir	Türk Mutfak Doç. Dr. Mehmet Güllü		
15:15 16:00		Araştırma Yöntemleri Doç. Dr. Hakan Kendir	Türk Mutfak Doç. Dr. Mehmet Güllü	Mesleki İngilizce IV Öğr.Gör. Elif Demirçel	
16:15 17:00				Mesleki İngilizce IV Öğr.Gör. Elif Demirçel	

Dördüncü Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15 09:00	Uluslararası Mutfaklar (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Baharat ve Otlar Öğr.Gör. Kamil Akyollu			
09:15 10:00	Uluslararası Mutfaklar (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Baharat ve Otlar Öğr.Gör. Kamil Akyollu			

10:15 11:00	Uluslararası Mutfaklar (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Çikolata ve Şekerleme (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Yiyecek İçecek İşletmelerinde E-Ticaret Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		
11:15 12:00	Uluslararası Mutfaklar (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Çikolata ve Şekerleme (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Yiyecek İçecek İşletmelerinde E-Ticaret Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt		
13:15 14:00	Uluslararası Mutfaklar (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Çikolata ve Şekerleme (A) Öğr.Gör. Kamil Akyollu		İkinci Yabancı Dil (Almanca) IV Öğretmen Sadık Ereğli	Öğretmenlik Uygulaması 1.Grup Doç.Dr. Veysel Yılmaz
14:15 15:00	Uluslararası Mutfaklar (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Çikolata ve Şekerleme (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu		İkinci Yabancı Dil (Almanca) IV Öğretmen Sadık Ereğli	Öğretmenlik Uygulaması 2.Grup Doç.Dr. Veysel Yılmaz
15:15 16:00	Uluslararası Mutfaklar (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Çikolata ve Şekerleme (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu		İkinci Yabancı Dil (Almanca) IV Öğretmen Sadık Ereğli	Mezuniyet Projesi II Doç.Dr. Mehmet Güllü/ / Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt
16:15 17:00	Uluslararası Mutfaklar (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu	Çikolata ve Şekerleme (B) Öğr.Gör. Kamil Akyollu			Mezuniyet Projesi II Doç.Dr. Mehmet Güllü/ / Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI DERS PLANLARI

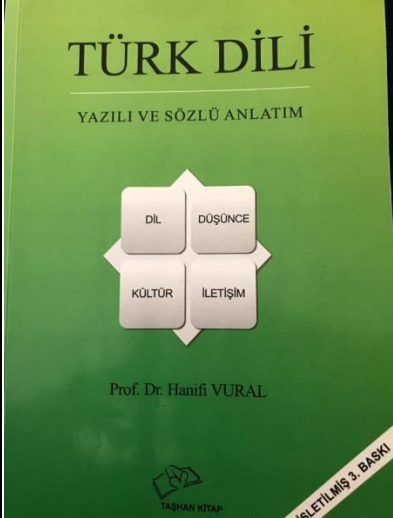
1. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları

TÜD102 TÜRK DİLİ II

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi İlhan YILDIZ
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	
Ders Zamanı	
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	Ön lisans ve lisans düzeyindeki öğrencilere kendilerini doğru ve etkili olarak doğru ifade etmeyi, ana dil bilinci edindirmeyi; panel, konferans, açık oturum, forum türü toplantıları etkili dinlemeyi öğretmektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Haftası
	Dersin amacı, içeriği ve kaynakların tanıtılması.
	Ses bilgisi
	Ses bilgisi ile ilgili temel kavramları bilir.
	Türkçedeki sesleri ve bu seslerin özelliklerini bilir.
	Ünlülerle ilgili ses olaylarını ve nedenlerini bilir.
	Ünlü düşmesini, ünlü daralmasını, ünlü türemesini bilir.
	Ünsüzlerle ilgili ses olaylarını ve nedenlerini bilir.
	Ünsüz düşmesini, ünsüz türemesini, ünsüz benzeşmesini bilir.
	Cümle Türleri: Anlamına göre cümleler
	Cümle ile ilgili kavramları bilir.
	Olumlu cümleyi, olumsuz cümleyi, soru cümlesini, ünlem cümlesini bilir.
	Cümle Türleri: Yapısına göre cümleler
	Basit cümleyi, birleşik cümleyi, sıralı cümleyi, bağlı cümleyi bilir.
	Sözcük türleri: isim ve isim öbekleri
	Sözcük türü ile ilgili kavramları bilir.
	Sözcük türlerini anlam, tür ve görev bakımından sınıflandırır.
	İsmi tanımasını, özelliklerini ve isim öbeklerinin çeşitlerini bilir. Metin içerisinde isim ve isim öbeklerini bulur.
	Zamirler
	Zamir tanımasını, özelliklerini ve zamir çeşitlerini bilir. Metin içerisinde zamirleri ve zamir çeşitlerini bulur.
	Sıfat ve sıfat öbekleri
	Sıfat tanımasını, özelliklerini ve sıfat türlerini bilir. Metinde sıfatı ve sıfat türlerini bulur.
	Zarflar
	Zarf tanımasını ve zarf türlerini bilir. Metin içerisinde zarf ve zarf türlerini bulur.
	Eylemler
	Eylemin tanımasını ve özelliklerini bilir. İsim ve eylem ayırımına varır. Metin içerisinde eylemleri bulur.
	Ek eylemler
	Ek eylem nedir? bilir. Eylemin özelliklerini kavrar. Metin içerisinde ek eylemin bulur.
	Eylemsiler
	Eylemsilerin tanımasını yapar, özelliklerini bilir. Metin içerisinde eylemsileri bulur.
	Edat

	Edat nedir? bilir. Edatın özelliklerini kavrar. Edat türlerini bilir. Metin içerisinde edatları bulur.
	Bağlaç
	Bağlaç nedir? bilir. Bağlacın özelliklerini kavrar. Bağlaç türlerini bilir. Metin içerisinde edatları bulur.
	Yazılı ve sözlü anlatım türler
	Yazılı anlatım türlerini bilir: Form yazılar, öz geçmiş, biyografi, dilekçe, rapor, tutanak, mektup yazılarının tanımını ve özelliklerini bilir. Örnek yazılar okur.
	Makale, deneme, fıkra, eleştiri, röportaj, anı / hatıra, gezi / seyahat yazılarının tanımını ve özelliklerini bilir. Örnek yazılar okur.
	Etkili konuşma becerisinin önemini kavrar. İyi bir konuşmacının özelliklerini öğrenir.
	Sözlü anlatım türlerinden konferans, açık oturum, panel ve münazaranın tanımını ve özelliklerini bilir.
	Seminer, kongre, sempozyum, forum gibi sözlü anlatım türlerinin tanımını ve özelliklerini bilir. Örnek yazılar okur.

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	PY11
2 5 - 9 Şubat 2024	Ses bilgisi	PY11
3 12 - 16 Şubat 2024	Cümle Türleri: Anlamına göre cümleler	PY11
4 19 - 23 Şubat 2024	Cümle Türleri: Yapısına göre cümleler	PY11
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Sözcük türleri: isim ve isim öbekleri	PY11
6 4 – 8 Mart 2024	Zamirler	PY11
7 11 – 15 Mart 2024	Sıfat ve sıfat öbekleri	PY11
8 16– 24 Mart 2024	Ara Sınavlar	PY11
25 – 29 Mart 2024	Zarflar	
9 1 – 5 Nisan 2024	Eylemler	PY11
10 8 – 12 Nisan 2024	Ek eylemler	PY11
11 15 – 19 Nisan 2024	Eylemsiler	PY11
12 22 -26 Nisan 2024	Edat	PY11
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	Bağlaç	PY11
14 6 -10 Mayıs 2024	Yazılı ve sözlü anlatım türleri	PY11
18-24 Mayıs 2024	Final sınavları	
28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavları	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi 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. Aşağıdaki atasözlerinin hangisinde ünsüz benzeşmesinin örneği yoktur? A) İrmaktan geçerken at değiştirilmez. B) Herkesin geçtiği köprüden sen de geç. C) Her şeyin yokluğu yokluktur. D) İyi olacak hastanın hekim ayağına gelir. E) Değirmen iki taştan, muhabbet iki baştan. 2. Ben güzel günlerin şairiyim." cümlesiyle yapısı, yüklemine yeri ve türü yönünden aşağıdaki dizelerin hangisi özdeştir? A) Saadetten alıyorum ilhamımı. B) Kızlara çeyizlerinden bahsediyorum. C) Çocuklara müjdelere veriyorum. D) Babası cephede kalan çocuklara. E) Ben ümitsizlere ümidim. 3. Aşağıdaki cümlelerin hangisi yapısına göre basit, söz dizimine göre devrik bir cümledir? A) Okulda tiyatro çalışması yapmayı düşünüyor. B) Şiiri güzel okuyanlar, toplanmış salonda. C) Herkese laf anlatıyor, kimseyi incitmiyor. D) Bir dergi çıkaracağını söylemişti geçen gün.	

	E) Hikâyelerini bir kitapta topladı bu sene. 4. Aşağıdakilerden hangisinde ikileme zarf fiillerle kurulmuştur? A) Sabah hızlı hızlı yürüyordu. B) Bir köşede ileri geri konuştular. C) Çocuk düşe kalka büyür. D) İşleri sonra sonra yoluna girdi. E) Gece gündüz demeden çalıştı. 5. Aşağıdaki cümlelerden hangisinde fiilimsi yoktur? A) Dün gölge veren ağaç, bugün ocakta yandı. B) Güneşli bir havada yayılımız yola çıktı. C) Gün doğarken bir ölüm rüyasıyla uyandım. D) Yedi yüz yıl süren hikâyemizi dinlemiş. E) Seninle gelmesini istemez misin?
Cevap Anahtarı	1. D 2. E 3. E 4. C 5. B
Ders Kitabı	 Prof. Dr. Hanifi Vural, Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat, 2012.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Prof. Dr. Hanifi Vural, Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat, 2012. 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.

GMS102 Gıda Güvenliği

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Seval Kurt
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Gıdaların seçimi, temini, satın ve teslim alınması, depolanması, işlenmesi ve üretilmesi gibi aşamalarında hijyen ve sanitasyon kuralları hakkında bilinçlendirmek ve bilgi vermek.
	Ders hakkında genel bilgilendirme

Konu ve İlgili Kazanımlar	Gıda güvenliği ve mevzuatla ilgili temel kavramlar
	Gıda güvenliği ile ilgili temel kavramların ne anlama geldiğini bilir.
	Gıda güvenliği ile ilgili dünyada etkili kurum ve kuruluşları tanır..
	Ülkemizde besinlerle ilgili yasal durum ve düzenlemeler
	Gıda güvenliği ile ilgili mevzuatların tarihçesini bilir.
	Yürürlükte olan mevzuatları bilir.
	Gıda güvenliğini bozan etmenler
	Gıda güvenliğini bozan etmenleri sınıflandırabilir.
	Biyolojik etmenleri açıklayabilir.
	Kimyasal etmenleri sıralayabilir.
	Fiziksel etmenleri açıklayabilir.
	Gıda güvenliğini bozan etmenlerin besine bulaşma yolları
	Çapraz bulaşmayı açıklayabilir.
	Gıda güvenliğini bozan etmenlerin bulaşmasını önlemek için gerekli tedbirleri söyler
	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (gıda hijyeni)
	Satın alma aşamasında gıda güvenliği ile ilgili tedbirleri sıralayabilir.
	Kuru depoda besin saklama sırasında gıda güvenliği ile ilgili tedbirleri açıklayabilir.
	Soğuk depoda ve dondurucuda besin saklama sırasında gıda güvenliği ile ilgili tedbirleri açıklayabilir.
	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (gıda hijyeni)
	Yiyecekleri hazırlama aşamasında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir.
	Yiyecekleri pişirme aşamasında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir.
	ARA SINAV
	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (personel hijyeni)
	Portör muayenesini açıklayabilir.
	Personelin mutfığa girerken uyması gereken kişisel hijyen kurallarını bilir.
	Personelin iş başında uyması gereken kuralları kavrar.
	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (fiziksel alan ve ekipman hijyeni)
	Fiziksel alanların temizlik prosedürünü açıklayabilir.
	Gıda ile temas eden araç-gereçlerin kullanımında dikkat edilmesi gereken hususları bilir..
	Araç-gereç, ekipmanların temizlik prosedürünü açıklayabilir.
	Gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000: 2005 yönetim sistemi)
	HACCP kavramını açıklayabilir.
	HACCP'in tarihsel gelişim sürecini bilir.
	HACCP'in 7 ilkesini açıklayabilir.
	Gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000: 2005 yönetim sistemi)
	HACCP'in 7 ilkesini açıklayabilir.
	ISO 22000 kalite yönetim sistemini kavrar.
	Kritik Kontrol Noktası saptama
	Üretim akış şemasını kavrar.
	Bir yemeğin üretim akış şemasını çizebilir.
	Üretim akış şeması üzerinde CCP'ni tespit edebilir.
	Tehlike Analizi Planı hazırlama
	Tehlike analiz planını kavrar.
	Bir yemeğin tehlike analiz planını hazırlayabilir.
	HACCP Planı hazırlama
	HACCP planını kavrar.
	Bir yemeğin HACCP planını hazırlayabilir.

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Gıda güvenliği ve mevzuatla ilgili temel kavramlar	PY5

3	12 - 16 Şubat 2024	Ülkemizde besinlerle ilgili yasal durum ve düzenlemeler	PY5
4	19 - 23 Şubat 2024	Gıda güvenliğini bozan etmenler	PY1-2-5-6
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Gıda güvenliğini bozan etmenlerin besine bulaşma yolları	PY1-2-5-6
6	4 – 8 Mart 2024	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (gıda hijyeni)	PY1-2-3-5-6-12
7	11 – 15 Mart 2024	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (gıda hijyeni)	PY1-2-3-5-6-12
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-2-3-5-6-12
	25 – 29 Mart 2024	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (personel hijyeni)	
9	1 – 5 Nisan 2024	Gıda güvenliğini korumak için gerekli şartları sağlama yolları (fiziksel alan ve ekipman hijyeni)	PY1-2-3-5-6-12
10	8 – 12 Nisan 2024	Gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000: 2005 yönetim sistemi)	PY1-2-5-6-8-9
11	15 – 19 Nisan 2024	Gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000: 2005 yönetim sistemi)	PY1-2-5-6-8-9
12	22 -26 Nisan 2024	Kritik Kontrol Noktası saptama	PY1-2-5-6-8-9-11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Tehlike Analizi Planı hazırlama	PY1-2-5-6-8-9-11
14	6 -10 Mayıs 2024	HACCP Planı hazırlama	PY1-2-5-6-8-9-11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli veya 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.Patojen bakterilerin çoğalması bakımından tehlikeli bölge kabul edilen sıcaklık dereceleri hangisidir? a. 4-22°C b. 22-37°C c. 37-63°C d. 22-63°C e. 4-63°C 2.Personelin mutfakta çalışırken maske takmaması nedeniyle karşılaşılabilecek en önemli sorun aşağıdakilerden hangisidir? a. Solunum yoluyla bulaşma olur b. İş disiplini bozulur c. Yemek kokusu alerjiye neden olur d. Mutfaktaki nem alerjiye neden olur e. Sorun oluşturmaz 3.“Soğuk zincir” ifadesi için aşağıdakilerden hangisi doğrudur? A) Soğutucunun sıcaklığının kontrolü B) Dondurucunun sıcaklığı kontrolü C) Donmuş ürünün çözündürülmesi D) Potansiyel tehlikeli besin E) Besinin üretim-nakil-depolamasında sıcaklık kontrolü	
Cevap Anahtarı		1- E 2.A 3.E	
Kaynak Kitap		1- Memiş Kocaman, Emel, Gıda Güvenliği Ders Notları, Basılmamış. 2- Baş, Murat, Besin Hijyeni, Güvenliği ve HACCP, Sim Matbaacılık, Ankara, 2004.Sorumlu Olunan Bölümler: 10.,11. ve 12. Bölümler.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		1- Mahmutoglu, Teslime, Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayıncılık, Ankara, 2007. 2- Bulduk, Sıdika, Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, Ankara, 2007.	

GMS104 İÇECEK TEKNOLOJİSİ

Öğretim Görevlisi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	177
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu derste içki tanımları ve içki hazırlama yöntemlerine ilişkin bilgilerin aktarılması amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	İçeceklerin Sınıflandırılması
	İçecek çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur
	İçecek türlerinin hammaddeleri hakkında bilgi sahibi olur..
	Sıcak alkolsüz içecekler
	Sıcak alkolsüz içecek çeşitlerini bilir.
	Sıcak alkolsüz içecek çeşitlerinin üretim yöntemlerini bilir
	Sıcak alkolsüz içecek çeşitlerinin hammaddelerini öğrenir.
	Soğuk alkolsüz içecekler
	Soğuk alkolsüz içecek çeşitlerini bilir.
	Soğuk alkolsüz içecek çeşitlerinin üretim yöntemlerini bilir
	Soğuk alkolsüz içecek çeşitlerinin hammaddelerini öğrenir.
	Bira üretimi
	Bira üretiminin hammaddelerini bilir.
	Bira üretiminin aşamalarını ve içeriğini bilir.
	Bira üretiminin saklama koşullarını ve yöntemlerini bilir.
	Alkol Değerleri
	Düşük alkollü içecekleri bilir.
	Yüksek alkollü içecekleri öğrenir.
	Alkol ve Sağlık
	Promil değerleri hakkında bilgi sahibi olur..
	Alkol tahribatı ve kabul edilebilir değer hakkında bilgi sahibi olur.
	İçki üretim yöntemleri
	Fermantasyon ile üretilen içkileri Bilir.
	Distilasyon ile üretilen içkileri Bilir.
	Kupaj ile üretilen içkileri Bilir.
	Mayalandırma ile içecek üretimi
	Mayalandırma ile içecek üretimini bilir
	Mayalandırma ile içecek üretimi içecekleri hakkında bilgi sahibi olur..
	Damıtma ile içecek üretimi
	Damıtma ile içecek üretimini bilir
	Şarap üretimi
	Şarap üretiminin hammaddelerini bilir.
	Şarap üretiminin aşamalarını ve içeriğini bilir.
	Şarap üretiminin saklama koşullarını ve yöntemlerini bilir.
	Kupaj Yöntemi(içecek Karıştırma)
	Uyumlu sıcak alkolsüz içecekleri bilir
	Uyumlu soğuk alkolsüz içecekleri bilir
	Uyumlu alkollü içecekleri bilir
	Örnek olay inceleme
	Slayt ve videolardan değişik içecek türlerinin üretimini bilir.
	Örnek olay inceleme
	Slayt ve videolardan değişik içecek türlerinin üretimini bilir.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	İçeceklerin sınıflandırılması	PY3
3	12 - 16 Şubat 2024	Sıcak alkolsüz içecekler	PY1-PY11
4	19 - 23 Şubat 2024	Soğuk alkolsüz içecekler	PY1
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Bira üretimi	PY11
6	4 – 8 Mart 2024	Alkol değerleri	PY11
7	11 – 15 Mart 2024	Alkol ve sağlık	PY11
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY4
	25 – 29 Mart 2024	İçki üretim yöntemleri	
9	1 – 5 Nisan 2024	Mayalandırma ile içecek üretimi	PY1
10	8 – 12 Nisan 2024	Damıtma ile içecek üretimi	PY3-PY12
11	15 – 19 Nisan 2024	Şarap üretimi	PY5-PY11
12	22 -26 Nisan 2024	Kupaj Yöntemi(içecek Karıştırma)	PY4-PY11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Örnek olay inceleme	PY6-PY12
14	6 -10 Mayıs 2024	Örnek olay inceleme	PY5
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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 biranın hammaddelerinden değildir. a) Şerbetçiotu b) Alkol c) Maya d) Malt 2. Çimlenmiş malt'ın az kavrulup fermantasyona uğramasıyla hangi bira çeşidi oluşur. a) Pilsner b) Ale c) Chandy d) Lager 3. Local içecekler içerisinde yer alan Rakı hangi yöntemle elde edilir. a) Fermantasyon b) Kaynatma ve alkolleşme c) Distilasyon d) Reaksiyon 4. Don Perignion, moet chandone, Gordon Rouge hangi tür içecek grubundadır. a) Şarap b) Kanyak c) Şampanya d) Rom 5. Şeker kamışı hangi içkilerin ana maddesidir. Şarap b) Kanyak c) Şampanya d) Rom	
Cevap Anahtarı		1.a/2.d/3.c/4.c/5.d	
Kaynak Kitap		Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık: Ankara.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Öğretim Elemanının hazırlamış olduğu ders notları ve slaytları...	

GMS106 İSTATİSTİK

Öğretim Görevlisi	Doç. Dr. Emin ARSLAN
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Veri(sözel ve sayısal) toplamak, düzenlemek ve betimleyerek karar vermede yardımcı olmaktır

		Konu ve ilgili kazanım	
Konu ve İlgili Kazanımlar		Ders hakkında genel bilgilendirme	
		Temel Kavramlar	
		İstatistiğin konusunu ve önemini kavramış olur.	
		İstatistiğin günümüzde her alanda kullanılır olduğunu anlar.	
		Temel Kavramlar	
		İstatistik kütle, birim, değişken ve parametre kavramlarını tanımlayabilir.	
		İstatistiğin aşamalarını açıklayabilir.	
		İstatistik Seriler	
		Elde edilen verilerin belirli bir düzende sıralanmasının önemini kavrar.	
		Frekans serilerinin önemini anlar.	
		İstatistik Seriler	
		Sınıflandırılmış ve birikimli seriyi oluşturabilir	
		Birikimli seriyi bilir. (den az, den çok) Grafiğini çizer.	
		İstatistik Serilerin Grafikle Gösterilmesi	
		İstatistik serilerinin Grafikte gösterilmesinin önemini anlar. Frekans eğrilerini bilir.	
		Histogram ve frekans poligonunu çizebilir.	
		Ortalamalar: Duyarlı ortalamalar : Aritmetik Ortalama	
		Ortalamalar konusunda genel bilgiye sahip olur.	
		Aritmetik ortalamanın önemini kavrar. Frekanslı serilerde ve birikimli serilerde aritmetik ortalamayı hesaplayabilir Ağırlıklı aritmetik ortalamayı hesaplayabilir.	
		Geometrik ortalama	
		Nüfus, büyüme hızı, endeks gibi hesaplamalarda genellikle geometrik ortalamanın hesaplanması gerektiğini anlar.	
		Basit serilerde geometrik ortalamayı hesaplayabilir. Frekanslı serilerde geometrik ortalamayı hesaplayabilir Sınıflandırılmış serilerde geometrik ortalamayı hesaplayabilir.	
		Harmonik ortalama, Kareli ortalama	
		Harmonik ortalama ve kareli ortalamayı bilir.	
		Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde harmonik ortalamayı hesaplayabilir. Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde kareli ortalamayı hesaplayabilir	
		Duyarlı olmayan ortalamalar :Medyan	
		Medyanı bilir.	
		Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde medyanı hesaplayabilir.	
		Mod	
		Modu bilir.	
		Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde mod'u hesaplayabilir.	
		Kartil	
		Kartil'i bilir.	
		Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde Kartil'i hesaplayabilir.	
		Sapmalar:Değişim aralığı, Standart Sapma	
		Değişim aralığı ve standart sapmayı bilir.	
		Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde standart sapmayı hesaplayabilir.	
		Varyans	
		Varyans'ı bilir.	
		Basit, frekanslı ve sınıflandırılmış serilerde varyansı hesaplayabilir	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Temel Kavramlar	PY1-PY3
3	12 - 16 Şubat 2024	Temel Kavramlar	PY1-PY3
4	19 - 23 Şubat 2024	İstatistik Serileri	PY1-PY3
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	İstatistik Serileri	PY1-PY3

6	4 – 8 Mart 2024	İstatistik Serilerinin Grafikle Gösterilmesi	PY6-PY7																												
7	11 – 15 Mart 2024	Ortalamalar, Duyarlı Ortalama,Aritmetik Ortalama	PY6-PY7																												
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY6-PY7																												
9	25 – 29 Mart 2024	Geometrik Ortalama																													
10	1 – 5 Nisan 2024	Harmonik Ortalama ve Kraeli Ortalama	PY6-PY7																												
11	8 – 12 Nisan 2024	Duyarlı Olmayan Ortalama, Medyan	PY6-PY7																												
12	15 – 19 Nisan 2024	Mod	PY8-PY9																												
13	22 -26 Nisan 2024	Kartil	PY8-PY9																												
14	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Sapmalar:Değişim aralığı, Standart Sapma	PY8-PY9																												
15	6 -10 Mayıs 2024	Varyans	PY8-PY9																												
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı																													
	28 -31 Mayıs 2024	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	S.1 Gruplandırılmış serinin aritmetik ortalamasını bulununuz. <table><tr><td>$\frac{Xi}{0-4}$</td><td>$\frac{Fi}{1}$</td></tr><tr><td>4-8</td><td>4</td></tr><tr><td>8-12</td><td>8</td></tr><tr><td>12-16</td><td>5</td></tr><tr><td>16-20</td><td>2</td></tr></table> S.2 Verilen gruplandırılmış serinin MODUNU bulunuz. <table><tr><td>$\frac{Sınıf}{0-4}$</td><td>$\frac{Frekans}{4}$</td></tr><tr><td>4-8</td><td>8</td></tr><tr><td>8-12</td><td>10</td></tr><tr><td>12-16</td><td>8</td></tr><tr><td>16-20</td><td>5</td></tr></table> S.3 Verilen gruplandırılmış serinin MEDYANINI bulunuz. <table><tr><td>$\frac{Sınıf}{2-4}$</td><td>$\frac{Frekans}{2}$</td></tr><tr><td>4-6</td><td>10</td></tr><tr><td>6-8</td><td>4</td></tr><tr><td>8-10</td><td>3</td></tr></table>			$\frac{Xi}{0-4}$	$\frac{Fi}{1}$	4-8	4	8-12	8	12-16	5	16-20	2	$\frac{Sınıf}{0-4}$	$\frac{Frekans}{4}$	4-8	8	8-12	10	12-16	8	16-20	5	$\frac{Sınıf}{2-4}$	$\frac{Frekans}{2}$	4-6	10	6-8	4	8-10	3
	$\frac{Xi}{0-4}$	$\frac{Fi}{1}$																													
	4-8	4																													
8-12	8																														
12-16	5																														
16-20	2																														
$\frac{Sınıf}{0-4}$	$\frac{Frekans}{4}$																														
4-8	8																														
8-12	10																														
12-16	8																														
16-20	5																														
$\frac{Sınıf}{2-4}$	$\frac{Frekans}{2}$																														
4-6	10																														
6-8	4																														
8-10	3																														
	Cevap Anahtarı: 1-10,6 2-10 3-5,5																														
		Yazar: Yılmaz,Burhan (2006). İstatistik. Ankara: Nobel yayın.																													
	Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi- Çil, Burhan (2014). İstatistik. Ankara: Detay yayınevi																														

GMS 108 Yiyecek-İçecek Servisi

Öğretim Üyesi	Dr. Öğretim Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Günümüzde uygulanan ve dünya literatüründe kabul edilmiş olan temel servis tekniklerinin öğrencilere anlatılması ve uygulama yaptırılarak bu tekniklerin aktarılması amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	Yiyecek-İçecek Departmanına Özgü Terimler
	Yiyecek-İçecek departmanına özgü mesleki terimleri bilir.
	Mesleki terimleri pratik anlamda kullanabilir.
	Yiyecek-İçecek Departmanının Tanıtımı
	Yiyecek-İçecek departmanı hakkında bilgi sahibi olur.
	Departmanın organizasyon yapısını bilir.
	Departmanın işletme açısından önemini kavrar.
	Yiyecek-İçecek Servisi İşe Hazırlık
	Üniforma kavramını bilir.
	Yiyecek-İçecek servisi bölümünde çalışanlar hakkında bilgi sahibi olur.
	Yiyecek-İçecek servisi bölümünde çalışanların giydikleri uniformalar hakkında bilgi sahibi olur.
	Servis ve bar personelinin taşınması gereken araç-gereçleri bilir.
	Masa Üstü Servis Takımları, Uygulama
	Kullanıma en uygun masa üstü servis takımları hakkında bilgi sahibi olur.
	Metal servis takımlarının boyutlarına göre ayrımlarını bilir.
	Özel servislerde kullanılan metal servis takımlarını bilir.
	Metal servis takımlarının temizleme işlemlerini yapabilir.
	Masa Üstü Servis Takımları, Uygulama
	Porselen servis takımlarının boyutlarına göre ayrımlarını bilir.
	Özel servislerde kullanılan porselen takımları bilir.
	Porselen servis takımlarının temizleme işlemlerini yapabilir.
	Masa Üstü Servis Takımları, Uygulama
	Cam servis takımlarının boyutlarına göre ayrımlarını bilir.
	Özel servislerde kullanılan cam takımları bilir.
	Cam servis takımlarının temizleme işlemlerini yapabilir.
	Kuвер Çeşitleri, Uygulama
	Standart kuвер malzemelerini bilir.
	Tabakların kuvere yerleştirilmesini öğrenir ve uygulayabilir.
	Kuвер Çeşitleri, Uygulama
	Kuвер çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Basit kuveri öğrenir ve uygulayabilir.
	Table d'hote kuveri öğrenir ve uygulayabilir.
	A'la Carte kuveri öğrenir ve uygulayabilir.
	Klasik Usullerde Servis, Uygulama
	Fransız usulü servisi öğrenir ve uygulayabilir.
	İngiliz usulü servisi öğrenir ve uygulayabilir.
	Klasik Usullerde Servis, Uygulama
	Rus usulü servisi öğrenir ve uygulayabilir.
	Amerikan usulü servisi öğrenir ve uygulayabilir.
	Şarap Servisi
	Şarabın üretim aşamalarını bilir.

	Üzüm çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Dünyada şarap üreten bazı bölgeler hakkında bilgi sahibi olur.
	Şarap Servisi
	Beyaz şarabın servisi hakkında bilgi sahibi olur.
	Kırmızı şarabın servisi hakkında bilgi sahibi olur.
	Şampanyanın servisi hakkında bilgi sahibi olur.
	Kahvaltı Servisi
	Kahvaltı çeşitlerinin servisi hakkında bilgi sahibi olur.

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Yiyecek-İçecek Departmanına Özgü Terimler	PY1
3 12 - 16 Şubat 2024	Yiyecek-İçecek Departmanının Tanıtımı	PY1-PY2
4 19 - 23 Şubat 2024	Yiyecek-İçecek Servisi İşe Hazırlık	PY2
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Masa Üstü Servis Takımları, Uygulama	PY2
6 4 – 8 Mart 2024	Masa Üstü Servis Takımları, Uygulama	PY2
7 11 – 15 Mart 2024	Masa Üstü Servis Takımları, Uygulama	PY2
8 16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY2-PY7
25 – 29 Mart 2024	Kuver Çeşitleri, Uygulama	
9 1 – 5 Nisan 2024	Kuver Çeşitleri, Uygulama	PY2-PY7
10 8 – 12 Nisan 2024	Klasik Usullerde Servis, Uygulama	PY2-PY7
11 15 – 19 Nisan 2024	Klasik Usullerde Servis, Uygulama	PY2-PY7
12 22 -26 Nisan 2024	Şarap Servisi	PY2-PY7
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	Şarap Servisi	PY2-PY7
14 6 -10 Mayıs 2024	Kahvaltı Servisi	PY2-PY7
18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	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 yiyecek-içecek alanında kullanılan terimlerden biridir? a) Ön kasa kontrol cetveli b) Menü planlama c) Destinasyon pazarlaması d) Rezervasyon fişi 2 – Aşağıdakilerden hangisi yiyecek-içecek servis türlerinden biri değildir? a) A'la-Carte servisi b) Amerikan usulü servisi c) Consierge servisi d) Fransız usulü servisi 3 – Standart bir kuverde hangisi bulunmaz? a) Konserve açacağı b) Kaşık c) Çatal d) Tatlı kaşığı	
Cevap Anahtarı	1 – b; 2 – c; 3 – a	
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: MEGEP Modülleri.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Yılmaz, Y. (2004). Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık	

GMS110 Temel Beslenme İlkeleri

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Emin ARSLAN
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Beslenme ile ilgili tanımlar, besin grupları, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, mineraller, vitaminler ve suyun organizmadaki görevleri, sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı, beslenmenin fiziksel performansa etkileri hakkında bilgi sahibi olmayı sağlar.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	Beslenme ile ilgili temel terim ve tanımlar
	Beslenmenin tanımını yapabilir.
	Yeterli ve dengeli beslenmeyi açıklayabilir.
	Beslenme ile ilgili temel kavram ve terimleri bilir.
	Besin grupları, besin piramidi ve besin yoncası
	Besin piramidini kavrar.
	Besin yoncasını açıklayabilir.
	Besin gruplarına örnekler verebilir.
	Besin öğelerinin gruplandırılması
	Makro ve mikro besin öğelerini sıralayabilir.
	Enerji veren besin öğelerini söyleyebilir.
	Makro ve mikro besin öğelerini açıklayabilir.
	Karbonhidratlar: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları
	Karbonhidratları molekül yapısına göre sınıflandırabilir.
	Karbonhidratların vücuttaki görevlerini açıklayabilir.
	Karbonhidrattan zengin besinleri sıralayabilir.
	Proteinler: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları
	Proteinlerin molekül yapısını açıklayabilir.
	Proteinlerin vücuttaki görevlerini açıklayabilir.
	Proteinden zengin besinleri sıralayabilir.
	Lipitler: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları
	Lipitleri molekül yapısına göre sınıflandırabilir.
	Lipitlerin vücuttaki görevlerini açıklayabilir.
	Lipitlerden zengin besinleri sıralayabilir.
	ARA SINAV
	Yağda çözünen vitaminler (A, D, E, K Vitaminleri): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları
	A, D, E ve K vitaminlerinin vücuttaki görevlerini açıklayabilir.
	A, D, E ve K vitaminlerinden zengin besinleri sıralayabilir.
	A, D, E ve K vitaminlerinin yetersizliğinde görülen hastalıkları söyleyebilir.
	Suda çözünen vitaminler (B Grubu Vitaminleri ve C Vitamini): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları
	B grubu vitaminleri ve C vitamininin vücuttaki görevlerini açıklayabilir.

	B grubu vitaminleri ve C vitamininden zengin besinleri sıralayabilir.		
	B grubu vitaminleri ve C vitamininin yetersizliğinde görülen hastalıkları söyleyebilir.		
	Mineraller (kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları		
	Kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum ve magnezyum minerallerinin vücuttaki görevlerini açıklayabilir.		
	Kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum ve magnezyum minerallerinden zengin besinleri sıralayabilir.		
	Kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum ve magnezyum minerallerinin yetersizliğinde görülen hastalıkları söyleyebilir.		
	Mineraller (demir, çinko, bakır, manganez, iyot, flor, selenyum, krom, nikel, kobalt): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları		
	Demir, çinko, bakır, manganez, iyot, flor, selenyum, krom, nikel, kobalt minerallerinin vücuttaki görevlerini açıklayabilir.		
	Demir, çinko, bakır, manganez, iyot, flor, selenyum, krom, nikel, kobalt minerallerinden zengin besinleri sıralayabilir.		
	Demir, çinko, bakır, manganez, iyot, flor, selenyum, krom, nikel, kobalt minerallerinin yetersizliğinde görülen hastalıkları söyleyebilir.		
	Su: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları		
	Suyun kimyasal özelliklerini bilir.		
	Günlük su ihtiyacımızı karşılayabileceğimiz kaynakları bilir.		
	Su yetersizliğinde görülen sağlık sorunlarını açıklayabilir.		
	Enerji metabolizması		
	Günlük enerji ihtiyacımızı etkileyen faktörleri açıklayabilir.		
	Günlük enerji ihtiyacımızı karşılayacak kaynakları sıralayabilir.		
	Farklı besinlerin enerji değerini karşılaştırabilir.		
	Farklı aktiviteleri enerji harcamasına göre karşılaştırabilir.		
	Şişmanlık ve zayıflık		
	BKI'ı sınıflandırmasını bilir.		
	BKI hesaplayabilir.		
	Enerji dengesizliği sorunlarını açıklayabilir.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Beslenme ile ilgili temel terim ve tanımlar	PY1-3-5
2	5 - 9 Şubat 2024	Beslenme ile ilgili temel terim ve tanımlar	PY1-3-5
3	12 - 16 Şubat 2024	Besin grupları, besin piramidi ve besin yoncası	PY1-3-4-5-6
4	19 - 23 Şubat 2024	Besin öğelerinin gruplandırılması	PY1-3-5-6-9
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Karbonhidratlar: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
6	4 – 8 Mart 2024	Proteinler: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
7	11 – 15 Mart 2024	Lipitler: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-3-4-8
	25 – 29 Mart 2024	Yağda çözünen vitaminler(A, D, E, K Vitaminleri): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	
9	1 – 5 Nisan 2024	Suda çözünen vitaminler (B Grubu Vitaminleri ve C Vitamini): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8

10	8 – 12 Nisan 2024	Mineraller (kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
11	15 – 19 Nisan 2024	Mineraller (demir, çinko, bakır, manganez, iyot, flor, selenyum, krom, nikel, kobalt): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
12	22 -26 Nisan 2024	Su: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Enerji metabolizması	PY1-3-4-5-8-11
14	6 -10 Mayıs 2024	Şişmanlık ve zayıflık	
	18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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		1- Kemiklerin ve dişlerin sağlığında etkin olan besin öğeleri aşağıdakilerden hangisidir? a. K vitamini- Demir- A vitamini b. C vitamini- Fosfor- İyot c. Kalsiyum- Fosfor- D vitamini d. Magnezyum- Çinko- A vitamini e. E vitamini- Çinko- Demir 2- Aşağıdakilerden hangisi mikro besin öğesidir? a. Tahıllar b. Karbonhidratlar c. Proteinler d Mineraller e.Lipitler 3- Beden kitle indeksi (BKI) 28 olan bir kişi kilosuna göre nasıl değerlendirilir? a. Zayıf b. Normal c. Hafif şişman d. Şişman Aşırı şişman	
Cevap Anahtarı		C 2- D 3- C	
Kaynak Kitap		Ayşe Baysal ve Nazife Küçükaslan, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Yayınevi, İstanbul, 2003. Sorumlu Olunan Bölümler: 9., 10. ve 11. Bölümler.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		1-Tayar, Mustafa, Korkmaz N. H. ve Özkeleş, H.E. Beslenme İlkeleri, Dora Basımevi, Bursa, 2011. Sorumlu Olunan Sayfalar: 1-218. 2-Baysal, A. Beslenme, Hatipoğlu yayınevi, Ankara, 2006	

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Beslenme ile ilgili temel terim ve tanımlar	PY1-3-5
3	12 - 16 Şubat 2024	Besin grupları, besin piramidi ve besin yoncası	PY1-3-4-5-6
4	19 - 23 Şubat 2024	Besin öğelerinin gruplandırılması	PY1-3-5-6-9
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Karbonhidratlar: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
6	4 – 8 Mart 2024	Proteinler: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8

7	11 – 15 Mart 2024	Lipitler: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-3-4-8
	25 – 29 Mart 2024	Yağda çözünen vitaminler(A, D, E, K Vitaminleri): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	
9	1 – 5 Nisan 2024	Suda çözünen vitaminler (B Grubu Vitaminleri ve C Vitamini): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
10	8 – 12 Nisan 2024	Mineraller (kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
11	15 – 19 Nisan 2024	Mineraller (demir, çinko, bakır, manganez, iyot, flor, selenyum, krom, nikel, kobalt): kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
12	22 -26 Nisan 2024	Su: kimyasal yapısı, sindirim ve emilimi, vücut çalışmasındaki görevleri, günlük ihtiyaç miktarı, kaynakları	PY1-3-4-8
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Enerji metabolizması	PY1-3-4-5-8-11
14	6 -10 Mayıs 2024	Şişmanlık ve zayıflık	PY1-3-4-5-11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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		1- Kemiklerin ve dişlerin sağlığında etkin olan besin öğeleri aşağıdakilerden hangisidir? a. K vitamini- Demir- A vitamini b. C vitamini- Fosfor- İyot c. Kalsiyum- Fosfor- D vitamini d. Magnezyum- Çinko- A vitamini e. E vitamini- Çinko- Demir 2- Aşağıdakilerden hangisi mikro besin öğesidir? a. Tahıllar b. Karbonhidratlar c. Proteinler d. Mineraller e. Lipitler 3- Beden kitle indeksi (BKI) 28 olan bir kişi kilosuna göre nasıl değerlendirilir? e. Zayıf f. Normal g. Hafif şişman h. Şişman i. Aşırı şişman	
Cevap Anahtarı		2- C 2- D 3- C	
Kaynak Kitap		Ayşe Baysal ve Nazife Küçükbaşlan, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Yayınevi, İstanbul, 2003. Sorumlu Olunan Bölümler: 9., 10. ve 11. Bölümler.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		1- Tayar, Mustafa, Korkmaz N. H. ve Özkeleş, H.E. Beslenme İlkeleri, Dora Basımevi, Bursa, 2011. Sorumlu Olunan Sayfalar: 1-218. 2- Baysal, A. Beslenme, Hatipoğlu yayınevi, Ankara, 2006	

GMS112 Temel Sanat ve Estetik Bilgisi

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Hakan KENDİR
Oda Numarası	

Ofis Saatleri	
E-posta	hakan.kendir@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Öğrencilerin sanat eserini estetik yorum ve düşüncelerle değerlendirmelerini, sanat konusunda farklı görüş ve düşüncelere saygı göstermelerini, sanata ilişkin yaratıcı fikirler oluşturma, insana ait değerleri analiz etmelerini, bireysel araştırma ve çalışmalarında estetik kaygıları uygulamaya yansıtmaya cesareti göstermelerini amaçlar. Öğrencilerde yaşama dair estetik bir duyarlılık oluşturmak ve gördüğü sanat eserlerinin, oluşturduğu tasarımların estetik değerini belirleyebilmek hedeflenir. Eleştirel düşünme becerisini kazandırır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	Sanatın Tanımı
	Sanatın tanımını yaparak genel çerçevede sanatı kavrar.
	Bilimsel anlamda sanatın kategorilere ayırmasını bilir.
	Genel ve özel anlamda sanatı bilir.
	Güzel Sanatlar ve Geleneksel Sanatlar
	Güzel ve Geleneksel Sanatların hangi alanları kapsadığını bilir.
	Resim, heykel ve mimari alanlarında genel bilgiye sahip olur.
	Hat, Tezhip ve Minyatür gibi sanat kollarını değerlendirebilir.
	Sanat ve Zanaat arasındaki ilişki
	Sanatın ne olduğunu, nasıl oluştuğunu, uygulama alanlarını bilir
	Zanaatın tanımını yaparak örnekler vererek açıklayabilir.
	Sanat ile zanaatın arasındaki ilişkiyi karşılaştırmayı yapabilir.
	Plastik sanatlar
	Plastik sanatın tanımını bilir.
	Plastik sanatın kollarını kavrar.
	Plastik sanatlara üzerine örnekler vererek çeşitlerini bilir.
	Sanatta akımlar
	Klasisizm, Romantizm ve Realizm akımlarını bilir.
	Sürrealizm, Natüralizm ve Dadaizm akımlarını kavrar.
	Akımların genel çerçevede üslup özelliklerini karşılaştırabilir.
	Sanat ve postmodernizm
	Sanatta modernleşmeyi genel çerçevede öğrenir.
	Kültür endüstrisi üzerinde yeni yorumlamalar getirebilir.
	Değişen teknolojik gelişmelerle sanata yeni bir boyut kazandırır
	ARA SINAV
	Estetiğe giriş; estetiğin tanımı ve kapsamı, güzel ideası
	Estetiği genel hatlarıyla kavrar.
	Estetiğin tanımını kapsadığı alanı bilir.
	Güzel idea düşüncesini öğrenir.
	Estetiğin temel kavramları: güzellik, süje, obje, değer ve yargı
	Güzellik duygusunun tanımını bilir.
	Süje ve obje kavramları arasındaki ilişkiyi değerlendirebilir.
	Değer ve yargı arasındaki karşılaştırmaları yapabilir.
	Estetik değerler ve güzel ilişkisi
	Estetik değerlerin ne olduğunu açıklayabilir.
	Güzel kavramının tanımı ve kapsamını bilir.
	Estetik değerler ile güzel arasındaki ilişkiyi değerlendirebilir.
	Estetiğin tarihçesi, Platon, Aristoteles'in güzellik anlayışları
	Estetiğin tarihçesini genel olarak kavrayabilir.
	Platon'un güzellik anlayışını bilir.
	Aristoteles'in güzellik anlayışını yorumlayabilir.

	Hristiyan düşüncesinde estetik ve sanat
	Hristiyan düşüncesindeki estetiğe bakış açısını bilir.
	Hristiyan felsefesindeki sanata bakış açısını sentezleyebilir.
	Hristiyan düşüncesindeki sanat ve estetik ilişkisini irdeleyebilir.
	İslam felsefesinde estetik ve sanat
	İslam felsefesinde remmin üzerindeki estetik algıyı bilir.
	İslam düşüncesindeki mimari yapıları estetik açıdan yorumlar.
	İslam felsefesinde hat, tezhip gibi alanlarda estetik açıdan bilir.
	İslam düşüncesinde estetiğin toplum içindeki yerini kavrar.
	Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde estetik
	Selçuklu dönemi mimari yapılarını estetik açıdan yorumlar.
	Osmanlı dönemi dini yapılarına estetik bakış açısını bilir.
	Cumhuriyet dönemi sivil yapılarını estetik açıdan değerlendirir.

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Sanatın tanımı	PY3-PY4-PY6
3 12 - 16 Şubat 2024	Güzel sanatlar ve Geleneksel sanatlar	PY3-PY4-PY6
4 19 - 23 Şubat 2024	Sanat ve Zanaat arasındaki ilişki	PY3-PY4-PY6
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Plastik sanatlar	PY3-PY4-PY6
6 4 – 8 Mart 2024	Sanatta akımlar	PY3-PY4-PY6
7 11 – 15 Mart 2024	Sanat ve postmodernizm	PY3-PY4-PY6
16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY3-PY4-PY6
8 25 – 29 Mart 2024	Estetiğe giriş; estetiğin tanımı ve kapsamı, güzel ideası	
9 1 – 5 Nisan 2024	Estetiğin temel kavramları: güzellik, süje, obje, değer ve yargı	PY3-PY4-PY6
10 8 – 12 Nisan 2024	Estetik değerler ve güzel ilişkisi	PY3-PY4-PY6
11 15 – 19 Nisan 2024	Estetiğin tarihçesi, Platon, Aristoteles’in güzellik anlayışları	PY3-PY4-PY6
12 22 -26 Nisan 2024	Hristiyan düşüncesinde estetik ve sanat	PY3-PY4-PY6
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	İslam felsefesinde estetik	PY3-PY4-PY6
14 6 -10 Mayıs 2024	Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde estetik	PY3-PY4-PY6
18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	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	Aşağıdakilerden hangisi bilimsel özel anlamda sanat alanı içerisinde değerlendirilmez? - Sanatçı - Susuzluk - Alıcı - Sanat eseri - Sanat alanı Aşağıdakilerden hangisi güzel sanatlar kategorisi içerisine girmez? - Resim - Heykel - Hat - Örf - Mimari Aşağıdakilerden hangisi zanaatın özelliklerinden biri değildir? - Güzellik ülküsünün ifadesi birinci amaçlardandır. - Temel işlevi yararlı olmaktır. - El becerisine dayalı olarak gündelik ihtiyaçlara dönük araç gereç üretmeyi hedefler. - Eğitimle kuşaktan kuşağa aktarılan özel beceriler, teknikler içerir.	

	e) Maddi beklentiler söz konusudur. 4. Cismın üç yüzünü gösteren, tek görünüşlü resimlere ne denir? a) İç mekân resmi b) Perspektif resim c) Peyzaj d) Teknik resim e) Dış mekân resmi 5. Perspektif çizerken gözlemcinin gözünün bulunduğu noktaya ne ad verilir? a) Bakış noktası b) Esas nokta c) Düzlem noktası d) Yer düzlemi e) Kaçış noktası
Cevap Anahtarı	1-b, 2-d, 3-a, 4-c, 5-a
Kaynak Kitap	 Tunali, İsmail. (1998). Estetik. İstanbul: Remzi Kitabevi.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Turani, Adnan. (2012). Dünya Sanat Tarihi. İstanbul E.H.Gombrich. (2004). Sanatın Öyküsü. İstanbul

YBD102 İNGİLİZCE II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	114
Ofis Saatleri	
E-posta	elif.demircal@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	A2
Dersin Amacı	Bu ders İngilizce temel dil bilgisi kurallarını öğretmeyi ve temel dil becerilerini kazandırmayı amaçlamaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	Past simple
	Tümceler (however, until, although, when) bağlaçlarla bağlamayı öğrenir.
	'Past simple' ile ilgili formları ve zaman zarflarını öğrenir .
	Past simple 2
	Duygularından bahsedebilir, ilgili konudaki düzenli ve düzensiz eylemleri bilir.
	Tarihi ve sıra sayılarını söyleyebilir ve yazar, biyografi yazmayı öğrenir.
	Count and uncount nouns
	Alışverişle ilgili terim ve kalıpları, sayılabilen ve sayılamayan isimleri ve miktarlarını sormayı ve konuşmayı bilir .

	Resmi ve gayri resmi mail kalıplarını öğrenir.
	Foods and drinks
	Günlük ihtiyaçlarından bahsedebilir , besin ve içecek adlarını ve miktarlarını sormayı ve konuşmayı bilir .
	'Like ve would like' eylemleri arasındaki farkı bilir.
	Comparative and superlative adjectives
	Yer ve yön tarif edebilir .
	Nesneleri, kişi ve yerleri kıyaslayabilir ,en üstünlük derecelerini belirtir.
	Relative pronouns,which,who,where
	Sahiplik kavramlarını öğrenir.
	Yer edatlarını bilir.
	Present continuous tense
	'Present simple ve present continuous' formlarını öğrenir ve kıyaslayabilir .
	'Present simple ve present continuous' formlarını öğrenir ve kıyaslayabilir.
	Comparing and contrasting people
	Kişileri ve kıyafetlerini tarif edebilir.
	Tümceleri (but,however,although) bağlaçlarıyla bağlamayı bilir
	Going to future
	Gelecek zamandan bahsedebilir, öneri getirme ve öneri isteme kalıplarını öğrenir .
	Hava durumundan bahsedebilir.
	Talking about places
	Yerlerden bahsedebilir, tatilini tarif edebilir.
	Tatile ilgili kartpostal yazabilir.
	Present perfect
	Present perfect' ile ilgili kalıpları ve eylemleri bilir.
	Present perfect' ile ilgili kalıpları ve eylemleri bilir.
	Tense revision-present-past-future tense
	Bugün, geçmiş ve gelecek zamanı kıyaslayabilir.
	Bugün, geçmiş ve gelecek zamanı kıyaslayabilir.
	Transport and travel terms
	Seyahat ve ulaşım terimlerini bilir, şiir yazma kurallarını öğrenir
	İlgilerinden bahsetmeyi bilir.

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Past simple	PY 6-13
3 12 - 16 Şubat 2024	Past simple 2	PY 6-13
4 19 - 23 Şubat 2024	Count and uncount nouns	PY 6-13
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Foods and drinks	PY 6-13
6 4 – 8 Mart 2024	Comparative and superlative adjectives	PY 6-13
7 11 – 15 Mart 2024	Relative pronouns,which,who,where	PY 6-13
8 16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY 6-13
25 – 29 Mart 2024	Present continuous	
9 1 – 5 Nisan 2024	Comparing and contrasting people	PY 6-13
10 8 – 12 Nisan 2024	Going to future	PY 6-13
11 15 – 19 Nisan 2024	Talking about places	PY 6-13
12 22 -26 Nisan 2024	Present perfect	PY 6-13
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	Tense revision-present-past-future tense	PY 6-13
14 6 -10 Mayıs 2024	Transport and travel terms	PY 6-13
18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	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 your own ideas. 1- It started to rain, but fortunately _____. 2- I saw the accident happen. Immediately, _____.
Cevap Anahtarı	1- I had an umbrella 2- I called the police
Kaynak Kitap	New Headway Elementary - 4th Edition - Liz and John Soars - Oxford University Press
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	-

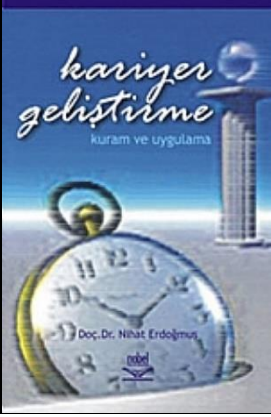
AL102 Kariyer Planlama

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Emin ARSLAN
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-Posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Kariyer Planlama dersi öğrencilerin iş dünyasını, turizm sektörü içerisindeki iş kollarını ve bu iş kollarının gereksinimlerini tanımasını sağlayarak; iş dünyasına hazırlık sürecinde kariyer planlamasının önemi hakkında öğrencilerde farkındalık oluşturmaya hedefler. Ders, öğrencilerin, kişisel yetkinliklerini keşfetmesini ve iş dünyasının beklentilerini doğru anlamasını sağlayarak; bilgi ve becerilerini, turizm sektörünün gereklilikleri ile paralellik arz edecek şekilde geliştirmelerine yardımcı olur.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı
	Dersin genel tanıtımı ve kariyer kavramı
	Kariyer kavramını tanımlar.
	Kariyer geliştirme kavramını tanımlar.
	Kariyer geliştirmenin önemini kavrar.
	Kariyer yönetimini kavramını tanımlar.
	Kariyer yönetiminin amaçlarını kavrar.
	Kariyer planlama kavramını tanımlar.
	Kariyer planlamanın aşamalarını kavrar.
	Kariyer platosu kavramını tanımlar.
	Kariyer patikası kavramını tanımlar.
	Kariyer çapası kavramını tanımlar.
	Kariyer şoku kavramını tanımlar.
	Ulusal ve uluslararası değişim programları
	Mevlana değişim programını tanır.
	Mevlana değişim programına başvuru şartlarını bilir.
	Erasmus + değişim programını tanır.
	Erasmus + değişim programına başvuru şartlarını bilir.
	Farabi değişim programını tanır.
	Farabi değişim programı başvuru şartlarını bilir.
	Temel iletişim becerileri
	Sosyal medya kullanımının avantajlarını bilir.
	Sosyal medya kullanımında dikkat edilmesi gereken hususları kavrar.
	Etkili iletişim tekniklerini kavrar.
	Dil öğreniminin önemini kavrar.
	Ağ oluşturma (Networking) önemini kavrar.
	Özgüven duygusunun iletişimdeki önemini kavrar.

Espri anlayışının iletişimdeki önemini kavrar.
Sektör günleri (Sivil Toplum Kuruluşları)
Sivil toplum kuruluşlarının görev ve sorumluluklarını kavrar.
Sivil toplum kuruluşlarının toplumdaki yeri ve önemini kavrar.
Sosyal sorumluluk projelerinde alınan görevlerin kariyer patikasındaki önemini kavrar.
İnce yetenekler (Soft-Skills)
Zaman yönetiminin önemini kavrar.
Stres yönetiminin iş hayatındaki önemini kavrar.
Problem çözme becerilerini geliştirir.

İş hayatında sorumluluk almanın önemini ve kariyer patikasındaki etkisini kavrar.
Analitik düşünmenin önemini kavrar.
Olaylara eleştirel bakış açısı ile bakmanın avantajlarını kavrar.
İş hayatında ekip çalışmasının önemini kavrar.
İş hayatında olaylara pozitif bakış açısıyla yaklaşmanın önemini kavrar.
Karar alma kabiliyetinin kariyer patikasındaki önemini kavrar.
Sektör günleri (Kamu Sektörü)
Kamu sektörünü tanıır.
İlgili kamu sektöründe yapılan iş ve işlemleri kavrar.
Kamu sektöründeki kariyer olanaklarını kavrar.
İlgili kamu sektöründeki kariyer olanaklarına ulaşmanın şartlarını bilir.
Kamuda kariyerin avantajlarını ve dezavantajlarını kavrar.
Diksiyon ve beden dili
Etkili iletişim kurmada diksiyonun önemini kavrar.
Etkili iletişim kurmada beden dilinin önemini kavrar.
İş görüşmelerinde diksiyon ve beden dilinin önemini kavrar.
Etkili konuşma için gerekli ifade biçimlerinin önemini kavrar.
Kelime vurgusunun önemini kavrar.
Konuşma esnasında mekâna hâkimiyetin önemini kavrar.
Hitap edilen kitle ile hitap şekli arasındaki ilişkiyi kavrar.
Özgeçmiş ve kapak yazısı hazırlama
Özgeçmiş yazmanın önemini ve amacını kavrar.
Etkili bir özgeçmişin hangi bölümlerden oluşması gerektiğini kavrar.
Özgeçmişte yer alan bölümleri doldururken dikkat etmesi gereken hususları bilir.
Kapak yazısı hazırlamanın önemini ve amacını kavrar.
Etkili bir kapak yazısı hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken hususları bilir.
Sektör günleri (Özel Sektör)
Özel sektörü tanıır.
İlgili özel sektörde yapılan iş ve işlemleri kavrar.
Özel sektördeki kariyer olanaklarını kavrar.
İlgili özel sektörün kariyer olanaklarına ulaşmanın şartlarını bilir.
Özel sektörde kariyerin avantajlarını ve dezavantajlarını kavrar.
Etkili mülakat teknikleri
İşe alım sürecinde mülakatın önemini kavrar.
Mülakat öncesi dikkat etmesi gereken hususları bilir.
Mülakat aşamasında dikkat etmesi gereken hususları bilir.
Mülakatta karşılaşılabileceği genel soruları bilir.
Mülakatta karşılaşılabileceği mesleki soruları bilir.
Sektör günleri (Akademi)
Akademik hayatı tanıır.
Akademik hayattaki kadro ve pozisyonlar hakkında bilgi sahibi olur.
Akademide kariyer olanaklarına ulaşmanın şartlarını bilir.
Akademik kariyerin avantajlarını ve dezavantajlarını kavrar.
Sektör günleri (Girişimcilik)
Girişimcilik kavramını bilir.

		Girişimciliğin de bir kariyer patikası olduğunu kavrar.	
		Girişimci olmanın temel özelliklerini bilir.	
		Bireysel girişimcilik yeteneğini ölçer.	
		Girişimcilere yapılan teşvik ve destekler hakkında bilgi sahibi olur.	
		Ders değerlendirmesi ve proje detayları	
		Dersin genel değerlendirmesini yapar.	
		Ders kapsamında yapılan uygulamaların sonuçlarını analiz eder.	
		Kendi kariyer patikasını oluşturur.	
		Kariyer patikasında karşısına çıkabilecek engeller hakkında bilgi sahibi olur.	
Hafta- Tarih		Ders konuları	İlgili program yeterliliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Dersin tanıtımı ve kariyer kavramı	PY10, PY11
3	12 - 16 Şubat 2024	Ulusal ve uluslararası değişim programları	PY8, PY11
4	19 - 23 Şubat 2024	Temel iletişim becerileri	PY10, PY14, PY15
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Sektör günleri (Sivil Toplum Kuruluşları)	PY7, PY15
6	4 – 8 Mart 2024	İnce yetenekler (Soft-Skills)	PY3, PY8, PY10, PY11,
7	11 – 15 Mart 2024	Sektör günleri (Kamu Sektörü)	PY2, PY8, PY13
	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY14
8	25 – 29 Mart 2024	Diksiyon ve beden dili	
9	1 – 5 Nisan 2024	Özgeçmiş ve kapak yazısı hazırlama	
10	8 – 12 Nisan 2024	Sektör günleri (Özel Sektör)	PY7, PY15
11	15 – 19 Nisan 2024	Etkili mülakat teknikleri	PY10, PY13
12	22 -26 Nisan 2024	Sektör günleri (Akademi)	PY11, PY15
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Sektör günleri (Girişimcilik)	PY11, PY13
14	6 -10 Mayıs 2024	Ders değerlendirmesi ve proje detayları	PY10, PY11, PY12, PY13,
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı (Final)	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, derse devam (%10), Profesyonel özgeçmiş ve ön yazı örneği hazırlama (%10), kariyer platformlarında profil oluşturma (%10), mülakat simülasyonu (%10), kariyer merkezi etkinliklerine katılım (%20), kariyer danışmanı görüşmeleri (%10) ve kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak olan klasik dönem sonu sınavı (%30) aracılığıyla yapılacaktır. Kariyer merkezi etkinliklerine katılım, kariyer danışmanı görüşmeleri ve dönem sonu sınavının ağırlıklı ortalaması final sınav notunu (%60) oluşturacaktır.	
Örnek sorular		1) Kariyer patikası kavramını tanımlayarak; kendi kariyer patikanızı oluşturunuz. 2) İletişim ağı oluşturma çabalarının kariyer açısından önemini tartışınız.	
Cevap Anahtarı		1) Kişinin gelecekteki çalışma sorumlulukları ve atamalarını karşılamak için kişisel eğitim ve gelişim deneyimleri tasarlama sürecidir. Komi -> Garson -> Kaptan -> Şef Garson -> Restoran Müdürü -> Yiy. İç. Müdürü	

	2) Networking çalışmaları iletişim ağıımızın büyüyerek daha büyük kesimlere ulaşmamızı ve kendimizi ifade edebilmemizi sağlayacaktır. Böylelikle kariyer hayatımızda elde ettiğimiz başarılarından daha fazla bireyin haberdar olması sağlanmış ve kabiliyetlerimiz ile örtüşen bir pozisyonda ve/veya ücrette bir işe başlama olanağımız artmış olacaktır.
Kaynak kitap	Yazar/Editör: TOGÜ KARMER tarafından hazırlanan kariyer rehber kitabı.
Yardımcı kaynaklar	 Yazar/Editör: Erdoğan, N. (2003). Kariyer Geliştirme, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.

2. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları

ATA202 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Adnan GELMEZ
Oda Numarası	211
Ofis Saatleri	
E-posta	adnan.gelmez@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluş şartlarının ve özelliklerinin anlaşılabilmesi için; Türk Milleti’ni Kurtuluş Savaşı yapmak durumunda bırakan şartlarla, Kurtuluş Savaşı’nın 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	Milli Mücadele
	TBMM’ye karşı çıkan ayaklanmaları bilir.
	TBMM’ye karşı çıkan ayaklanmaların Milli Mücadele üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.
	Sevr Antlaşması ile emperyalist güçlerin Anadolu üzerindeki emellerini değerlendirebilir.
	Türk Milleti’nin Sevr Antlaşması’na verdiği tepkileri değerlendirebilir.
	Milli Mücadele’de Doğu Cephesi’nde yaşanan askeri ve siyasi gelişmeleri kavrar.
	Milli Mücadele’de ilk askeri ve siyasi zaferin kime karşı kazanıldığını bilir.
	Milli Mücadele’de Güney Cephesi’nde yaşanan askeri ve siyasi gelişmeleri kavrar.
	Kuva-yı Milliye birliklerinin faaliyetlerini ve düzenli ordunun kurulma sürecini bilir.
	Milli Mücadele’de Batı Cephesi’nde yaşanan askeri ve siyasi gelişmeleri kavrar.
	Milli Mücadele’de Doğu, Güney ve Batı Cepheleri’nde elde edilen başarıları ve bu başarıların Türk Milleti açısından önemini açıklayabilir.
	Milli Mücadele
	Mudanya Ateşkes Antlaşması’nın Milli Mücadele’deki yeri ve önemini kavrar.
	Milli Mücadele’nin askeri safhasının Mudanya Ateşkes Antlaşması ile bittiğini bilir.
	Lozan Antlaşması’nın Türk Milleti’ne sağladığı kazanımları analiz eder.
	Türk Milleti’nin bağımsızlığını sınırlayan kapitülasyon, azınlık hakları, dış borçlar gibi unsurlardan Milli Mücadele’de kazanılan askeri başarılar ve Lozan Antlaşması ile verilen siyasi mücadeleler ile kazanıldığını kavrar.
	Türkiye’nin uluslararası platformda tam bağımsız bir güç olarak tanınması sürecini değerlendirebilir.
	Tarihsel süreçte ve günümüzde Lozan Antlaşması’nın Türk Milleti için önemini açıklayabilir.
	Türkiye Cumhuriyeti’nin Kuruluşu
	Türkiye’de saltanat ve halifeliğin kaldırılma süreçlerini değerlendirebilir.
	“Cumhuriyet” kavramının ne anlama geldiğini bilir.
	Atatürk’ün Cumhuriyetçilik ilkesini ve dayandığı temel esasları kavrar.
	Atatürkçü Düşünce Sistemi içinde Cumhuriyetçilik ilkesinin yerini ve önemini açıklayabilir.
	Atatürk dönemi Türk demokratikleşme sürecinin ilk aşamalarını değerlendirebilir.
	Cumhuriyetin Demokratikleşmesi
	Halk Fırkası’nın, Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası’nın, Serbest Cumhuriyet Fırkası’nın ve Demokrat Parti’nin kuruluşunu, benimsediği temel ilkeleri ve bu partilerin Türk siyasi tarihi içindeki yeri ve önemini bilir.
	Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşundan sonraki süreçte yaşanan siyasi gelişmeleri değerlendirebilir.

Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş yıllarındaki demokratikleşme yolunda atılan adımları analiz edebilir.
Türkiye'de çok partili siyasi hayata geçiş sürecini değerlendirebilir.
Demokratik bir sistem için siyasi partilerin ve çok partili yaşamın gerekliliğini kavrar.
Atatürk'ün Halkçılık ilkesini ve önemini açıklayabilir.
Atatürk'ün Halkçılık ilkesinin dayandığı temel esasları bilir.
Halkçılık ilkesinin milli egemenliğin ve eşitliğin temel dayanağı olduğunu bilir.
Cumhuriyet'in Laikleşmesi
Laiklik kavramının ne almama geldiğini bilir.
Atatürk'ün Laiklik ilkesi ve önemini açıklayabilir.
Türkiye'nin siyasi, hukuk ve eğitim alanlarındaki laikleşme sürecini değerlendirebilir.
Hukuksal alanda yapılan inkılapların gerekçelerini bilir.
Hukuk alanında yapılan inkılapların dayandığı esasları bilir.
Türk Medeni Kanunu ile Türk aile yapısında ve kadının toplumsal statüsünde meydana gelen değişiklikleri değerlendirebilir.
Milliyetçilik İlkesi
Milliyetçilik kavramının ne anlama geldiğini tanımlayabilir.
Milliyetçilik kavramının nasıl ortaya çıktığını ve dünya üzerindeki etkilerini açıklayabilir.
Türk milliyetçiliğinin gelişim safhalarını değerlendirebilir.
Atatürk'ün Milliyetçilik ilkesini ve dayandığı temel esasları açıklayabilir.
Milli tarih ve dil bilincinin yeri ve önemini bilir.
Milliyetçilik ilkesi doğrultusunda yapılan inkılap hareketlerini bilir.
ARA SINAV
Devletçilik İlkesi
Ekonomi alanında meydana gelen gelişmeleri kavrar.
Tam bağımsız ve milli bir ekonomi düzeni kurmak için İzmir İktisat Kongresi'nde alınan kararları değerlendirebilir.
Tam bağımsız bir ekonominin bir millet için ne kadar önemli olduğunu kavrar.
1929 Dünya Ekonomik Bunalımı'nın Türkiye üzerine etkilerini değerlendirebilir.
Atatürk'ün Devletçilik ilkesinin ne anlama geldiğini ve önemi açıklayabilir.
Devletçilik ilkesinin Türkiye'nin o günkü ihtiyaçlarından doğmuş olduğunu ve dünyadaki diğer ekonomik sistemlerden farklı yönlerini bilir.
İnkılaplara Tepkiler
Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türkiye Cumhuriyeti'ne yönelik tehditleri analiz edebilir.
Mustafa Kemal'e suikast girişimini analiz edebilir.
Şeyh Said ve Menemen Olaylarını amaçlarını değerlendirebilir.
Türk Tarihinin Anayasaları ve Özellikleri
"Anayasa" kavramının ne anlama geldiğini bilir.
Dünyada anayasa kavramının ilk ve ne şekilde ortaya çıktığını ve dünyadaki anayasal gelişmelerin Osmanlı Devleti üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.
Osmanlı Devleti'nde yaşanan anayasal gelişmeleri, 1876 Anayasası ve özelliklerini, 1909 yılı değişikliklerini siyasi ve kişisel hak ve özgürlükler açısından değerlendirebilir.
Türkiye Cumhuriyeti'nin 1921, 1924, 1961, 1982 Anayasası olmak üzere dört anayasal süreç yaşadığını bilir.
1921, 1924, 1961, 1982 Anayasaları'nın uygulanmasını hazırlayan siyasi süreçlerde yaşanan olayları, bu anayasaların temel özelliklerini ve uygulanmasından doğan toplumsal ve siyasi sonuçları değerlendirebilir.
Türkiye'de kişisel hak ve özgürlükler konusunda yaşanan gelişmeleri değerlendirebilir.
Eğitim İnkılabı
Eğitim alanında yapılan inkılapların gerekçelerini bilir.
Atatürk'ün milli ve çağdaş eğitime verdiği önemi kavrar.
Eğitim ve kültür alanında yapılan gelişmeleri kavrar.
Tevhid-i Tedrisat Kanunu, Harf İnkılabı, Millet Mektepleri'nin yeni bir eğitim sistemi kurulması içindeki yeri ve önemini değerlendirebilir.
Köy Enstitüleri'nin kuruluş amacını, işleyiş biçimini ve Türk eğitim sistemi içindeki yeri ve önemini değerlendirebilir.

		Yükseköğretim alanında yapılan yeni düzenlemeler ve Üniversite Reformu konusunda atılan ilk adımları değerlendirebilir.
		Toplumsal Alanda Yapılan İnkılaplar
		Toplumsal alanda yapılan inkılapları ve meydana gelen gelişmeleri kavrar.
		Şapka ve kıyafet alanında yapılan düzenlemelerin nedenini bilir.
		Soyadı Kanunu ile eşit ve ayrıcalıksız bir toplum oluşturma amaçlandığını bilir.
		Soyadı Kanunu ile Halkçılık ilkesini ilişkilendirebilir.
		Milletlerarası Takvim, Ölçü, Saat ve Rakam sistemine geçiş ile uluslararası ilişkilerde doğacak aksaklıkların giderilmesinin amaçlandığını kavrar.
		Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
		Atatürk dönemi Türk dış politikasının temel ilkelerini ve amaçlarını açıklayabilir.
		Atatürk dönemi dış politikasını tam bağımsızlık, akılcılık, milli menfaatleri esas alma ilkeleri özelinde değerlendirebilir.
		Lozan Antlaşması'nı Atatürk dönemi Türk dış politikası ilkeleri ile ilişkilendirebilir.
		Musul Meselesi'nin o günkü ve günümüzde Türk Milleti için arz ettiği önemi kavrar.
		Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Balkan ve Sadabat Paktı ve Türkiye'nin Milletler Cemiyeti'ne girişi gibi dış politikada yaşanan gelişmeleri Atatürk'ün dış politika ilkeleri çerçevesinde değerlendirebilir.
		Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
		Atatürk dönemi sonrası Türk dış politikasının temel ilkelerini ve amaçlarını açıklayabilir.
		İkinci Dünya Savaşı'ndaki gelişmeleri ve bu savaşın sonuçlarının Türkiye'ye etkilerini analiz edebilir.
		İkinci Dünya Savaşı'nda takip edilen Türk dış politikasını Türkiye'nin milli menfaatleri noktasında değerlendirebilir.
		Türkiye'nin Batılı ülkelerle ilişkilerini ve onların siyasi ve askeri kurumları içinde yer alma mücadelesini anlar ve bu alanda yaşanan problemleri kavrar.
		Türkiye'nin milli davalarından biri olarak, Kıbrıs'ta meydana gelen gelişmeleri anlar ve bunun Türkiye için önemini bilir.
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Milli Mücadele: TBMM'ye Karşı Ayaklanmalar, Sevr Antlaşması, Milli Mücadele'nin Cepheleri; Doğu, Güney ve Batı Cepheleri ve Sonuçları	PY1-PY10-PY12
3 12 - 16 Şubat 2024	Milli Mücadele: Savaşı Bitiren Antlaşmalar, Mudanya Ateşkes Antlaşması, Lozan Antlaşması	PY1-PY10-PY12
4 19 - 23 Şubat 2024	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Atatürk'ün Cumhuriyetçilik İlkesi	PY1-PY10-PY12
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Cumhuriyetin Demokratikleşmesi: Halk Fırkası, Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası, Serbest Cumhuriyet Fırkası, Demokrat Parti ve Sonrası, Seçme ve Seçilme Hakkının Geliştirilmesi, Atatürk'ün Halkçılık ilkesi	PY1-PY10-PY12
6 4 – 8 Mart 2024	Cumhuriyetin Laikleşmesi: Yönetimin (Halifeliğin Kaldırılması), Hukukun (Şer'i Hukukun ve Mahkemelerin Sona Ermesi ve Yeni Hukuk Düzeni, Anayasa ve Yasalarda Değişiklikler) ve Eğitimin Laikleşmesi (Tevhid-i Tedrisat Kanunu), Atatürk'ün Laiklik İlkesi	PY1-PY10-PY12
7 11 – 15 Mart 2024	Milliyetçilik İlkesi: Milli Devlet, Milli Tarih (Türk Tarih Kurumu), Milli Dil (Türk Dil Kurumu), Atatürk'ün Milliyetçilik İlkesi	PY1-PY10-PY12
8 16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-PY10-PY12
25 – 29 Mart 2024	Devletçilik İlkesi: İzmir İktisat Kongresi, Ekonominin Millileştirilmesi, Özel Girişimciliğin Desteklenmesi, Devlet Eliyle Kalkınma, Planlı Ekonomi, Atatürk'ün Devletçilik İlkesi	
9 1 – 5 Nisan 2024	İnkılaplara Tepkiler: Şeyh Said Ayaklanması, İzmir'de Atatürk'e Suikast Girişimi, Menemen Olayı	PY1-PY10-PY12

10	8 – 12 Nisan 2024	Türk Tarihinin Anayasaları ve Özellikleri: 1876, 1909, 1921, 1924, 1961, 1982 Anayasaları ve Özellikleri	PY1-PY10-PY12
11	15 – 19 Nisan 2024	Eğitim İnkılâbı: Tevhid-i Tedrisat Kanunu, Türk Eğitim Sisteminin Temel Özellikleri, Harf İnkılâbı, Eğitimi Geliştirmek İçin Yapılan Çalışmalar, Halkevleri, Köy Enstitüleri, Üniversite Reformu	PY1-PY10-PY12
12	22 -26 Nisan 2024	Toplumsal Alanda Yapınla İnkılâplar: Kıyafet İnkılâbı, Tarikatların Yasaklanması, Soyadı Kanunu, Milletlerarası Takvim, Ölçü, Rakam Sistemine Geçiş	PY1-PY10-PY12
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası: Türkiye'nin Stratejik Önemi, Milli Mücadele Döneminde Dış Politika, Atatürk Döneminde Dış Politika	PY1-PY10-PY12
14	6 -10 Mayıs 2024	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası: Atatürk Sonrasında Dış Politika	PY1-PY10-PY12
	18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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		1- “Osmanlı Devleti’nde özellikle 1789 Fransız İhtilali’ndan sonra sorun olmaya başlayan azınlıklar meselesi devletin yıkılışına kadar sürmüştür.” Lozan Barışı’nda azınlık sorunu nasıl bir çözüme kavuşturulmuştur? a-Azınlıklar her türlü faaliyetlerinde serbesttirler b-Azınlıkların bütün ayrıcalıkları kaldırılmıştır c-Azınlıklar Birleşmiş Milletlerin korumacılığı altındadır d-Azınlıklar insan hakları komisyonunca himaye edilirler e-Azınlıklar milli esaslara göre ülke değiştirebilirler 2- Türkiye’de; I. Tanık olmada kadın ve erkeğin eşit olması II. Miras işlemlerinin yeniden düzenlenmesi III. Kadınların seçme ve seçilme hakkını sağlayan ortamın oluşması gibi gelişmeler, aşağıdakilerden hangisinin sonuçları arasındadır? a-Kabotaj Kanunu’nun b-Takrir-i Sükun Kanunu’nun c-Tevhid-i Tedrisat Kanunu’nun d-Şapka Kanunu’nun e-Türk Medeni Kanunu’nun 3- I.Eğitimde ikiliğe son vermek II.Eğitimde çağdaşlaşmak III.Eğitimde laikliği sağlamak Yukarıdaki amaçları gerçekleştirmeye yönelik en önemli ilk inkılâp, aşağıdakilerden hangisidir? a-Şer’iye ve Evkaf Vekâleti’nin kaldırılması b-Köy Enstitülerinin açılması c-Tekke ve Zaviyelerin kapatılması d-Tevhid-i Tedrisat Kanunu’nun kabul edilmesi e-Üniversitelerin açılması 4-1924 Anayasasında “Türkiye halkına farkı gözetmeksizin vatandaşlık itibarıyla Türk denir” ifadesi yer almaktadır. Bu tanıma göre aşağıdaki seçeneklerde verilen hangi farkların gözetilmemesi esas alınmıştır? a- Din ve dil b- Dil, din, ırk c- Din ve ırk d- Dil ve ırk e- Dil ve tarih 5-Türkiye, Boğazlar üzerindeki tam hâkimiyetini hangi antlaşma sonucu kazanmıştır? a-Montrö Antlaşması b-Lozan Antlaşması c-Sevr Antlaşması d-Londra Antlaşması e-Mudanya Antlaşması	

Cevap Anahtarı	1-b, 2-e, 3-d, 4-c, 5-a
Kaynak Kitap	 Sabri Zengin, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Taşhan Kitap, Tokat 2016. Sorumlu Olunan Sayfalar: Kitabın 154. sayfasından sonuna kadar.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- Kemal Atatürk, <i>Nutuk</i>, Cilt: I-III, İstanbul 1993. 2- YÖK-Komisyon, <i>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi</i>, Ankara 1989. 3- Komisyon, <i>Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II</i>, AAM Yay., Ankara 2002.

GMS202 Yiyecek Üretim Teknikleri-II

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Uygulama Mutfacı
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışacak öğrencilerin yiyecek gruplarını öğrenmelerini ve hazırlamalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Mutfağın özellikleri, mutfak ekipmanları
	Mutfağın bölümlerini tanır.
	Mutfak ekipmanlarını tanır.
	Mutfağın özellikleri, mutfak ekipmanları
	Mutfak ekipmanlarını kullanır.
	Mutfak ekipmanlarının uygun ürüne göre kullanım ayrımını yapar.
	Temel pişirme yöntemleri
	Temel pişirme yöntemlerini uygular.
	Temel pişirme yöntemlerini uygular.
	Garnitürler özellikleri, çeşitleri ve garnitür çeşitlerini hazırlama
	Garnitür kavramını öğrenir.
	Garnitürlerin kullanım amacını ve önemini kavrar.
	Garnitürler özellikleri, çeşitleri ve garnitür çeşitlerini hazırlama
	Garnitürlerin kullanım şeklini öğrenir.
	Garnitür çeşitlerini öğrenir.
	Garnitürler özellikleri, çeşitleri ve garnitür çeşitlerini hazırlama
	Garnitür hazırlama aşamalarını görür, öğrenir.
	Garnitür çeşitlerini hazırlar.
	Salatalar, özellikleri, çeşitleri ve salata çeşitlerini hazırlama
	Salata kavramını öğrenir.
	Salataların kullanım amaçlarını ve önemini kavrar.
	Salatalar, özellikleri, çeşitleri ve salata çeşitlerini hazırlama
	Salataların kullanım şeklini öğrenir.
	Salata çeşitlerini öğrenir.
	Salatalar, özellikleri, çeşitleri ve salata çeşitlerini hazırlama
	Salata hazırlama aşamalarını görür, öğrenir.

		Salata çeşitlerini hazırlar.
		Ordövrlerin özellikleri ve çeşitleri, ordövr çeşitlerini hazırlama
		Ordövr kavramını öğrenir.
		Ordövrlerin kullanım amaçlarını ve çeşitlerini öğrenir.
		Ordövrlerin özellikleri ve çeşitleri, ordövr çeşitlerini hazırlama
		Ordövr hazırlama aşamalarını görür, öğrenir.
		Ordövr çeşitlerini hazırlar.
		Ana yemekler özellikleri ve çeşitleri, ana yemek çeşitlerini hazırlama
		Ana yemek hazırlama esaslarını öğrenir.
		Ana yemek olarak kullanılacak yiyecek gruplarını ayırt edebilir.
		Ana yemekler özellikleri ve çeşitleri, ana yemek çeşitlerini hazırlama
		Ana yemek çeşitlerini öğrenir.
		Ana yemeklerin menüdeki önemini kavrar.
		Ana yemekler özellikleri ve çeşitleri, ana yemek çeşitlerini hazırlama
		Ana yemek çeşitlerini hazırlar.
		Menüye göre ana yemek seçimini yapabilir.
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Mutfağın özellikleri, mutfak ekipmanları	PY1-PY3-PY6
3 12 - 16 Şubat 2024	Temel pişirme yöntemleri	PY1-PY3-PY6
4 19 - 23 Şubat 2024	Garnitürler özellikleri, çeşitleri ve garnitür çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Garnitürler özellikleri, çeşitleri ve garnitür çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
6 4 – 8 Mart 2024	Garnitürler özellikleri, çeşitleri ve garnitür çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
7 11 – 15 Mart 2024	Salatalar, özellikleri, çeşitleri ve salata çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
8 16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-PY3-PY6
25 – 29 Mart 2024	Salatalar, özellikleri, çeşitleri ve salata çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
9 1 – 5 Nisan 2024	Salatalar, özellikleri, çeşitleri ve salata çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
10 8 – 12 Nisan 2024	Ordövrlerin özellikleri ve çeşitleri, ordövr çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
11 15 – 19 Nisan 2024	Ordövrlerin özellikleri ve çeşitleri, ordövr çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
12 22 -26 Nisan 2024	Ana yemekler özellikleri ve çeşitleri, ana yemek çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	Ana yemekler özellikleri ve çeşitleri, ana yemek çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
14 6 -10 Mayıs 2024	Ana yemekler özellikleri ve çeşitleri, ana yemek çeşitlerini hazırlama	PY1-PY3-PY6
18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	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.Salata çeşitlerine 3 örnek veriniz. 2.Garnitür hazırlamada kullanılan besinlere örnek veriniz.	
Cevap Anahtarı	1.Mevsim salata, Sezar salata, Rus salatası. 2.Karnabahar, brokoli, havuç, patates, bezelye.	
Kaynak Kitap	• Aşçılık, Cemal TÜRKAN.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Mutfak Teknolojisi, Cemal TÜRKAN.	

GMS204 Gıda Teknolojisi

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışacak öğrencilerin gıdaları tanımlarını, bileşimlerini ve elde edilme teknolojilerini öğrenmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Gıda teknolojisine genel bakış
	Dersin içeriğini öğrenir
	Gıda teknolojisinin güncel durumunu öğrenir.
	Besinlerdeki bozulma etkenleri ve kontrolü
	Besinlerdeki bozulma etkenlerini öğrenir.
	Besinlerdeki bozulmaların kontrolünü öğrenir.
	Fiziksel besin saklama yöntemleri
	Fiziksel besin saklama yöntemlerini öğrenir.
	Fiziksel besin saklama yöntemlerini kavrar, sınıflandırabilir.
	Fiziksel besin saklama yöntemleri
	Fiziksel besin saklama yöntemlerinin önemini bilir.
	Fiziksel besin saklama yöntemlerinin güncel uygulamalarını öğrenir.
	Kimyasal besin saklama yöntemleri
	Kimyasal besin saklama yöntemlerini öğrenir.
	Kimyasal besin saklama yöntemlerini kavrar, sınıflandırabilir.
	Kimyasal besin saklama yöntemleri
	Kimyasal besin saklama yöntemlerinin önemini bilir.
	Kimyasal besin saklama yöntemlerinin güncel uygulamalarını kavrar
	Biyolojik besin saklama yöntemleri
	Biyolojik besin saklama yöntemlerinin öğrenir.
	Biyolojik besin saklama yöntemlerini kavrar, sınıflandırabilir.
	Biyolojik besin saklama yöntemleri
	Biyolojik besin saklama yöntemlerinin önemini bilir.
	Biyolojik besin saklama yöntemlerinin güncel uygulamalarını kavrar
	Tahıl teknolojisi
	Tahıl teknolojisini öğrenir.
	Tahıl teknolojisinin önemini ve gerekliliğini kavrar.
	Tahıl teknolojisi
	Tahıl teknolojisinin geleneksel uygulamalarını öğrenir.
	Tahıl teknolojisinin güncel uygulamalarını öğrenir.
	Meyve ve sebze teknolojisi
	Meyve ve sebze işlemenin önemini kavrar.
	Meyve ve sebze işleme yöntemlerini öğrenir.
	Et ve ürünleri teknolojisi
	Et ve et ürünleri işlemenin önemini kavrar.
	Et ve ürünleri işleme yöntemlerini öğrenir
	Süt ve ürünleri teknolojisi
	Süt ve ürünlerini işlemenin önemini kavrar.
	Süt ve ürünlerini işleme yöntemlerini öğrenir.
	Yağ, şeker, çay işleme teknolojisi
	Yağ, şeker ve çay işlemenin önemini kavrar.
	Yağ, şeker ve çay işleme yöntemlerini öğrenir.

Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Gıda teknolojisine genel bakış	PY3-PY5-PY12
3 12 - 16 Şubat 2024	Besinlerdeki bozulma etkenleri ve kontrolü	PY3-PY5-PY12
4 19 - 23 Şubat 2024	Fiziksel besin saklama yöntemleri	PY3-PY5-PY12
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Fiziksel besin saklama yöntemleri	PY3-PY5-PY12
6 4 – 8 Mart 2024	Kimyasal besin saklama yöntemleri	PY3-PY5-PY12
7 11 – 15 Mart 2024	Kimyasal besin saklama yöntemleri	PY3-PY5-PY12
8 16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY3-PY5-PY12
25 – 29 Mart 2024	Biyolojik besin saklama yöntemleri	PY3-PY5-PY12
9 1 – 5 Nisan 2024	Biyolojik besin saklama yöntemleri	PY3-PY5-PY12
10 8 – 12 Nisan 2024	Tahıl teknolojisi	PY3-PY5-PY12
11 15 – 19 Nisan 2024	Meyve ve sebze teknolojisi	PY3-PY5-PY12
12 22 -26 Nisan 2024	Et ve ürünleri teknolojisi	PY3-PY5-PY12
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	Süt ve ürünleri teknolojisi	PY3-PY5-PY12
14 6 -10 Mayıs 2024	Yağ, şeker, çay işleme teknolojisi	PY3-PY5-PY12
18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	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. Aşağıdakilerden hangisi meyve ve sebze işleme teknolojisi sınıfına girmez? 2. Aşağıdakilerden hangisi kutu konserveçiliğinde hava çıkarma işleminin sonuçlarından değildir?	
Cevap Anahtarı	1. a) Reçel üretimi b) Salça üretimi c) Meyve suyu üretimi d) Meyve ve sebzelerin kurutulmaları e) Işınlama 2. a) Oksidatif bozulmalar engellenir b) Kutu materyalinde korozyon (aşınma) engellenir, c) Kutu kapatıldıktan sonra istenen vakum sağlanır, d) Aroma ve renk maddeleri istenen ölçüde korunamaz, e) Mikrobiyel bozulmanın önüne geçilmiş olur.	
Kaynak Kitap	Bulduk, S. (2004). Gıda Teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ünüvar, Ş. (2007). Gıda/Besin Teknolojisi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım	

GMS206 YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI

Öğretim Üyesi	Dr. Öğretim Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, yiyecek içecek sektöründe çalışacak öğrencilerin hizmet pazarlaması ve turizm pazarlamasının tüm yönlerini kavramalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Genel olarak pazarlama Mal ve hizmetlerin pazarlaması arasındaki farkı analiz eder. Mal ve hizmetlerin özellikleri arasında farkı açıklar. Hizmet pazarlaması turizm pazarlamasına giriş Mal ve hizmetlerin pazarlaması arasındaki farkı analiz eder. Mal ve hizmetlerin özellikleri arasında farkı açıklar.

		Hizmet pazarlaması turizm pazarlamasına giriş	
		Mal ve hizmetlerin pazarlaması arasındaki farkı analiz eder.	
		Mal ve hizmetlerin özellikleri arasında farkı açıklar.	
		Turizm pazarlaması planlaması Pazarlama bilgi sistemi	
		Pazarlama karma elemanlarının turizm ürünlerinin pazarlanmasındaki boyutunu değerlendirebilir.	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi	
		Pazarlama karma elemanlarının turizm ürünlerinin pazarlanmasındaki boyutunu değerlendirebilir.	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Turizm pazarı Pazarlama karma elemanları: Ürün	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Pazarlama karma elemanları: Dağıtım	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Pazarlama karma elemanları: Fiyat	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Pazarlama karma elemanları: Tutundurma	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Pazarlama karma elemanları: insan	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Pazarlama karma elemanları: Fiziksel kanıtlar	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Pazarlama karma elemanları: süreçler	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Elektronik ortamlarda pazarlama	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
		Genel değerlendirme.	
		Mal ve hizmet üretimindeki farklı yönleri analiz eder.	
		Pazarlama bilgi sistemi ve süreci hakkında değerlendirme yapabilir	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Genel olarak pazarlama	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
3	12 - 16 Şubat 2024	Hizmet pazarlaması turizm pazarlamasına giriş	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
4	19 - 23 Şubat 2024	Turizm pazarlaması planlaması Pazarlama bilgi sistemi	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Pazarlama bilgi sistemi	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
6	4 – 8 Mart 2024	Turizm pazarı Pazarlama karma elemanları: Ürün	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
7	11 – 15 Mart 2024	Pazarlama karma elemanları: Dağıtım	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	
	25 – 29 Mart 2024	Pazarlama karma elemanları: Fiyat	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
9	1 – 5 Nisan 2024	Pazarlama karma elemanları: Tutundurma	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12

10	8 – 12 Nisan 2024	Pazarlama karma elemanları: insan	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
11	15 – 19 Nisan 2024	Pazarlama karma elemanları: Fiziksel kanıtlar	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
12	22 -26 Nisan 2024	Pazarlama karma elemanları: süreçler	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Elektronik ortamlarda pazarlama	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
14	6 -10 Mayıs 2024	Genel değerlendirme.	PY8-PY9-PY10-PY11-PY12
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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	Aşağıdaki cümlelerin doğru yada yanlış olma durumunu değerlendiriniz. C başına doğru ise D yanlış ise Y yazınız. Her madde 5 puan.Hizmet önce satılır, sonra üretilir.Mallar ve hizmetlerde tüketim eşzamanlıdır.teknolojik çevre işletmenin faaliyet çevresini etkileyen bir unsurdur.		
Cevap Anahtarı	Y.....Hizmet önce satılır, sonra üretilir. Y.....Mallar ve hizmetlerde tüketim eşzamanlıdır. Y.....teknolojik çevre işletmenin faaliyet çevresini etkileyen bir unsurdur.		
Kaynak Kitap	Kozak, N. (2010). Turizm Pazarlaması. Ankara: Detay Yayıncılık.		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ay, Canan, Kartal, Burak ve Nardalı, Sinan (editörler). (2010). Pazarlamada etik yaklaşımlar. 1. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık. • Rızaoğlu, Bahattin. (2004). Turizm Pazarlaması. 4. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.		

GMS 208 Mesleki İngilizce II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	114
Ofis Saaları	
E-posta	elif.demircal@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
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	Explaining and instructing Otel mutfağı ve hijyen kurallarını öğrenir. 'Must, have to, don't have to, mustn't' gibi zorunluluk, zorunluluk olmayışı ve yasak kalıplarını öğrenir. Taking telephone requests Otel olanakları ve servislerinden bahsedebilir. 'Need' eyleminin çeşitli kalıplarını öğrenir. Taking difficult phone calls Sıkıntılı telefon konuşmalarıyla yapılan rezervasyonlarla baş edebilir. 'Past simple' formlarını öğrenir ,soro sorabilir , kısa cevap verebilir.

		Health and safety terms at work İşte güvenlik ve sağlık terimlerini ve kurallarını bilir. Sıfat ve zarfları öğrenir. Givivg directions indoors Otel içinde yer ve yön tarif edebilir, otel odalarını, çeşitlerini, otel katlarını bilir. Yer ve yön edatlarını bilir. Giving directions outside Otel dışı yön , yer tarifi verebilir. Yer ve yön edatlarını bilir. Facilities for the business travellers Konferans olanaklarını bilir ve müşteriye tanıtabilir. Tümceleri birleştirmek veya zıtlık ifade etmek için kullanılan bağlaçları bilir. ARA SINAV Offering help and advice Müşterilerin karşılaştığı kaza veya sağlık problemleriyle ilgilenmeyi bilir , ilgili terimleri öğrenir. ‘Present perfect’ kalıplarını (yet, just, already) öğrenir –‘ Should ‘ ile tavsiye vermeyi öğrenir. Dealing with problems Müşterilerin şikayetleriyle ilgilenmeyi ve nasıl başa çıkacağını bilir. ‘Should+ Present perfect passive ‘ yapısını öğrenir. Paying bills Otel ve restoran ödemelerini alabilir, ödeme şekillerini bilir. ‘Present continuous’ kalıplarını öğrenir, nesne zamirlerini bilir. Payment queries Otel ve restoran hesaplarındaki sorunlarla baş edebilir. ‘Much , many , a lot of’ gibi çokluk, miktar kavramlarını öğrenir. Applying for a job İş başvurusu için (cv) özgeçmiş yazabilir. Resmi dil kullanarak iş mektupları ve iş başvuruları yapabilir. Interviewing for the job İş görüşmesi ile ilgili kuralları bilir ve ilgili taktikleri öğrenir. Gelecek zamanda kendini ifade etmeyi bilir(will,going to,-ing).	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Explaining and instructing	PY 2-3-5-6-13
3	12 - 16 Şubat 2024	Health and safety terms at work	PY 2-3-5-6-13
4	19 - 23 Şubat 2024	Jobs and workplaces	PY 2-3-5-6-13
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Dealing with problems	PY 2-3-5-6-13
6	4 – 8 Mart 2024	Payment queries	PY 2-3-5-6-13
7	11 – 15 Mart 2024	Applying for a job	PY 2-3-5-6-13
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY 2-3-5-6-13
	25 – 29 Mart 2024	Applying for a job	
9	1 – 5 Nisan 2024	Applying for a job	PY 2-3-5-6-13
10	8 – 12 Nisan 2024	Applying for a job	PY 2-3-5-6-13
11	15 – 19 Nisan 2024	Interviewing for the job	PY 2-3-5-6-13
12	22 -26 Nisan 2024	Interviewing for the job	PY 2-3-5-6-13
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Interviewing for the job	PY 2-3-5-6-13
14	6 -10 Mayıs 2024	Interviewing for the job	PY 2-3-5-6-13
	18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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	What are the kitchen staff's duties ?
Cevap Anahtarı	Head chef writes the menus, pastry chef bakes all the rolls ,breads and croissants, ,chefs de partie handle all the cold dishes,mayonnaise and the sauces, commis chefs are responsible to the sous chef ,sous chefs prepare all the soups,hot starters and side orders , kitchen porters sharpen the knives,prepare the vegetables.
Kaynak Kitap	Highly Recommended I Pre-intermediate - English for the Hotel and Catering Industry Trish Stott and Rod Revell - Oxford University Press
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	-

GMS210 Vejetaryen Mutfağı

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	Kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Vejetaryenlik kavramı, vejetaryenler için yeterli ve dengeli beslenme kuralları hakkında sahibi olmak
Konu ve İlgili Kazanımlar	Vejetaryenliğin tanımı ve sınıflandırılması
	Vejetaryenliğin tanımı yapabilir.
	Vejetaryenliği sınıflandırabilir.
	Vejetaryenliğin beslenme tipleri
	Vejetaryen beslenme tiplerini söyleyebilir.
	Ova Vejetaryen diyetini açıklayabilir.
	Vejetaryenliğin beslenme tipleri
	Vegan diyetini açıklayabilir.
	Lakto Vejetaryen diyetini açıklayabilir.
	Vejetaryenliğin seçilme nedenleri
	Vejetaryenliğin seçilme nedenlerini sıralayabilir.
	Vejetaryenliğin seçilme nedenlerini yorumlayabilir.
	Vejetaryen diyetlerin sağlık yönünden değerlendirilmesi
	Vejetaryen diyetleri sağlık yönünden değerlendirebilir.
	Vejetaryen beslenme tiplerini sağlık yönünden karşılaştırabilir.
	Vejetaryen diyetlerin beslenme yönünden değerlendirilmesi
	Sağlık yönünden en iyi vejetaryen beslenme tipini söyleyebilir.
	Sağlık yönünden en iyi vejetaryen beslenme tipini söyleyebilir
	Özel durumu olan vejetaryen bireylerde beslenmenin özellikleri
	Özel durumu olan veganlar için öneriler sunabilir.
	Özel durumu olan ova vejetaryenler için öneriler sunabilir.
	ARA SINAV
	Özel durumu olan vejetaryen bireylerde beslenmenin özellikleri
	Özel durumu olan lakto vejetaryenler için öneriler sunabilir.
	Özel durumu olan lakto-ova vejetaryenler için öneriler sunabilir.
	Yeterli ve dengeli bir vejetaryen beslenme için genel önerileri
	veganlar için öneriler sunabilir.
	ova vejetaryenler için öneriler sunabilir
	Yeterli ve dengeli bir vejetaryen beslenme için genel önerileri
	lakto vejetaryenler için öneriler sunabilir.

		olan lakto-ova vejetaryenler için öneriler sunabilir.	
		Vejetaryen beslenme hakkında merak edilen noktalar	
		Vejetaryen beslenme hakkında yanlış bilinenleri anlar.	
		Vejetaryen beslenme hakkında açıklama yapabilir.	
		Vejetaryen bireyler için menü örnekleri	
		Ova vejetaryenler için örnek diyet yazabilir.	
		Veganlar için örnek diyet yazabilir.	
		Vejetaryen bireyler için menü örnekleri	
		Lakto vejetaryenler için örnek diyet yazabilir.	
		Lakto-ova vejetaryenler için örnek diyet yazabilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Vejetaryenliğin tanımı ve sınıflandırılması	PY1-3-5
3	12 - 16 Şubat 2024	Vejetaryenliğin beslenme tipleri	PY1-2-12
4	19 - 23 Şubat 2024	Vejetaryenliğin beslenme tipleri	PY1-12
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Vejetaryenliğin seçilme nedenleri	PY1-2-8-12
6	4 – 8 Mart 2024	Vejetaryen diyetlerin sağlık yönünden değerlendirilmesi	PY1-2-8
7	11 – 15 Mart 2024	Vejetaryen diyetlerin beslenme yönünden değerlendirilmesi	PY1-6-8-11
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-7-8-11
	25 – 29 Mart 2024	Özel durumu olan vejetaryen bireylerde beslenmenin özellikleri	
9	1 – 5 Nisan 2024	Özel durumu olan vejetaryen bireylerde beslenmenin özellikleri	PY1-6-8-11
10	8 – 12 Nisan 2024	Yeterli ve dengeli bir vejetaryen beslenme için genel önerileri	PY1-7-8-11
11	15 – 19 Nisan 2024	Yeterli ve dengeli bir vejetaryen beslenme için genel önerileri	PY1-6-7-8-11
12	22 -26 Nisan 2024	Vejetaryen beslenme hakkında merak edilen noktalar	PY1-6-8-11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Vejetaryen bireyler için menü örnekleri	PY1-6-7-8-11
14	6 -10 Mayıs 2024	Vejetaryen bireyler için menü örnekleri	PY1-11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem sonu sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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			
Cevap Anahtarı		1-	
Kaynak Kitap		Karabudak, Efsun, Vejetaryen Beslenmesi, T.C. Sağlık Bakanlığı Yayınları, 2008, Yayın No: 726, Ankara..	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GMS212 Bar Yönetimi

Öğretim Görevlisi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	

Dersin Amacı		Bu ders kapsamında; günümüzde uygulanan ve dünya literatüründe kabul edilmiş temel bar terim ve tekniklerini öğrencilere anlatmak ve uygulama yaptırılarak bu tekniklerin pekiştirilmesi amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar		Ders hakkında genel bilgilendirme
		Bar kavramı ve barların ortaya çıkışı
		Bar çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur
		Bar tanımı ve ortaya çıkışı hakkında bilgi sahibi olur..
		Turizm İşletmeleri Bar çeşitleri ve Organizasyonu
		Otel işletmelerinde ki bar çeşitlerini bilir.
		Bar bölümü organizasyonu hakkında bilgi sahibi olur.
		Görevli personeli ve görev tanımlarını bilir.
		Bar malzemeleri
		Bar malzemelerinin isimlerini bilir.
		Bar malzemelerinin Kullanım amacını bilir.
		Bar malzemelerinin ölçü ve şekillerini bilir.
		Barlarda kullanılan içecek türleri ve servisi
		Barlarda hazırlanan alkolsüz içki türlerini bilir.
		Barlarda hazırlanan alkollü içki türlerini bilir.
		Özel içeceklerin servisini bilir.
		Alkolsüz kokteyl kavramı ve hazırlanışı
		Sıcak alkolsüz kokteyl çeşitleri ve servis şeklini öğrenir
		Soğuk alkolsüz kokteyl çeşitleri ve servis şeklini öğrenir
		Alkollü kokteyl kavramı ve hazırlanışı
		Alkollü kokteyllerde kullanılan malzemeler hakkında bilgi sahibi olur..
		Alkollü kokteyl çeşitlerini ve uyumlu içkileri öğrenir.
		Uluslararası özel kokteyl ve servis çeşitleri
		Uluslararası özel kokteylleri öğrenir.
		Uluslararası özel kokteyl de kullanılan malzemeleri tanır.
		Uluslararası özel kokteyllerde ihtiyaç duyulan hammadde ve malzemeler hakkında bilgi sahibi olur.
		Uygulama/Uygulama oteli loby bar
		Bar malzemeleri görsel tanıtım. Soru-cevap
		Uygulama/Uygulama oteli loby bar
		İçecekler görsel tanıtım porsiyonlama servis etmeyi öğrenir
		Uygulama/Uygulama oteli loby bar
		Alkolsüz kokteyl yapma ,tadım ve servisi bilir
		Uygulama/Uygulama oteli loby bar
		Punch ve sıcak içecek yapımını porsiyonlamayı bilir
		Örnek olay inceleme
		Slayt ve videolardan değişik içecek türlerinin üretimini bilir.
		Örnek olay inceleme
		Slayt ve videolardan değişik içecek türlerinin üretimini bilir.
Hafta-Tarih		Ders Konuları
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme
2	5 - 9 Şubat 2024	Bar kavramı ve barların ortaya çıkışı
3	12 - 16 Şubat 2024	Turizm İşletmeleri Bar çeşitleri ve Organizasyonu
4	19 - 23 Şubat 2024	Bar malzemeleri
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Barlarda kullanılan içecek türleri ve servisi
6	4 – 8 Mart 2024	Alkolsüz kokteyl kavramı ve hazırlanışı
7	11 – 15 Mart 2024	Alkollü kokteyl kavramı ve hazırlanışı
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav
	25 – 29 Mart 2024	Uluslararası özel kokteyl ve servis çeşitleri
9	1 – 5 Nisan 2024	Uygulama/Uygulama oteli loby bar
10	8 – 12 Nisan 2024	Uygulama/Uygulama oteli loby bar
11	15 – 19 Nisan 2024	Uygulama/Uygulama oteli loby bar
12	22 -26 Nisan 2024	Uygulama/Uygulama oteli loby bar
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Örnek olay inceleme
		İlgili Program Yeterliği
		PY3
		PY1-PY14
		PY1
		PY15
		PY14
		PY15
		PY4
		PY1
		PY3-PY12
		PY5-PY14
		PY4-PY14
		PY6-PY12

14	6 -10 Mayıs 2024	Örnek olay inceleme	PY5
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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		- Aşağıdakilerden hangisi Büyük bira bardağı ve kapasite miktarıdır. a) Long Drink 330 cl. b) Arjantin 330 cl. c) Arjantin 500 cl. d) Snifter 500 cl - Eğer biranın içine lime juice koyarsak hangi bira çeşidi oluşur. a) Pilsner b) Ale c) Chandy d) Lager - Local içecekler içerisinde yer alan Rakı hangi yöntemle elde edilir. a) Fermantasyon b) Kaynatma ve alkollerleşme c) Distilasyon d) Reaksiyon - Eğer bara gelen müşteriniz sizden snifter bardağında içki isterse hangi içkiyi servis edersiniz. a) Votka b) J&B c) Kanyak d) White horse - Hangi içki türü bourbon fiçılarında dinlendirilir. a) Cin b) Whisky c) Kanyak d) Tekila - Bir barda barmenin Diesel adlı içki hazırlaması için hangi içkileri karıştırması gerekir. a) Bira+kola b) Bira+Limon c) Bira+votka d) Bira+fanta - Sizden Lemonade olarak içecek istersem hangi içeceği servis edersiniz.. a) Kola b) Bira c) Sade gazoz d) Local içecek. - Irish coffe yi french coffe yapmak için hangi içkiyi kullanırsınız. a) Martini b) brendy c) Votka d) kanyak. - Barlarda Bacardi biterse yerine hangi ikame içkiyi kullanırsınız.. a) Martini b) whiskey c) votka d) Bourbon - Bir barda, bar tokmağı olarak kullanılan malzeme hangisidir. a) Snifter b) Muddle c) Jigger d) Dash	
Cevap Anahtarı		1.c/2.c/3.c/4.c/5.d/6.a/7.c/8.c/9.c/10.b	
Kaynak Kitap		Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık: Ankara.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Öğretim Elemanının hazırlamış olduğu ders notları ve slaytları...	

GMS214 MEKÂN TASARIMI

Öğretim Üyesi	Doç.Dr. Emin ARSLAN
Oda Numarası	MY-K1-3
Ofis Saatleri	
E-posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Turizm ve gastronomi alanında iç mekân tanımını kavramak. Farklı işlevlerdeki yapıları ve mekânları tanımak ve iç mekânlarla ilgili tasarım prensiplerini kavramak. Değişik işlevlerdeki yapıların iç mimari düzenlemeleri farklı açıdan değerlendirebilmek. Mekânların tasarım prensiplerine göre olumlu ve olumsuz yönlerini irdeleyebilmek.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	İç Mekân
	İç mekânın tanımını yapar.
	İç mekân türlerini öğrenir.
	Kavramsal Tasarım Prensipleri
	Tasarım kavramını öğrenir.
	Tasarım konusunda yaratıcı fikirler edinir.
	Tasarım fikirlerine örnekler geliştirir.

		Uygulamaya Yönelik Tasarım Prensipleri (Turizm)	
		Turizm alanında yaratıcı tasarım uygulamalarını tanır.	
		Turizme yönelik yaratıcı tasarım örnekleri araştırır.	
		Turizmde tasarım fikirleri geliştirir.	
		Turizmde mekânsal tasarımları inceler.	
		Uygulamaya Yönelik Tasarım Prensipleri (Gastronomi)	
		Gastronomi alanında yaratıcı tasarım uygulamalarını tanır.	
		Gastronomiye yönelik yaratıcı tasarım örnekleri araştırır.	
		Gastronomide tasarım fikirleri geliştirir.	
		Gastronomide mekânsal tasarımları inceler.	
		İç Mekân Tasarım Ölçütleri (Restoran)	
		Restoran mekân tasarım kriterlerini öğrenir.	
		Restoran mekân boyutlarını bilir.	
		Restoran mekânlarının kapasitesini öğrenir.	
		İç Mekân Tasarım Ölçütleri (Mutfak)	
		Mutfak mekân tasarım kriterlerini bilir.	
		Mutfak mekân boyutlarını tanır.	
		Mutfak mekânlarının kapasitesini öğrenir.	
		Mekânsal Çeşitlilik	
		Gastronomi alanındaki mekânların türlerini bilir.	
		Gastronomide mekân seçiminin önemini kavrar.	
		Sosyal Mekânlar Ve Tasarım Alternatifleri	
		Sosyal mekân türlerini öğrenir.	
		Sosyal mekân tasarım fikirlerini değerlendirir.	
		Gastronomide sosyal mekânları bilir.	
		Gastronomide alternatif sosyal mekân tasarımları öğrenir.	
		Ticari Mekânlar Ve Tasarım Alternatifleri I	
		Ticari mekân türlerini öğrenir.	
		Ticari mekân tasarım fikirlerini değerlendirir.	
		Ticari Mekânlar Ve Tasarım Alternatifleri II	
		Gastronomide ticari mekânları bilir.	
		Gastronomide alternatif ticari mekân tasarımlarını öğrenir.	
		Kurumsal Mekânlar Ve Tasarım Alternatifleri I	
		Kurumsal mekân türlerini bilir.	
		Kurumsal mekân tasarım fikirlerini değerlendirir.	
		Kurumsal mekân tasarım örnekleri geliştirir.	
		Kurumsal Mekânlar Ve Tasarım Alternatifleri II	
		Gastronomide kurumsal mekânları bilir.	
		Gastronomide alternatif kurumsal mekân tasarımlarını öğrenir.	
		Gastronomi alanındaki örnek uygulamaları inceler.	
		Mekân Tasarımı Dersi Dönemsonu Değerlendirmesi	
		Mekân tasarımı konusundaki tüm kazanımlar gözden geçirilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	İç Mekân	PY3-PY5
3	12 - 16 Şubat 2024	Kavramsal Tasarım Prensipleri	PY3-PY5
4	19 - 23 Şubat 2024	Uygulamaya Yönelik Tasarım Prensipleri (Turizm)	PY2-PY5-PY6
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Uygulamaya Yönelik Tasarım Prensipleri (Gastronomi)	PY2-PY5-PY6
6	4 – 8 Mart 2024	İç Mekân Tasarım Ölçütleri (Restoran)	PY2-PY5-PY6
7	11 – 15 Mart 2024	İç Mekân Tasarım Ölçütleri (Mutfak)	PY2-PY5-PY6
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	
	25 – 29 Mart 2024	Mekânsal Çeşitlilik	PY2-PY5-PY6
9	1 – 5 Nisan 2024	Sosyal Mekânlar ve Tasarım Alternatifleri	PY2-PY5-PY6
10	8 – 12 Nisan 2024	Ticari Mekânlar ve Tasarım Alternatifleri I	PY2-PY5-PY6
11	15 – 19 Nisan 2024	Ticari Mekânlar ve Tasarım Alternatifleri II	PY2-PY5-PY6
12	22 -26 Nisan 2024	Kurumsal Mekânlar ve Tasarım Alternatifleri I	PY2-PY5-PY6

13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Kurumsal Mekânlar ve Tasarım Alternatifleri II	PY2-PY5-PY6
14	6 -10 Mayıs 2024	Mekân Tasarımı Dersi Dönemsonu Değerlendirmesi	PY3-PY5
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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		1. Aşağıdakilerden hangisi bir turizm mekânı değildir? a) Otel b) 1. Sınıf Restoran c) Lojman d) Oberj 2. Genellikle plajda veya havuzda kurulan, ağırlıklı olarak fast food ve içecek servisi yapan mekana <i>denir</i>” Açıklamadaki boşluğa aşağıdakilerden hangisi gelmelidir? a) Snack Bar b) Lobby Bar c) À-la-carte Restoran d) Roof Bar 3. Sulu yemek, çorba, fırın yemekleri gibi pişirme usulü uygulamalar yapılan mekâna ne ad verilir? a) Soğuk Mutfak b) À-la-carte c) Sıcak Mutfak d) Steward	
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap		Komisyon, M. (2018). Turistik Alanlarda Mekân Tasarımı, Ankara: Murat Yayınları	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Öğretim elemanın ders notları ve slaytlar.	

GMS216 Toplantı ve Ziyafet Yönetimi

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Emin ARSLAN
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	emin.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışacak öğrencilerin toplantı ve ziyafet organizasyonlarını düzenleyebilecek düzeyde bilgi kazanmalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımları	Toplantı çeşitleri ve özellikleri
	Toplantı çeşitlerini öğrenir.
	Toplantıların özelliklerini öğrenir.
	Toplantı ve kongre düzenleyicileri
	Toplantı ve kongre düzenleyicilerini öğrenir.
	Toplantı ve kongre düzenleyicilerin dikkat etmesi gereken unsurları öğrenir.
	Toplantı planlaması ve yönetimi
	Toplantı planlamasını öğrenir.
	Toplantı yönetimini öğrenir.
	Toplantı bütçeleme ve bütçe kontrolü
	Toplantı bütçelemesini öğrenir.
	Toplantı bütçe kontrolünü öğrenir.

			Toplantı ve ziyafet pazarlaması
			Toplantı ve ziyafet pazarlamasını öğrenir.
			Toplantı ve ziyafet pazarlamasını yapabilir.
			Toplantı yönetiminde iletişim
			Toplantı yönetiminde iletişimi kurallarını öğrenir.
			Toplantı yönetiminde iletişimin önemini kavrar ve uygulayabilir.
			Ziyafetin anlamı ve kapsamı
			Ziyafet türlerini öğrenir.
			Ziyafetin kapsamını öğrenir.
			Ziyafet antlaşmalarının planlanması
			Ziyafet antlaşmasını öğrenir.
			Ziyafet antlaşmasını planlar, uygulayabilir.
			Menü planlama ve fiyatlandırma süreci
			Menü planlama sürecini öğrenir, uygular.
			Menü fiyatlandırma sürecini öğrenir, uygular.
			Ziyafet servis yöntemleri
			Ziyafet servis çeşitlerini öğrenir.
			Ziyafet servis çeşitlerini uygulayabilir.
			Ziyafetlerde ön hazırlık ve sanitasyon
			Ziyafetlerde ön hazırlık aşamalarını öğrenir, uygulayabilir.
			Ziyafetlerde sanitasyonun önemini kavrar, sanitasyon kurallarını öğrenir.
			Büfe ve kokteyl organizasyonu
			Büfe ve kokteyl organizasyonlarını öğrenir.
			Büfe ve kokteyl organizasyonlarını planlayabilir.
			Masa düzeninin planlanması
			Masa düzenleme şekillerini öğrenir.
			Masa düzenleme şekillerini uygulayabilir.
			Ziyafet servis kuralları ve müşteri özel talepleri
			Ziyafet servis kurallarını öğrenir, uygulayabilir.
			Müşterilerin özel taleplerini dikkate alarak düzenleme yapabilir.
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Toplantı çeşitleri ve özellikleri	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
3	12 - 16 Şubat 2024	Toplantı ve kongre düzenleyicileri	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
4	19 - 23 Şubat 2024	Toplantı planlaması ve yönetimi	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Toplantı bütçelemesi ve bütçe kontrolü	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
6	4 – 8 Mart 2024	Toplantı ve ziyafet pazarlaması	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
7	11 – 15 Mart 2024	Toplantı yönetiminde iletişim	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	
	25 – 29 Mart 2024	Ziyafetin anlamı ve kapsamı	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
9	1 – 5 Nisan 2024	Ziyafet antlaşmalarının planlanması	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
10	8 – 12 Nisan 2024	Menü planlama ve fiyatlandırma süreci	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
11	15 – 19 Nisan 2024	Ziyafet servis yöntemleri	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
12	22 -26 Nisan 2024	Ziyafetlerde ön hazırlık ve sanitasyon	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Büfe ve kokteyl organizasyonu	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13
14	6 -10 Mayıs 2024	Masa düzeninin planlanması-müşteri özel talepleri	PY1-PY2-PY3-PY4-PY5-PY6-PY11-PY13

18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	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	1. Toplantı türlerini yazınız. 2. Ziyafet sözleşmesinde yer alması gerekenleri yazınız.	
Cevap Anahtarı	1. Kongre, sempozyum, panel, söyleşi, resmi kurum toplantıları, diplomatik toplantılar...vs. 2. Ziyafet sahibinin adı soyadı, ziyafet tarihi, katılımcı sayısı, adres ve iletişim bilgileri, ziyafet salonu bilgileri, menü, fiyat, varsa özel talepler (sahne, fotoğraf, özel menü gereken misafirler..vs) ödeme şekli...vs.	
Kaynak Kitap	Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi-Yaşar YILMAZ	
Yardımcı Kaynaklar	Powerpoint Sunumları	

GMS218 Gıda Mevzuatı

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Hakan KENDİR
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	hakan.kendir@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin gıda ürünlerinin temini, depolanması, üretilmesi, sunumu, satışı, hijyen ve sanitasyon kuralları, kalite yönetim sistemleri vb. aşamalarda ilgili yasa, yönetmelik vb. mevzuat hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır
Konu ve İlgili Kazanımlar	Mevzuat ve mevzuat ile ilgili kavramlar
	Gıda mevzuatının gerekliliğini kavrar.
	Mevzuata ilişkin temel kavramları öğrenir.
	Ulusal gıda mevzuatı
	Ulusal gıda mevzuatını öğrenir.
	Ulusal gıda mevzuatının uygulama esaslarını kavrar.
	AB gıda mevzuatı
	AB gıda mevzuatını öğrenir.
	AB gıda mevzuatının uygulama esaslarını kavrar.
	Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname
	Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnameleri öğrenir.
	Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnameleri öğrenir.
	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliği
	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliğini öğrenir.
	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliğinin gerekliliğini kavrar.
	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliği
	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliği kavramlarını öğrenir
	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliğinin uygulama esaslarını öğrenir.
	Kırmızı et ve et ürünleri üretim çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik
	Yönetmeliği öğrenir.
	Yönetmeliğin gerekliliğini kavrar.
	Kırmızı et ve et ürünleri üretim çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik
	Yönetmeliğin uygulama esaslarını öğrenir.
	Yönetmeliği uygulamadaki örneklerle kıyaslayabilir.

		Kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesislerinin çalışma ve denetleme esaslarına dair yönetmelik	
		Yönetmeliğin gerekliliğini kavrar.	
		Yönetmeliğin uygulama esaslarını öğrenir.	
		Çalışma izni, gıda sicili ve üretim izni işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmelik	
		Yönetmeliğin gerekliliğini kavrar.	
		Yönetmeliğin uygulama esaslarını öğrenir.	
		Gıda ışınlama yönetmeliği	
		Yönetmeliğin gerekliliğini kavrar.	
		Yönetmeliğin uygulama esaslarını öğrenir.	
		Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği	
		Yönetmeliğin gerekliliğini kavrar.	
		Yönetmeliğin uygulama esaslarını öğrenir.	
		Biyogüvenlik kanunu	
		Kanunun gerekliliğini kavrar.	
		Kanunun uygulama esaslarını öğrenir.	
		Codex Alimentarius Commision uygulama kodları	
		Codex Alimentarius Commision uygulama kodlarını öğrenir.	
		Codex Alimentarius'un gerekliliğini kavrar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Mevzuat ve mevzuat ile ilgili kavramlar	PY10-PY12-PY13
3	12 - 16 Şubat 2024	Ulusal gıda mevzuatı	PY10-PY12-PY13
4	19 - 23 Şubat 2024	AB gıda mevzuatı	PY10-PY12-PY13
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname	PY10-PY12-PY13
6	4 – 8 Mart 2024	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliği	PY10-PY12-PY13
7	11 – 15 Mart 2024	Ulusal gıda kodeksi komisyonu yönetmeliği	PY10-PY12-PY13
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	
	25 – 29 Mart 2024	Kırmızı et ve et ürünleri üretim çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik	PY10-PY12-PY13
9	1 – 5 Nisan 2024	Kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesislerinin çalışma ve denetleme esaslarına dair yönetmelik	PY10-PY12-PY13
10	8 – 12 Nisan 2024	Çalışma izni, gıda sicili ve üretim izni işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmelik	PY10-PY12-PY13
11	15 – 19 Nisan 2024	Gıda ışınlama yönetmeliği	PY10-PY12-PY13
12	22 -26 Nisan 2024	Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği	PY10-PY12-PY13
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Biyogüvenlik kanunu	PY10-PY12-PY13
14	6 -10 Mayıs 2024	Codex Alimentarius Commision uygulama kodları	PY10-PY12-PY13
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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.Bir gıda grubu veya gıda maddesine özgü olan kuralları ve özellikleri tanımlayan belge aşağıdakilerden hangisidir? 2. Aşağıdakilerden hangisi ürün tanımı formunda yer alan bilgilerden biri değildir?	
Cevap Anahtarı		1. A) Yönetmelikler B) Tüzükler C) Yatay Tebliğler D) Dikey Tebliğler E) Direktifler 2. A) Etiket uyarıları B) Ambalaj şekli	

	C) Raf ömrü D) Ürünün önemli özellikleri E) Kullanılan ambalajlama materyali
Kaynak Kitap	Kaymaz, S. ve Gökcan, H. T. (2002).Gıda Suçları ve Yeni Gıda Mevzuatı Ankara: Seçkin
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Gıda Mühendisleri Odası, https://www.gidamo.org.tr/mevzuat/gida_mevzuati.php

3. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları

GMS302 YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU

Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu ders ile yiyecek içecek sektöründe kullanılan bilgi teknolojilerinin (otomasyon) kullanım alanlarının ve işleyişleri için temel komutların öğretilmesi hedeflenmektedir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	ROP Restoran Otomasyon Programına Giriş
	Türk restoranlarında otomasyon sistemlerinin tarihsel gelişimini özetler.
	Dijitalleşme ve otomasyon sistemlerinin tarihsel gelişimini açıklar.
	Satış Adisyon Takibi
	Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek gruplarını listeler.
	Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek gruplarını örneklendirir.
	Paket sipariş takibi
	Türk mutfağındaki paket sipariş takibini özetler.
	Türk mutfağındaki paket sipariş takibini örneklendirir
	Rezervasyon kartlı müşteri takibi
	Restauranlardaki sürekli müşteriler için ne yapılması gerektiğini ve rezervasyon nasıl yapılır onu özetler
	Restauranlardaki rezervasyon uygulamasını örneklendirir.
	Cari hesap takibi
	Restauranlardaki içecekleri ve fiyatlarını listeler.
	Restauranlardaki içecekleri ve fiyatlarını özetler.
	Satış analizleri istatistikler
	Türk mutfağında kullanılan donanımları ve istatistikleri tanıır.
	Türk mutfağında kullanılan donanımları ve istatistikleri örneklendirir.
	Uygulama
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan yemekleri örneklendirir.
	restauranlarda ve uygulamada yer alan yemekleri gruplandırır.
	Anlık kontrol modülü
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan kontrolü örneklendirir.
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan kontrolü özetler.
	Grafiksel raporlar
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan grafikleri özetler.
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan grafikleri örneklendirir.
	Stok ve maliyet maliyet kontrolü
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan stok ve maliyet kontrolünü özetler.
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan stok ve maliyet kontrolünü örneklendirir.
	Karlılık analizleri
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan karlılık analizlerini özetler
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan karlılık analizlerini örneklendirir.
	Depo kontrolleri
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan depo kontrolünü özetler
	Depo çeşitlerini listeler.
	Firma cari işlemleri, raporlar istatistikler
	Restauranlarda ve uygulamada yer alan cari işlemler raporlar ve istatistikleri özetler

	Restauranlarda ve uygulamada yer alan cari işlemler raporlar ve istatistikleri örneklendirir.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2 5 - 9 Şubat 2024	Rop restoran otomasyon programına giriş	PY1-PY3-PY4-PY8
3 12 - 16 Şubat 2024	Satış adisyon takibi	PY1-PY3-PY4-PY8
4 19 - 23 Şubat 2024	Paket sipariş takibi	PY1-PY3-PY4-PY8
5 26 Şubat – 1 Mart 2024	Rezervasyon kartlı müşteri takibi	PY1-PY3-PY4-PY8
6 4 – 8 Mart 2024	Cari hesap takibi	PY1-PY3-PY4-PY8
7 11 – 15 Mart 2024	Satış analizleri istatistikler	PY1-PY3-PY4-PY8
8 16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	
25 – 29 Mart 2024	Uygulama	PY1-PY3-PY4-PY8
9 1 – 5 Nisan 2024	Anlık kontrol modülü	PY1-PY3-PY4-PY8
10 8 – 12 Nisan 2024	Grafiksel raporlar	PY1-PY3-PY4-PY8
11 15 – 19 Nisan 2024	Stok ve maliyet maliyet kontrolü	PY1-PY3-PY4-PY8
12 22 -26 Nisan 2024	Karlılık analizleri	PY1-PY3-PY4-PY8
13 29 Nisan -3 Mayıs 2024	Depo kontrolleri	PY1-PY3-PY4-PY8
14 6 -10 Mayıs 2024	Firma cari işlemleri,raporlar istatistikler	PY1-PY3-PY4-PY8
18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve BİLGİSAYAR 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	orka paket proğramı, mayasoft otomasyon proğramları web tabalı otomasyon proğramları • ROP Restoran Otomasyon Programı Kullanım Kılavuzu, Performans Yazılım Ltd. Şirketi Yayınları. • ROP Restoran Otomasyon Programı Kullanım Kılavuzu, Performans Yazılım Ltd. Şirketi Yayınları.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Çeşitli sempozyum, kongre bildirileri ve makaleler	

GMS304 TÜRK MUTFAĞI

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Türk mutfağı kültürü ve Türk mutfağında yemek pişirme teknikleri, Türk mutfağında kullanılan araçlar hakkındaki bilgileri öğrencilere kazandırmaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Türk mutfağının tarihsel gelişimi süreçleri
	Türk mutfağının tarihsel gelişimini özetler.
	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklar.
	Kış hazırlıkları
	Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek gruplarını listeler.
	Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek gruplarını örneklendirir.
	Kış hazırlıkları
	Türk mutfağındaki kış hazırlıklarını özetler.
	Türk mutfağındaki kış hazırlıklarını örneklendirir
	Türk mutfağında yer alan yemekleri hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri
	Türk mutfağındaki pişirme yöntemlerini özetler

		Türk mutfağındaki pişirme yöntemlerini örneklendirir.	
		Türk mutfağında içki kültürü, kullanılan içeceklerin özellikleri ve hazırlama yöntemleri	
		Türk mutfağındaki içecekleri listeler.	
		Türk mutfağındaki içeceklerin hazırlama yöntemlerini özetler.	
		Türk Mutfak Donanımı, kullanılan araç- gereçler	
		Türk mutfağında kullanılan donanımları tanıır.	
		Türk mutfağında kullanılan donanımları örneklendirir.	
		Türk mutfağında yer alan yemekler	
		Türk mutfağında yer alan yemekleri örneklendirir.	
		Türk mutfağında yer alan yemekleri gruplandırır.	
		Özel gün ve törenlerde kullanılan yemekler	
		Özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri örneklendirir.	
		Özel gün ve törenlerde kullanılan yemekleri listeler.	
		Et Yemekleri Özellikleri, Çeşitleri Ve Pişirme Yöntemleri	
		Et yemeklerini örneklendirir.	
		Et yemeklerini listeler.	
		Salata ve Meze Çeşitleri, Özellikleri Ve Pişirme Yöntemleri	
		Salata ve meze çeşitlerini örneklendirir.	
		Salata ve meze çeşitlerini listeler.	
		Dolma ve Sarmaların Çeşitleri, Özellikleri Ve Pişirme Yöntemleri	
		Dolma ve sarmaların çeşitlerini örneklendirir.	
		Dolma ve sarmaların çeşitlerini listeler.	
		Börekler ve Hamur işlerinin Çeşitleri, Özellikleri Ve Pişirme Yöntemleri	
		Börekler ve hamur işlerinin çeşitlerini örneklendirir.	
		Börekler ve hamur işlerinin çeşitlerini listeler.	
		Pilavların Çeşitleri, Özellikleri ve Pişirme Yöntemleri	
		Pilavların çeşitlerini örneklendirir.	
		Pilavların çeşitlerini listeler.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Türk mutfağının tarihsel gelişimi süreçleri	PY1-PY3-PY4-PY8
3	12 - 16 Şubat 2024	Kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
4	19 - 23 Şubat 2024	Kış hazırlıkları	PY1-PY3-PY4-PY8
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Türk mutfağında yer alan yemekleri hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
6	4 – 8 Mart 2024	Türk mutfağında içki kültürü, kullanılan içeceklerin özellikleri ve hazırlama yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
7	11 – 15 Mart 2024	Türk Mutfak Donanımı, kullanılan araç- gereçler	PY1-PY3-PY4-PY8
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-PY3-PY4-PY8
	25 – 29 Mart 2024	Türk mutfağında yer alan yemekler	
9	1 – 5 Nisan 2024	Özel gün ve törenlerde kullanılan yemekler	PY1-PY3-PY4-PY8
10	8 – 12 Nisan 2024	Et Yemekleri Özellikleri, Çeşitleri ve Pişirme Yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
11	15 – 19 Nisan 2024	Salata ve Meze Çeşitleri, Özellikleri ve Pişirme Yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
12	22 -26 Nisan 2024	Dolma ve Sarmaların Çeşitleri, Özellikleri ve Pişirme Yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Börekler ve Hamur işlerinin Çeşitleri, Özellikleri ve Pişirme Yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
14	6 -10 Mayıs 2024	Pilavların Çeşitleri, Özellikleri ve Pişirme Yöntemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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	MEMİŞ EMEL, ERSOY YASEMİN (2008). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. 38.ICANAS Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 57-68. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara, 1982.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Çeşitli sempozyum, kongre bildirileri ve makaleler

GMS306 - Araştırma Yöntemleri

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Hakan KENDİR
Oda Numarası	MY-K1-5
Ofis Saatleri	
E-posta	hakan.kendir@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin bilimsel araştırmayı planlamalarını, evren ve örneklem belirlemelerini, veri toplamalarını, elde ettikleri verileri veri işleme araçları ile değerlendirmelerini ve araştırma raporlarını yazabilmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Ders hakkında genel bilgilendirme
	Bilimin Anlamı, Doğası ve Tarihsel Gelişimi
	Bilimi niteleyen özellikleri, sayıltılarını ve amaçların gelişimini bilir.
	Bilimin tarihsel gelişimi konusunda bilgi sahibi olur.
	Bilim Anlayışında Çeşitlilik
	Pozitivist bilim anlayışı konusunda bilgi sahibi olur.
	Pozitivizm ötesi/yorumlamacı bilim anlayışını konusunda bilgi sahibi olur.
	Eleştirel bilim anlayışı konusunda bilgi sahibi olur.
	Bilimsel Araştırma Süreci
	Araştırma sürecinin nasıl tasarlanması gerektiği ve aşama aşama nelerin yapılacağını konusunda genel bilgi sahibi olur.
	Araştırma Sorununun Belirlenmesi ve Sınırlandırılması
	Araştırma sorununun belirlenmesi ve sınırlandırılması konusunda beceri sahibi olur.
	Değişken Türleri ve Hipotez Oluşturma
	Bağımlı, bağımsız, kontrol ve moderatör değişken türlerini bilir.
	Hipotez oluşturabilir.
	Alanyazın/Literatür Taraması
	Alanyazın taraması ve tarama yöntemleri konusunu bilir.
	Alanyazın tarama kaynaklarını bilir.
	Alanyazın/Literatür Taraması
	Kaynak toplama ve yazma süreçlerini, atıf yöntemlerini ve bilimsel etik kurallarını bilir.
	Kaynakça oluşturmayı bilir.
	Araştırma Modelleri
	Nicel araştırma modelleri olan tarama ve deneme modellerini bilir.
	Nitel araştırma modelleri olan fenomenolojik çözümleme, etnografik inceleme, dayanaklı kuram ve eylem araştırmasını bilir.
	Evren ve Örneklem
	Evren ve örneklem kavramlarını bilir.
	Örneklem hesaplaması, örneklem seçme, hata payı vb. kavramları ve örnekleme yöntemlerini bilir.
	Verilerin Toplanması
	Araştırma modelinin oluşturulması, veri toplama araçlarını bilir.
	Araştırmada oluşturulan modele ilişkin hangi araçlarla veri toplayacağını bilir.
	Verilerin Çözümlemesi

		Ölçme araçlarının güvenilirlik ve geçerliliği kavramını, kullanılan yöntemleri bilir.	
		Hipotez testlerini bilir.	
		Verilerin Çözümlemesi	
		Parametrik ve parametrik olmayan testlerin ayrımını yapabilir.	
		Yapılan testlerin sonuçlarını yorumlayabilir.	
		Genel Değerlendirme	
		Öğrendiklerini hatırlar, sınav öncesi eksiklerini tamamlar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Bilimin Anlamı, Doğası ve Tarihsel Gelişimi	PY1-PY8-PY9-PY11
3	12 - 16 Şubat 2024	Bilim Anlayışında Çeşitlilik	PY1-PY8-PY9-PY11
4	19 - 23 Şubat 2024	Bilimsel Araştırma Süreci	PY1-PY8-PY9-PY11
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Araştırma Sorununun Belirlenmesi ve Sınırlandırılması	PY1-PY8-PY9-PY11
6	4 – 8 Mart 2024	Değişken Türleri ve Hipotez Oluşturma	PY1-PY8-PY9-PY11
7	11 – 15 Mart 2024	Alanyazın/Literatür Taraması	PY1-PY8-PY9-PY11
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-PY8-PY9-PY11
	25 – 29 Mart 2024	Alanyazın/Literatür Taraması	
9	1 – 5 Nisan 2024	Araştırma Modelleri	PY1-PY8-PY9-PY11
10	8 – 12 Nisan 2024	Evren ve Örneklem	PY1-PY8-PY9-PY11
11	15 – 19 Nisan 2024	Verilerin Toplanması	PY1-PY8-PY9-PY11
12	22 -26 Nisan 2024	Verilerin Çözümlemesi	PY1-PY8-PY9-PY11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Verilerin Çözümlemesi	PY1-PY8-PY9-PY11
14	6 -10 Mayıs 2024	Genel Değerlendirme	PY1-PY8-PY9-PY11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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- Bilimin, kendisi de dâhil her şeyi sorgulaması, bilimin hangi niteliğini doğrudan yansıtmaktadır? a. Evrensellik b. Genelleyicilik c. Sistematiçlik d. Eleştiricilik 2- Bilimin temel amacı nedir? a. Yayın yapmak b. Kuram (Teori) geliştirmek c. Bilgi toplamak d. Veri analiz etmek 3- Zihinsel ya da fiziksel olarak rahatsızlık veren her şeye ne ad verilir? a. Alanyazın taraması b. Model c. Problem (Sorun) d. Paradigma	
Cevap Anahtarı		1- D 2- B 3- C	
Kaynak Kitap		Yazar/Editör: Şimşek, A. (2012). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını,YayınNo:1619	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

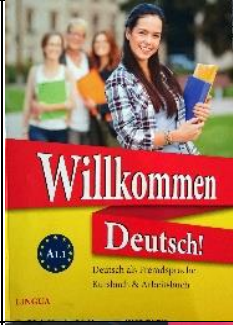
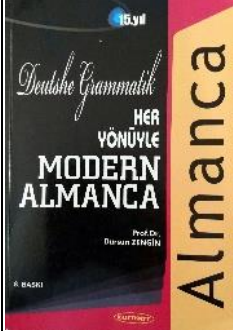
GMS 308 Mesleki İngilizce IV

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	126
Ofis Saatleri	
E-posta	elif.demircal@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
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 yetiştirmek amaçlanmaktadır. Diğer taraftan tüm bunları yaparken öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri de geliştirilecektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Complaints and apologies
	Müşterilerin şikayetleriyle ilgilenmeyi, sorunların nasıl halledileceğini öğrenir.
	'Present perfect' formlarını (already, yet, just, for and since) kalıplarını öğrenir.
	Mistakes and problems
	Problemlere çözüm üretmeyi, sorunları telafi etmeyi öğrenir.
	Dolaylı soru kalıplarını öğrenir.
	Giving advice and assistance
	Kayıp bagaj ve pasaport sorunuyla ilgili müşteriye yardımcı olabilir. İlk yardım ve acil durumunda neler yapılacağını ve terimlerini bilir.
	Geniş, şimdiki, gelecek ve geçmiş zaman veya varsayımsal durumlarda şart kipli tümcecikleri öğrenir.
	Telephone communication problems
	Problemlili telefon konuşmalarıyla başa çıkmayı bilir.
	Edilgen çatılı tümceleri öğrenir.
	Conference and meeting enquiries
	Otel olanakları, servislerinden, konferans paketlerinden bahsedebilir.
	(Well, so, now, actually) gibi bağlaçlar kullanarak konuşmayı yönetebilir.
	Handling payments
	Müşterilerin ödemeleriyle ilgilenip, ödeme güvenliğini sağlayabilir.
	Sayıları ve nesne değerlerini bilir.
	Explaining and training
	Mutfak hijyen ve sağlık kurallarını bilir. Yemeklerin pişirme sıralamasını bilir.
	Zorunluluk, zorunluluk dışı, yasak kalıplarını bilir (must, have to, don't have to, needn't, must't, can't).
	Working in housekeeping
	Bir otel odasının nasıl servis edileceğini bilir. Gece servisinde neler yapılacağını öğrenir.
	'Have something done' kalıbını öğrenir.
	Health, safety and security
	Sağlık, acil durum ve güvenlik prosedürlerini öğrenir.
	(Should, shouldn't, ought to) gibi tavsiye verme kalıplarını öğrenir.
	Countries and cultures -exploring different cultures
	Farklı ülke ve kültürlerin geleneklerini ve farklılıklarını bilir, kültürel normlarla ilgili müşteriye tavsiyede bulunabilir.
	'Gerund ve infinitive' eylem kalıplarını öğrenir. (Ask, warn, offer) gibi rapor eden eylemleri öğrenir.
	Working life
	Görev becerilerinden, iş rutinlerinden, bir şefin kariyer basamaklarından bahsedebilir.
	Sıfat+edat (good at, kind to, interested in, pleased with) kalıplarını öğrenir.
	Job applications

		İş başvurusunda kişisel özelliklerinden, becerilerinden, deneyimlerinden bahsedebilir, özgeçmiş ve başvuru mektubu yazabilir.	
		Gelecek zamanda kendini ifade edebilir (going to, will). Etiket sorularını öğrenir.	
		Job interviews	
		Bir iş görüşmesindeki soruları ve bu soruları nasıl cevaplandıracağını öğrenir, görüşmeyle ilgili taktikleri öğrenir.	
		‘Past simple’ ve ‘present perfect’ arasındaki farkları bilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Complaints and apologies	
2	5 - 9 Şubat 2024	Mistakes and problems	PY1-PY10
3	12 - 16 Şubat 2024	Giving advice and assistance	PY1-PY10
4	19 - 23 Şubat 2024	Telephone communication problems	PY1-PY10
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Conference and meeting enquiries	PY1-PY10
6	4 – 8 Mart 2024	Handling payments	PY1-PY10
7	11 – 15 Mart 2024	Explaining and training	PY1-PY10
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	
	25 – 29 Mart 2024	Midterm	
9	1 – 5 Nisan 2024	Working in housekeeping	PY1-PY10
10	8 – 12 Nisan 2024	Health, safety and security	PY1-PY10
11	15 – 19 Nisan 2024	Countries and cultures - exploring different cultures	PY1-PY10
12	22 -26 Nisan 2024	Working life	PY1-PY10
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Job applications	PY1-PY10
14	6 -10 Mayıs 2024	Job interviews	PY1-PY10
	18-24 Mayıs 2024	Final	
	28 -31 Mayıs 2024	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		What are the interview tips?	
Cevap Anahtarı		1-Find out about the employer and the job. 2-Have a neat, smart appearance 3-Arrive ahead of time 4-Think about the answers to standart questions 5-Don’t give a poor handshake. 6-Speak clearly and confidently 7-Be positive about yourself and your abilities 8-Show enthusiasm in your voice and smile 9-Don’t criticize previous employers 10-Ask about career development and opportunities, not just money,holidays	
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		-	

GMS316- İKİNCİ YABANCI DİL II (ALMANCA)

Öğretim Üyesi	Öğretmen Sadık EREĞLİ		
Oda Numarası			
Ofis Saatleri			
E-posta			
Ders Zamanı			
Derslik			
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin Almanca'yı temel düzeyde etkin bir şekilde öğrenmelerini sağlamaktır.		
Konu ve İlgili Kazanımlar	Möller ailesi		
	Aile üyelerini öğrenir		
	İyelik zamirleri hakkında bilgi ve beceri kazanır		
	Şahıs zamirleri hakkında bilgi ve beceri kazanır		
	Meslekler		
	Meslek sormayı ve meslekleri öğrenir		
	Aile üyelerinin mesleklerini öğrenir		
	İyelik ve şahıs zamirlerini kullanarak aileyi tanıtmayı öğrenir		
	Evimiz ve bölümleri		
	Yönelme ve belirtme halinde kullanılan ön edatları öğrenir		
	Evin bölümlerini ön edatlar kullanarak anlatmayı öğrenir		
	Evdeki eşyalar		
	Ev eşyalarının ev içerisindeki yerlerini öğrenir		
	Ev eşyalarının özelliklerini sıfatlar kullanarak öğrenir		
	Benim odam		
	Kendi evimizdeki eşyaları ve özelliklerini tanıtmayı öğrenir		
	Ev eşyalarının yerini ön edatlar kullanarak anlatmayı öğrenir		
	Odamdaki eşyalar ve konumları		
	Evin bir odasını betimlemeyi öğrenir		
	Hareket ve durum belirten fiilleri kullanmayı öğrenir		
	Nicole'ün bir günü		
	Günlük bir yaşamı zaman belirterek anlatmayı öğrenir		
	‘‘Ne zaman’’ sorusuna zarflarla cevap vermeyi öğrenir		
	Çeşitli zaman zarflarını cümlede kullanmayı öğrenir		
	Ne zaman ne yapıyoruz?		
	Günlük yaşamımızda kullandığımız önemli fiilleri öğrenir		
	Karşılıklı diyalog kurmayı ve önerilerde bulunmayı öğrenir		
	Günler ve günün bölümleri		
	Haftanın ve günün bölümlerinde kullanılan eylemleri öğrenir		
	Karşısındakine çeşitli önerilerde bulunmayı öğrenir		
	Hobilerim		
	Hobilerde sıklık zarfları ve tarz eylemleri kullanmayı öğrenir.		
	Ne kadar sıklıkla neler yapıyoruz?		
	Çeşitli sıklık zarflarını kullanarak soru sormayı öğrenir		
	Sebzeler ve meyveler		
	Alışverişte kullanılan soru zamirleri ve eylemleri öğrenir		
	Alışveriş ile ilgili diyalog kurmayı öğrenir		
	Kahvaltı		
	Sipariş ve hesap ödeme ile ilgili cümleler kurmayı öğrenir		
	Düzensiz fiilleri ve tarz eylemleri kullanmayı öğrenir		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Möller ailesi	PY3, PY4
3	12 - 16 Şubat 2024	Meslekler	PY5, PY6
4	19 - 23 Şubat 2024	Evimiz ve bölümleri	PY3, PY4
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Evdeki eşyalar	PY5, PY7
6	4 – 8 Mart 2024	Benim odam	PY3, PY4

7	11 – 15 Mart 2024	Odamdaki eşyalar ve konumları	PY5, PY6
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınavlar	PY4, PY7
	25 – 29 Mart 2024	Nicole’ün bir günü	
9	1 – 5 Nisan 2024	Ne zaman ne yapıyoruz?	PY5, PY6
10	8 – 12 Nisan 2024	Günler ve günün bölümleri	PY3, PY4
11	15 – 19 Nisan 2024	Hobilerim	PY3, PY5
12	22 -26 Nisan 2024	Ne kadar sıklıkla neler yapıyoruz?	PY4, PY6
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Sebzeler ve meyveler	PY4, PY5
14	6 -10 Mayıs 2024	Kahvaltı	PY3, PY7
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavları	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavları	
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- Essen Sie gern Fisch?- a- Danke, ebenfalls b- Nein, nicht so gern c- Nein, bitte d- Sehr gut, danke 2- Du aber gut ! a- kannst ...singst b- können ... singen c- kann... singst d- kannst.... singen 3- Was sind deine Hobbys? -Meine Hobbys sind Rad und Musik a- fährt.....hört b- fahren..... singen c- fahren... machen d- fahre... höre	
Cevap Anahtarı		1-b 2-d 3-c	
Kaynak Kitap			
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		 	

GMS 310 FASTFOOD HİZMETLERİ VE FRANCHISING

Öğretim Elemanı	Dr. Öğretim Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu derste amaç yiyecek ve içecek sektöründe fastfood yemek kültürü ve işletmeciliği ile franchising yapılması hakkında bilgi vermektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Hızlı Yiyecek İşletmelerinin Kuruluşu, Yapısı Ve Organizasyonunun İncelenmesi
	Türk restoranlarında hızlı sistemlerinin tarihsel gelişimini özetler.
	Hızlı Yiyecek içecek sistemlerinin tarihsel gelişimini açıklar.
	Hızlı Yiyecek İşletmelerin Geleneksel Yiyecek İçecek İşletmelerinden Farkları
	Türk mutfağındaki ve hızlı işletmelerdeki yiyecek ve içecek gruplarını listeler.
	Türk mutfağındaki ve hızlı işletmelerdeki yiyecek ve içecek gruplarını örneklendirir.
	Dünyada Franchising Sisteminin Oluşumu Ve Bu Oluşumların İncelenmesi
	Dünya mutfağındaki hızlı işletmeleri özetler.
	Dünya mutfağındaki hızlı işletmeleri örneklendirir
	Hızlı Yiyecek Sisteminin Faydaları
	Restauratlardaki hızlı müşteriler için ne yapılması gerektiğini özetler
	Hızlı sistemlerin uygulamasını ve faydasını örneklendirir.
	Hızlı Yiyecek Sisteminde Karşılaşılabilecek Sorunlar
	Restauratlardaki ve hızlı işletmelerdeki sorunları listeler.
	Restauratlardaki ve hızlı işletmelerdeki sorunları özetler.
	Hızlı Yiyecek Menüleri Geliştirme
	Türk mutfağında ve hızlı işletmelerde kullanılan menüleri tanıır.
	Türk mutfağında ve hızlı işletmelerde kullanılan menüleri örneklendirir.
	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Fiyatlandırma
	Restauratlarda ve hızlı uygulamada yer alan yemekleri örneklendirir.
	Restauratlarda ve hızlı uygulamada yer alan yemekleri gruplandırır.
	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Satın Alma Ve Dağıtım İle İlgili Sorunlar
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan kontrolü örneklendirir.
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan kontrolü özetler.
	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan grafikleri özetler.
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan grafikleri örneklendirir.
	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Personel Yönetimi
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan personel özetler.
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan personeli örneklendirir.
	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Pazarlama
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan pazarlama faaliyetlerini özetler
	Restauratlarda ve uygulamada yer alan pazarlama faaliyetlerini örneklendirir.

	Örnek Bir Hızlı Yiyecek İşletmesi Yatırımı İncelemesi
	Restaurantlarda ve hızlı uygulamada yer alan yatırım incelenir
	Yatırım Çeşitlerini listeler.
	Örnek işletme incelemesi
	Mc Donaldsı inceleme
	Simit Sarayını inceleme

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Oryantasyon haftası	
2	5 - 9 Şubat 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerinin Kuruluşu, Yapısı Ve Organizasyonu	PY1-PY3-PY4-PY8
3	12 - 16 Şubat 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerin Geleneksel Yiyecek İçecek İşletmeler	PY1-PY3-PY4-PY8
4	19 - 23 Şubat 2024	Dünyada Franchising Sisteminin Oluşumu Ve Bu Oluşumların İr	PY1-PY3-PY4-PY8
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Hızlı Yiyecek Sisteminin Faydaları	PY1-PY3-PY4-PY8
6	4 – 8 Mart 2024	Hızlı Yiyecek Sisteminde Karşılaşılabilecek Sorunlar	PY1-PY3-PY4-PY8
7	11 – 15 Mart 2024	Hızlı Yiyecek Menüleri Geliştirme	PY1-PY3-PY4-PY8
8	18 – 22 Mart 2024	Ara Sınav	
	25 – 29 Mart 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Fiyatlama	PY1-PY3-PY4-PY8
9	1 – 5 Nisan 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Satın Alma Ve Dağıtım İle İlgili So	PY1-PY3-PY4-PY8
10	8 – 12 Nisan 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri	PY1-PY3-PY4-PY8
11	15 – 19 Nisan 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Personel Yönetimi	PY1-PY3-PY4-PY8
12	22 -26 Nisan 2024	Hızlı Yiyecek İşletmelerinde Pazarlama	PY1-PY3-PY4-PY8
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Örnek Bir Hızlı Yiyecek İşletmesi Yatırımı İncelemesi	PY1-PY3-PY4-PY8
14	6 -10 Mayıs 2024	Örnek işletme İncelemesi	PY1-PY3-PY4-PY8
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve Ders anlatımları 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		fast food hizmetleri ve yönetimi kitabı, internet siteleri, sektördeki işletmeleri web siteleri • Ulaş, D., (1999), Franchising Sistemi, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım. • Wilk, R., (2005), Fast Food / Slow Food, Altamira Press, U.S.A. • Hızlı yiyecek sektörü ve hizmetleri ile ilgili bilimsel araştırmalar.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Çeşitli sempozyum, kongre bildirileri ve makaleler	

GMS312 – Endüstriyel Mutfak Yönetimi

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Hakan KENDİR	
Oda Numarası	MY-K1-5	
Ofis Saatleri		
E-posta	hakan.kendir@gop.edu.tr	
Ders Zamanı		
Derslik		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilerin toplu yemek sektörünün tarihsel gelişimi, sektördeki sorunlar, endüstriyel mutfak planlaması ve mutfağın fiziksel özellikleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.	
Konu ve İlgili Kazanımlar	Oryantasyon Programı	
	Toplu Yemek Sektörünün Tarihsel Gelişimi	
	Toplu yemek sektörü hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu yemek sektörünün tarihsel gelişimini bilir.	
	Toplu Yemek Sektörünün SWOT Analizi	
	Sektörün zayıf ve güçlü yönlerini bilir.	
	Sektör ile ilgili pazardaki fırsatlar hakkında bilgi sahibi olur.	
	Sektör ile ilgili pazardaki tehditler hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek Sektöründeki Sorunlar	
	Sektördeki sorunları bilir ve çözüm önerileri geliştirebilir.	
	Toplu Yemek Sektörüne İhtiyaç Duyulan Alanlar	
	Sağlık kuruluşlarındaki yiyecek içecek hizmeti hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek Sektörüne İhtiyaç Duyulan Alanlar	
	İş merkezleri ve fabrikalarda yiyecek içecek hizmeti hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek Sektörüne İhtiyaç Duyulan Alanlar	
	Kamu kurumlarındaki yiyecek içecek hizmeti hakkında bilgi sahibi olur.	
	Diğer toplu yemek üretim alanları hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek İşletmeleri İçin Menü Örnekleri	
	Kap sayısına göre menü örneklerini bilir.	
	Freeflow alanı ve food court tipi menüler hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek İşletmeleri İçin Menü Örnekleri	
	Yatan hasta menü türlerini bilir.	
	Ziyafet ve ikram menüleri hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek Sektöründe Tedarik Zinciri Yönetimi	
	Satın alma süreçlerini bilir.	
	İdeal tedarik yönetimini bilir.	
	Toplu Yemek Üretimine Uygun Mutfak Planlama ve Ekipman Belirleme	
	Toplu yemek üretimi için mutfak bölümlerini bilir.	
	Planlamada dikkat edilecek noktalar hakkında bilgi sahibi olur.	
	Toplu Yemek Üretimine Uygun Mutfak Planlama ve Ekipman Belirleme	
	Mutfakta kullanılan ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olur.	
	Mutfakta kullanılan kapları bilir.	
	Örnek Mutfak Planları	
	Catering işletmesi mutfak yerleşim planı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Fabrika mutfak yerleşim planı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Örnek Mutfak Planları	
	Cafe mutfak yerleşim planı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Hastane mutfak yerleşim planı hakkında bilgi sahibi olur.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	

2	5 - 9 Şubat 2024	Toplu Yemek Sektörünün Tarihsel Gelişimi	PY1-PY4-PY6-PY11
3	12 - 16 Şubat 2024	Toplu Yemek Sektörünün SWOT Analizi	PY1-PY4-PY6-PY11
4	19 - 23 Şubat 2024	Toplu Yemek Sektöründeki Sorunlar	PY1-PY4-PY6-PY11
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Toplu Yemek Sektörüne İhtiyaç Duyulan Alanlar	PY1-PY4-PY6-PY11
6	4 – 8 Mart 2024	Toplu Yemek Sektörüne İhtiyaç Duyulan Alanlar	PY1-PY4-PY6-PY11
7	11 – 15 Mart 2024	Toplu Yemek Sektörüne İhtiyaç Duyulan Alanlar	PY1-PY4-PY6-PY11
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY1-PY4-PY6-PY11
	25 – 29 Mart 2024	Toplu Yemek İşletmeleri İçin Menü Örnekleri	
9	1 – 5 Nisan 2024	Toplu Yemek İşletmeleri İçin Menü Örnekleri	PY1-PY4-PY6-PY11
10	8 – 12 Nisan 2024	Toplu Yemek Sektöründe Tedarik Zinciri Yönetimi	PY1-PY4-PY6-PY11
11	15 – 19 Nisan 2024	Toplu Yemek Üretimine Uygun Mutfak Planlama ve Ekipman Belirleme	PY1-PY4-PY6-PY11
12	22 -26 Nisan 2024	Toplu Yemek Üretimine Uygun Mutfak Planlama ve Ekipman Belirleme	PY1-PY4-PY6-PY11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Örnek Mutfak Planları	PY1-PY4-PY6-PY11
14	6 -10 Mayıs 2024	Örnek Mutfak Planları	PY1-PY4-PY6-PY11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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 mülkiyetlerine göre yiyecek içecek işletmelerinden biri değildir? a. Özel işletmeler b. Kamu işletmeleri c. Karma işletmeler d. Büyük ölçekli işletmeler 2- Sınırlı bir menüden seçilebilen yiyeceklerin oldukça hızlı bir biçimde hazırlanarak konuklara sunulmasına dayalı hizmet veren işletmeler aşağıdakilerden hangisidir? a. Özellikli restoranlar b. Fast food restoranlar c. Catering işletmeleri d. Ala Carte restoranlar 3- Aşağıdakilerden hangisi yönetimin fonksiyonlarından biri değildir? a. Planlama b. Örgütlenme c. Standardizasyon d. Denetim	
Cevap Anahtarı		1- D 2- B 3- C	
Kaynak Kitap		Yazar/Editör: İlban, M. O. & Karadut, G. (2018). Toplu Yemek İşletmeleri için Yiyecek İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GMS314 İÇECEK KÜLTÜRÜ

Öğretim Görevlisi	Öğr.Gör. Kamil AKYOLLU		
Oda Numarası			
Ofis Saatleri			
E-posta	Kamil.akyollu@gop.edu.tr		
Ders Zamanı			
Derslik			
Dersin Amacı	İçeceklerin, özellikle içkilerin kültürler açısından önemini vurgulamak ve içeceklerin/içkilerin hangi medeniyetler tarafından ortaya çıkarıldığını betimlemek.		
Konu ve İlgili Kazanımlar	Alkolsüz içecekler ve ders içeriği hakkında bilgi		
	Medeniyetlere göre alkolsüz içeceklerin anlamı		
	Alkolsüz içeceklerin tarihçesi hakkında bilgi sahibi olur.		
	Alkolsüz içeceklerde önemli medeniyet geçmişini öğrenir.		
	Alkollü içecekler		
	Alkollü içecek üretim tekniklerini öğrenir.		
	Ülkelere göre alkollü içecek üretimi hakkında bilgi sahibi olur.		
	Medeniyetlere göre alkollü içeceklerin anlamı		
	Alkollü içeceklerin tarihçesi hakkında bilgi sahibi olur.		
	Alkollü içeceklerde önemli medeniyet geçmişini öğrenir.		
	Şarap		
	Şarap üretim yöntemlerini öğrenir.		
	Şarap üretiminde kullanılan hammaddeleri öğrenir.		
	Şarap kültürü		
	Şarap ve uyumlu yiyecek kültürünü bilir.		
	Gastromi ve mutfak sanatlarında Şarap kullanımını öğrenir.		
	Medeniyet ve Ülkere Göre Şarabın Anlamı		
	Geçmişten günümüze Türk şarap kültürünü öğrenir		
	Şarap üreten lider ülkelerin şarap kültürünü öğrenir.		
	Alkolsüz içeceklerin ülkelere göre servis yöntemleri.		
	Ülkemizde alkolsüz içeceklerin servis ve sunum şeklini öğrenir.		
	Uluslararası alkolsüz içeceklerin servis ve sunum şeklini öğrenir		
	Alkollü içeceklerin ülkelere göre servis yöntemleri		
	Ülkemizde alkollü içeceklerin servis ve sunum şeklini öğrenir.		
	Uluslararası alkollü içeceklerin servis ve sunum şeklini öğrenir		
	Uluslararası Özellikli Şarapların Servis Yöntemleri		
	Özellikli Şarap kültüründen örnekler öğrenir		
	Özel Karışımli alkollü ve alkolsüz içecekler		
	Ulusal ve Uluslararası özel karışımli alkolsüz içecekleri bilir.		
	Özel Karışımli alkollü ve alkolsüz içeceklerin servisi		
	Ulusal ve Uluslararası özel karışımli alkollü içecekleri bilir.		
	Geçmişten Günümüze Türk İçecek Kültürü		
	Slayt ve videolardan değişik içecek türlerinin üretimini ve servisini bilir.		
	Geçmişten Günümüze Türk İçecek Kültürü		
	Slayt ve videolardan değişik içecek türlerinin üretimini ve servisini bilir.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Alkolsüz içecekler	PY3
2	5 - 9 Şubat 2024	Medeniyetlere göre Alkolsüz İçeceklerin anlamı	PY11,12
3	12 - 16 Şubat 2024	Alkollü İçecekler	PY3-5
4	19 - 23 Şubat 2024	Medeniyetlere göre Alkollü İçeceklerin anlamı	PY11,12

5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Şarap Kültürü	PY3,11,12
6	4 – 8 Mart 2024	Medeniyetlere göre Şarabın anlamı	PY11,12
7	11 – 15 Mart 2024	Alkolsüz içeceklerin ülkelere göre servis yöntemleri.	PY5,11,12
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY3,5
	25 – 29 Mart 2024	Alkollü İçeceklerin ülkelere göre servis yöntemleri	
9	1 – 5 Nisan 2024	Uluslararası Özellikli Şarapların Servis Yöntemleri	PY5,12
10	8 – 12 Nisan 2024	Özel Karışımli alkollü ve alkolsüz içecekler	PY3-12
11	15 – 19 Nisan 2024	Özel Karışımli alkollü ve alkolsüz içeceklerin servisi	PY3,5,11
12	22 -26 Nisan 2024	Geçmişten Günümüze Türk İçecek Kültürü	PY5-11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Geçmişten Günümüze Türk İçecek Kültürü	PY5,11
14	6 -10 Mayıs 2024	Geçmişten Günümüze Türk İçecek Kültürü	PY5,11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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. Şarap ve Bira Tarihçesi Hakkında Bilgi veriniz.. 2. Türk Medeniyet kültüründe alkolsüz İçeceklerden Örnek veriniz.	
Cevap Anahtarı		1. Şarap Hititliler tarafından sunaklarda kullanılmaya başlanmıştır. Bira Mısırlılar Tarafından nil nehrinin yükselmesiyle arpa mayalayarak içecek kültürüne giriş yapmıştır. 2. Ayran,Şerbet,Kahve , bitkisel karışımli çaylar vb..	
Kaynak Kitap		Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). İçecek Teknolojisi, Detay Yayıncılık: Ankara.,GUSTO (İÇKİ KÜLTÜRÜ DERGİSİ)	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Öğretim Elemanının hazırlamış olduğu ders notları ve slaytları...	

4.Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları

GMS402 Uluslararası Mutfaklar

Öğretim Görevlisi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	M1-K1-5
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Uygulama Mutfağı 1
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, uluslararası mutfak kültürlerini, pişirme yöntemlerini, kullanılan gıda ürünleri ve donanımları öğretmektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Uluslararası mutfaka Genel bir bakış
	Dönem boyunca değinilecek konu ve ürün türleri hakkında bi sahibi olur
	Türk Mutfağı karakteristik özellikleri
	Cumhuriyet öncesi Türk mutfağını tanır
	Cumhuriyet sonrası Türk mutfağını tanır
	Fransız Mutfağı karakteristik özellikleri
	Klasik Fransız mutfağının ürünleri hakkında bilgi sahibi olur
	Modern Fransız mutfağının ürünleri hakkında bilgi sahibi olur
	Kuzey Avrupa Mutfağı karakteristik özellikleri
	İskandinav mutfağını tanır.
	Diğer mutfaklardan ayırıcı özelliklerini öğrenir.
	İtalyan Mutfağı karakteristik özellikleri
	İtalyan mutfağının ürünleri hakkında bilgi sahibi olur
	Ürün Üretim Uygulamaları1
	Uygulama mutfağında ilgili ürünlerin üretilmesinde bulunur.
	Ürün Üretim Uygulamaları2
	Uygulama mutfağında ilgili ürünlerin üretilmesinde bulunur.
	Ürün Üretim Uygulamaları3
	Uygulama mutfağında ilgili ürünlerin üretilmesinde bulunur.
	ARA SINAV
	Rus Mutfağı karakteristik özellikleri
	Rus mutfağının ürünleri hakkında bilgi sahibi olur
	Uzakdoğu Mutfağı karakteristik özellikleri

		Uzakdoğu mutfağının ürünleri hakkında bilgi sahibi olur	
		Ortadoğu Mutfağı karakteristik özellikleri	
		Ortadoğu mutfağının ürünleri hakkında bilgi sahibi olur	
		Ürün Üretim Uygulamaları1	
		Uygulama mutfağında ilgili ürünlerin üretilmesinde bulunur.	
		Ürün Üretim Uygulamaları2	
		Uygulama mutfağında ilgili ürünlerin üretilmesinde bulunur.	
		Ürün Üretim Uygulamaları3	
		Uygulama mutfağında ilgili ürünlerin üretilmesinde bulunur.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Uluslararası mutfağa Genel bir bakış	P4.P7
2	5 - 9 Şubat 2024	Türk Mutfağı karakteristik özellikleri	P4 P11
3	12 - 16 Şubat 2024	Fransız Mutfağı karakteristik özellikleri	P1 P4
4	19 - 23 Şubat 2024	Kuzey Avrupa Mutfağı karakteristik özellikleri	P4 P9 P13
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	İtalyan Mutfağı karakteristik özellikleri	P7 P8
6	4 – 8 Mart 2024	Ürün Üretim Uygulamaları1	P7 P8
7	11 – 15 Mart 2024	Ürün Üretim Uygulamaları2	P4 P9
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınavlar	
	25 – 29 Mart 2024	Ürün Üretim Uygulamaları3	P7 P8
9	1 – 5 Nisan 2024	Rus Mutfağı karakteristik özellikleri	P7 P8
10	8 – 12 Nisan 2024	Uzakdoğu Mutfağı karakteristik özellikleri	P4 P7 P11
11	15 – 19 Nisan 2024	Ortadoğu Mutfağı karakteristik özellikleri	P4 P7 P11
12	22 -26 Nisan 2024	Ürün Üretim Uygulamaları1	P7 P11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Ürün Üretim Uygulamaları2	P7P11
14	6 -10 Mayıs 2024	Ürün Üretim Uygulamaları3	P4.P7
	18-24 Mayıs 2024	Final sınavları	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, 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		Ders için uygulama mutfağında, her öğrenci için uygulama sınavı yapılacaktır.	
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap		Coşkunsoz, S., (2006), Dünya Mutfağı, İstanbul: Reproduction Marka Yönetimi,	

	ULUSLARARASI GASTRONOMİ Temel Özellikler - Örnek Menüler Ve Reçeteler, Mehmet SARIŞIK, Gülçin ÖZBAY
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Öğretim elemanı tarafından hazırlanan görseller, tasarımlar ve reçeteler. Uygulama içerikli tasarımlar

GMS404 Mezuniyet Projesi-II

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ
Oda Numarası	ED-Z-9
Ofis Saatleri	
E-posta	mehmet.gullu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Öğretim Elemanı Odası (ÖEO)
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere bir konu hakkında araştırma yapabilmeyi ve bunu tez yazım kurallarına göre raporlamayı öğretmektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Araştırma Alanını Tanımlama
	Araştırma alanı kavramını öğrenir, araştırmanın sınırlarını çizer.
	Araştırma alanına göre çalışmayı çerçeveye oturtur.
	Ön Araştırma (Pilot Uygulama)
	Ön çalışma kavramının önemini öğrenir.
	Ön çalışma yaparken dikkat edilecek hususları öğrenir.
	Ön Araştırma (Pilot Uygulama)
	Ön çalışma yapılacak pilot alanı/kitleyi belirler.
	Ön çalışma uygulamasını yapar.
	Verilerin Toplanması
	Veri toplamanın önemini kavrar.
	Veri toplama tekniklerini öğrenir.
	Verilerin Toplanması
	Veri toplama tekniklerini öğrenir, uygular.
	Veri toplama evrenini, örneklemini öğrenir.
	Verilerin Toplanması
	Verilerin toplanmasını sağlar.
	Toplanan verileri tasnif eder, uygun olmayanları eler.
	Analiz Programına Veri Girişi
	Analiz programının çalışma prensiplerini öğrenir.
	Analiz programına veri girişini öğrenir.
	Analiz Programına Veri Girişi
	Analiz programına girilecek verileri kodlamayı öğrenir, yapar.
	Analiz programına veri girişini yapar.
	Verilerin Analizi
	Veri analizi kavramını öğrenir.
	Verilere göre hangi analizlerin yapılacağını öğrenir.
	Verilerin Analizi
	Uygun analizleri yapar.
	Hatalı veri girişi olup olmadığını kontrol edebilir, varsa düzeltir.
	Verilerin Analizi
	Elde edilen analiz sonuçlarını uygun tablolara aktarır.
	Tabloları uygun hale getirerek yorum yapılmaya hazırlar.
	Bulguların Yorumlanması
	Bulgu yorumlanmasının önemini kavrar.

		Bulgu yorumlamayı öğrenir.	
		Bulguların Yorumlanması	
		Elde ettiği bulguları yorumlar.	
		Elde ettiği bulguları diğer çalışmalarla kıyaslar.	
		Sonuç ve Önerilerin Yazılması, Projenin Raporlanarak Tamamlanması	
		Çalışmanın amaçları doğrultusunda ulaşılan sonuçları ve önerileri yazar.	
		Çalışmayı tez yazım kurallarına göre tamamlayarak bastırır.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Araştırma Alanını Tanımlama	PY11
2	5 - 9 Şubat 2024	Araştırma Alanını Tanımlama	PY11
3	12 - 16 Şubat 2024	Ön Araştırma (Pilot Uygulama)	PY11
4	19 - 23 Şubat 2024	Ön Araştırma (Pilot Uygulama)	PY11
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Verilerin Toplanması	PY11
6	4 – 8 Mart 2024	Verilerin Toplanması	PY11
7	11 – 15 Mart 2024	Verilerin Toplanması	PY11
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sıvılar	
	25 – 29 Mart 2024	Analiz Programına Veri Girişi	PY11
9	1 – 5 Nisan 2024	Analiz Programına Veri Girişi	PY11
10	8 – 12 Nisan 2024	Verilerin Analizi	PY11
11	15 – 19 Nisan 2024	Verilerin Analizi	PY11
12	22 -26 Nisan 2024	Bulguların Yorumlanması	PY11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Bulguların Yorumlanması	PY11
14	6 -10 Mayıs 2024	Sonuç ve Önerilerin Yazılması, Projenin raporlanarak tamamlanması	PY11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, proje takvimine bağlı olarak, yürütülen çalışmanın yeterliliğine göre 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		Bilimsel Araştırma ve İstatistik Teknikleri, Prof. Dr. Saim KAPTAN	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GMS408 Baharat ve Otlar

Öğretim Görevlisi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	M1-K1-5
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	B 1
Dersin Amacı	Öğrencilerin bu ders sayesinde baharatlar ve otların içerikleri hakkında bilgi sahibi olup gastronomi alanında kullanım kaideleri hakkında bilgi sahibi olmaları amaçlanmaktadır

Konu ve İlgili Kazanımlar	Baharatlara giriş		
	Genel olarak baharat gruplarını tanır.		
	Baharatlar ve gastronomi		
	Baharatların yiyecek üretimindeki önemini öğrenir		
	Baharatların duyuşal özellikleri		
	Baharatların karakteristik özellikleri hakkında bilgi sahibi olur		
	Baharatların yiyecek sektöründe kullanımı		
	Yiyecek sektörü baharat ilişkisini öğrenir		
	Baharatların muhafaza koşulları		
	Muhafaza koşulları hakkında bilgi sahibi olur		
	Uluslararası baharatlar		
	Uluslararası baharat gruplarını öğrenir.		
	Uluslararası baharatlar		
	Uluslararası baharat çeşirlerini ve gruplarını öğrenir		
	Baharatların lezzet özellikleri		
	Yiyecek üretimi baharat lezzet ilişkisini öğrenir.		
	ARA SINAV		
	Gastronomi otları ve kullanım alanları		
	Otların gruplandırmasını öğrenir		
	Gastronomi otları ve kullanım alanları		
	Gastronomi ve yiyecek üretiminde otların yerini öğrenir.		
	Otların duyuşal özellikleri		
	Otların karakteristik özellikleri hakkında bilgi sahibi olur.		
	Uluslararası otlar ve özellikleri		
	Uluslararası ot çeşitleri ve kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olur.		
	Uluslararası otlar ve özellikleri		
	Uluslararası ot çeşitleri ve kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olur.		
	Uluslararası otlar ve özellikleri		
	Otların muhafaza ve saklama koşullarını bilir.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliğı
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Baharatlara giriş	P4.P7
2	5 - 9 Şubat 2024	Baharatlar ve gastronomi	P4 P11
3	12 - 16 Şubat 2024	Baharatların duyuşal özellikleri	P1 P4

4	19 - 23 Şubat 2024	Baharatların yiyecek sektöründe kullanımı	P4 P9 P13
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Baharatların muhafaza koşulları	P7 P8
6	4 – 8 Mart 2024	Uluslararası baharatlar	P7 P8
7	11 – 15 Mart 2024	Uluslararası baharatlar	P4 P9
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınavlar	
	25 – 29 Mart 2024	Baharatların lezzet özellikleri	P7 P8
9	1 – 5 Nisan 2024	Gastronomi otları ve kullanım alanları	P7 P8
10	8 – 12 Nisan 2024	Gastronomi otları ve kullanım alanları	P4 P7 P11
11	15 – 19 Nisan 2024	Otların duyuşal özellikleri	P4 P7 P11
12	22 -26 Nisan 2024	Uluslararası otlar ve özellikleri	P7 P11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Uluslararası otlar ve özellikleri	P7P11
14	6 -10 Mayıs 2024	Otların muhafaza koşulları	P4.P7
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavları	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavları	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, 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			
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap		Dalby, Andrew (2004). Tehlikeli tatlar: tarih Boyunca Baharat, İstanbul:Kitap yayıneviGürsoy, Deniz (2012). Baharat ve Güç, İstanbul:Oğlak Yayıncılık.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Öğretim elemanı tarafından hazırlanan görseller, tasarımlar ve reçeteler. Uygulama içerikli tasarımlar	

GMS410 Yiyecek İçecek İşletmelerinde E-Ticaret

Öğretim Üyesi	Dr. Öğretim Üyesi Seval KURT
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	seval.kurt@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Turizm sektöründe ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışacak yada kendi işletmesini açacak öğrencilerin e-ticaretin tüm yönlerini kavramalarını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Öğrenciler ders ile ilgili temel bilgileri edinecektir.

	Öğrenciler dersin işleniş, ders kaynakları ile ilgili bilgileri edinecektir.
	İnternetin Gelişimi, İnternet ve World Wide Web
	Öğrenciler e-ticaret kavramlarını bilecektir.
	Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Web site yaratma teknikleri
	Öğrenciler e-ticaret kavramlarını bilecektir.
	Öğrenciler web site uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Web site kalite kriterleri ve değerlendirme modelleri
	Öğrenciler e-ticaret kavramlarını bilecektir.
	Öğrenciler web site uygulamalarını tanıyabilecektir.
	İnternet ve güvenlik, Gelişmiş ekonomiler ve Türkiye de İnternet ve e-ticaret
	Öğrenciler internet güvenliği ile kavramlarını bilecektir.
	Öğrenciler web site güvenlik uygulamalarını tanıyabilecektir.
	E-ticaretin unsurları ve tarafları, E-Ticaretim avantaj ve dezavantajları
	Öğrenciler e-ticaretin avantajlarını bilecektir.
	Öğrenciler e-ticaretin dezavantajlarını bilecektir.
	E-seyahat ve Dünyadaki gelişimi, Mobil internet, turizm ve e- ticaret
	Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Öğrenciler turizm ile ilgili e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Yiyecek içecek işletmelerinde e-ticaret uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler
	Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Uygulama örnekleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.
	Yiyecek içecek işletmelerinde e-ticaret uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler
	Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Uygulama örnekleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.
	Seyahat acentalarında e-ticaret uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler
	Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Öğrenciler seyahat işletmeleri ile ilgili e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Yiyecek içecek işletmelerinde e-MİY uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler
	Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.
	Öğrenciler tur operatörleri ile ilgili e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.

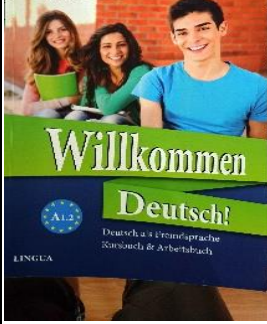
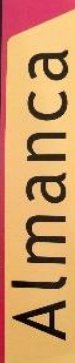
		Yiyecek içecek işletmelerinde Sosyal-MİY uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	
		Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.	
		Öğrenciler destinasyon yönetim örgütleri ile ilgili e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.	
		Yiyecek içecek işletmelerinde mobil-MİY uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	
		Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.	
		Öğrenciler turizm işletmelerinin sosyal medya uygulamalarını bilecektir.	
		Yiyecek içecek işletmelerinde elektronik müşteri şikâyetleri yönetimi uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler. Geleceğe yönelik eğilimler	
		Öğrenciler e-ticaret uygulamalarını tanıyabilecektir.	
		Öğrenciler turizm işletmesinin e-ticarete neler yapması gerektiğini bilecektir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	İnternet ve World Wide Web	PY7-PY8-PY9-PY10
2	5 - 9 Şubat 2024	İnternet ve World Wide Web	PY7-PY8-PY9-PY10
3	12 - 16 Şubat 2024	İnternetin Gelişimi	PY7-PY8-PY9-PY10
4	19 - 23 Şubat 2024	Web site yaratma teknikleri	PY7-PY8-PY9-PY10
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Web site kalite kriterleri ve değerlendirme modelleri	PY7-PY8-PY9-PY10
6	4 – 8 Mart 2024	İnternet ve güvenlik, Gelişmiş ekonomiler ve Türkiye de İnternet ve e-ticaret	PY7-PY8-PY9-PY10
7	11 – 15 Mart 2024	E-ticaretin unsurları ve tarafları, E-Ticaretim avantaj ve dezavantajları	PY7-PY8-PY9-PY10
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY7-PY8-PY9-PY10
9	25 – 29 Mart 2024	E-ticaretin unsurları ve tarafları, E-Ticaretim avantaj ve dezavantajları	
10	1 – 5 Nisan 2024	E-seyahat ve Dünyadaki gelişimi, Mobil internet, turizm ve e- ticaret	PY7-PY8-PY9-PY10
11	8 – 12 Nisan 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde e-ticaret uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	PY7-PY8-PY9-PY10
12	15 – 19 Nisan 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde e-ticaret uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	PY7-PY8-PY9-PY10

13	22 -26 Nisan 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde e-MİY uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	PY7-PY8-PY9-PY10
14	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde Sosyal-MİY uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	PY7-PY8-PY9-PY10
	6 -10 Mayıs 2024	Yiyecek içecek işletmelerinde elektronik müşteri şikâyetleri yönetimi uygulamaları, özellikler, gereklilikler ve örnekler	PY7-PY8-PY9-PY10
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavı	
	28 -31 Mayıs 2024	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		Aşağıdaki cümlelerin doğru yada yanlış olma durumunu değerlendiriniz. Cümledeki ifade doğru ise D yanlış ise Y harfi ile ifade ediniz. CÜMLENİN BAŞINA YAZINIZ. 5 puan YİY için taslak e-iş stratejisi hazırlanırken müşteri beklentilerinin belirlenmesi yeterlidir. YİY için e-iş uygulama kılavuzunda bulunan fonksiyonel şartname temel hissedarların ihtiyaçlarına uygun olarak belirlenir.	
Cevap Anahtarı		Y... YİY için taslak e-iş stratejisi hazırlanırken müşteri beklentilerinin belirlenmesi yeterlidir. Y...YİY için e-iş uygulama kılavuzunda bulunan fonksiyonel şartname temel hissedarların ihtiyaçlarına uygun olarak belirlenir.	
Kaynak Kitap		ITO, (2006) Elektronik Ticaret Rehberi. yAYIN NO: 2006-3, ISTANBUL Özbay, A & Devrim J.(2002) E-Ticaret Rehberi. Hayat Yayıncılık: İstanbul. WTO, (2004), Turizm'de E-İş(Destinasyon ve İşletmeler İçin Pratik Yönergeler) Nesa Yayıncılık: ISTANBUL	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		internet, bloglar, veri tabanları, turizm işletmelerinin web sayfaları, sosyal medya sayfaları	

GMS418 İkinci Yabancı Dil IV (Almanca)

Öğretim Üyesi	Öğretmen Sadık EREĞLİ
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	
Ders Zamanı	
Derslik	
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin Almancayı temel düzeyde etkin bir şekilde öğrenmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Hava durumu
	‘Es ‘ şahıs zamiri hakkında beceri kazanır
	Hava olaylarında kullanılan fiilleri ve isimleri öğrenir
	Hava olaylarında kullanılan sıfatları ve zarfları öğrenir
	Yönler ve hava olayları
	Yönleri ve ilgili ön edatları öğrenir
	Aylar ve mevsimler
	Yer ve zamanlarda kullanılan ön edatları öğrenir
	Yıl içerisindeki zaman ile ilgili kelimeleri kullanmayı öğrenir
	Tatilde nereye gidiyoruz ve ne yapıyoruz?
	İsimlerin fiillerle birlikte kullanıldığı kalıp ifadeleri öğrenir
	Düzen ve devrik cümle yapılarını öğrenir
	Şenlikler ve bayramlar
	Kültürlerarası kutlama etkinliklerini öğrenir
	Kutlama ve şenliklerle ilgili soru ve ifade kalıplarını öğrenir
	Bugün hangi gün?
	Sıra sayıları konusunda beceri kazanır
	Tarihlerde kullanılan sayılar ile ilgili beceri kazanır
	Bana yardım edebilir misin?
	Yön belirten zarfları öğrenir
	Ön edatlarla birlikte kullanılan fiilleri öğrenir
	İsimlerin önünde ön edatların kullanımını öğrenir
	Nerede ne yapıyoruz nereye gidiyoruz?
	Ön edatlarla ilgili soru zamirleri oluşturmaya öğrenir

		Yer tarif etme konusunda beceri kazanır	
		Taşıt araçları	
		Ön edatların taşıt araçlarında kullanımını öğrenir	
		Münih’de bir hafta sonu	
		Geçmiş zamanda fiillerin kullanımını öğrenir	
		Geçmiş zaman ile ilgili cümle kurmayı öğrenir	
		Bernd Münih’de ne yapıyor?	
		Geçmiş zamanda kullanılan yardımcı fiilleri öğrenir	
		Doğum günü kutladık	
		Şahıs zamirlerinin Akk ve Dativ hallerinin kullanımını öğrenir	
		Davet ve hediye	
		Dilek ve istekle ilgili cümle kalıplarını öğrenir	
		Yer ile ilgili kullanılan ön edatları öğrenir	
		Benzerlik ve karşılaştırma yoluyla eşyaların özelliklerini cümleler kurarak ifade etmeyi öğrenir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Hava durumu	PY3, PY4
2	5 - 9 Şubat 2024	Yönler ve hava olayları	PY5, PY6
3	12 - 16 Şubat 2024	Aylar ve mevsimler	PY3, PY4
4	19 - 23 Şubat 2024	Tatilde nereye gidiyoruz ve ne yapıyoruz?	PY6, PY7
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Şenlikler ve bayramlar	PY3, PY5
6	4 – 8 Mart 2024	Bugün hangi gün?	PY4, PY6
7	11 – 15 Mart 2024	Bana yardım edebilir misin?	PY4, PY7
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınav	PY4, PY7
	25 – 29 Mart 2024	Nerede ne yapıyoruz nereye gidiyoruz?	
9	1 – 5 Nisan 2024	Taşıt araçları	PY3, PY4
10	8 – 12 Nisan 2024	Münih’de bir hafta sonu	PY5, PY7
11	15 – 19 Nisan 2024	Bernd Münih’de ne yapıyor?	PY4, PY6
12	22 -26 Nisan 2024	Doğum günü kutladık	PY4, PY5
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Davet ve hediye	PY3, PY6
14	6 -10 Mayıs 2024	Davet ve hediye	PY3, PY6
	18-24 Mayıs 2024	Yarıyıl Sonu Final sınavları	
	28 -31 Mayıs 2024	Yarıyıl Sonu Bütünleme Sınavları	

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- Serdar und Şükrü, wir euch für eure Hilfe. a. gefallen b. fehlen c. danken d. gehören 2- Ich bin shoppen. Ich bin in einem a. Laden b. Fluss c. Hotel d. Bank 3- Ich bin in der Stadtmitte. Am Donnerstag gibt es hier immer Obst und Gemüse. Ich bin a. in einem Park c. in einem Schloss b. auf einem Turm d. auf einem Markt
Cevap Anahtarı	1-c 2-a 3-d
Kaynak Kitap	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	  

GMS422 Çikolata ve Şekerleme Sanatı

Öğretim Görevlisi	Öğr. Gör. Kamil AKYOLLU
Oda Numarası	M1-K1-5
Ofis Saatleri	
E-posta	kamil.akyollu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Uygulama Mutfağı 2

Dersin Amacı	Çikolata sanatının temellerini ve çikolata üretimini teorik olarak öğretmek. Çikolata yapımını uygulamalı olarak öğretmek ve çikolata türlerinin üretimini gerçekleştirmek. Şekerin pışırılıp ve eritilmesini, pışmış şekerle şeker kalıbı oluşturmayı ve çeşitli dolgu maddeleriyle bu kalıpları doldurmayı öğretmek. Şekerlemelerin aşamalarını anlatmak, klasik ve geleneksel bazı Türk tatlılarının yapımında bu tekniklerin ve metotların uygulanmasını öğretmek.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Dönem Boyunca dersin İşleyişi ve Endüstriyel Ekipman Tanıtımı
	Çikolata ve şekerleme üretimi dersinin içeriğini ve ekipmanlarını öğrenir.
	Çikolatanın doğası ve temel yapısı
	Çikolata üretiminin hammaddelerini tanıır.
	Hammaddelerin kullanım şekli ve sırası hakkında bilgi sahibi olur.
	Çikolata üretim malzemeleri ve tedarik yolları
	Çikolata hammaddelerinin tedarik yollarını öğrenir.
	Hammadde kaynakları ve bölgeleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Çikolata üretim teknikleri uygulaması
	Hammaddelerin hazırlanması karıştırılması hakkında bilgi sahibi olur.
	Benmari ,Eritme ve Dondurma şekillerini öğrenir.
	Çikolata üretiminde geleneksel teknikler ve uygulamalar
	Manuel olarak çikolata üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Çikolata üretiminde modern teknikler ve uygulamalar
	Endüstriyel ve modern çikolata uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.
	Yaratıcı çikolata tasarımları ve uygulamaları 1
	Uygulama mutfağında çikolata üretimini gerçekleştirir
	Yaratıcı çikolata tasarımları ve uygulamaları 2
	Çikolataya şekil vermeyi öğrenir..
	ARA SINAV (VİZE)
	Şekerin doğası, temel yapısı ve şeker türleri
	Şeker üretim hammaddelerini ve hammadde kullanım sırasını öğrenir.
	Şeker üretimi ve şekerin tedarik süreçleri
	Hammaddeleri eritme ve birleştirmeyi öğrenir.
	Şekerleme üretim teknikleri uygulaması
	Restoran bütçesinin hazırlık aşamalarını öğrenir.
	Şekerleme üretiminde geleneksel ve modern teknikler ve uygulamalar
	Eritme,kaynatma soğutma ve kalıplama teknikleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Yaratıcı şekerleme tasarımları ve uygulamaları 1

		Uygulama mutfağında Şekerleme üretimini gerçekleştirir	
		Yaratıcı şekerleme tasarımları ve uygulamaları 2	
		Uygulama mutfağında şekerleme üretimini gerçekleştirir	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1	29 Ocak- 2 Şubat 2024	Ders hakkında genel bilgilendirme	
2	5 - 9 Şubat 2024	Çikolatanın doğası ve temel yapısı	P4.P7
3	12 - 16 Şubat 2024	Çikolata üretim malzemeleri ve tedarik yolları	P4
4	19 - 23 Şubat 2024	Çikolata üretim teknikleri uygulaması	P1 P4
5	26 Şubat – 1 Mart 2024	Çikolata üretiminde geleneksel teknikler ve uygulamalar	P4 P9
6	4 – 8 Mart 2024	Çikolata üretiminde modern teknikler ve uygulamalar	P7 P8
7	11 – 15 Mart 2024	Yaratıcı çikolata tasarımları ve uygulamaları 1	P7 P8
8	16 – 24 Mart 2024	Ara Sınavlar	
	25 – 29 Mart 2024	Yaratıcı çikolata tasarımları ve uygulamaları 2	P4 P9
9	1 – 5 Nisan 2024	Şekerin doğası, temel yapısı ve şeker türleri	P7 P8
10	8 – 12 Nisan 2024	Şeker üretimi ve şekerin tedarik süreçleri	P7 P8
11	15 – 19 Nisan 2024	Şekerleme üretim teknikleri uygulaması	P4 P7 P11
12	22 -26 Nisan 2024	Şekerleme üretiminde geleneksel ve modern teknikler ve uygulamalar	P4 P7 P11
13	29 Nisan -3 Mayıs 2024	Yaratıcı şekerleme tasarımları ve uygulamaları 1	P7 P11
14	6 -10 Mayıs 2024	Yaratıcı şekerleme tasarımları ve uygulamaları 2	P11
	18-24 Mayıs 2024	Dönem Sonu Sınavları	
	28 -31 Mayıs 2024	Bütünleme Sınavları	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, 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		Ders için uygulama mutfağında, her öğrenci için uygulama sınavı yapılacaktır.	
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap		Güngör, A. (2016) Adım Adım Çikolata ve Şekerleme, Platform Yayınları, İstanbul.	

	Greweling, P. P. (2013). Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley & Sons, Hoboken.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Öğretim elemanı tarafından hazırlanan görseller, tasarımlar ve reçeteler. Uygulama içerikli tasarımlar