



ULUSLARARASI FİNAL ÜNİVERSİTESİ
TURİZM VE MUTFAK SANATLARI YÜKSEKOKULU

Program	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Öğretim Dili	Türkçe

Kategori	Önlisans	X	Lisans	Yüksek Lisans (Tezsiz)	Yüksek Lisans (Tezli)	Doktora

MÜFREDAT

KISALTMALAR

UC: Üniversite Zorunlu
UE: Üniversite Seçmeli

FC: Fakülte Zorunlu

AC: Alan Zorunlu
AE: Alan Seçmeli

YIL 1

GÜZ

Dönem	Ders Kodu	Ders Adı	Ders Kategorisi	Kredi			Ön Koşul	AKTS Kredisi
				Ders Saati	Uyg.	Top.		
1	GMSP101	Mutfak Temel Bilgiler	AC	2	3	3		4
1	GMSP103	Gıda Sağlığı ve Güvenliği	AC	3	0	3		3
1	GMSP151	Haftalık İş Deneyimi I	AC	0	8	0		5
1	COMP121	Bilgisayar I	UC	2	2	3		5
1	ENGL111	İngilizce I	UC	3	0	3		6
1	UEXXX	Üniversite Seçmeli I	UE	3	0	3		3
1	AİİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	UC	2	0	2		2
1	TURK101	Türkçe I: Yazılı Anlatım	UC	2	0	2		2
Toplam Kredi						19		30

BAHAR

2	GMSP102	Mutfak Yönetimi I	AC	2	3	3	GMSP101 GMSP103	4
2	GMSP104	Ürün Bilgileri	AC	3	0	3		4
2	GMSP106	Beslenme	AC	3	0	3		4
2	GMSP152	Haftalık İş Deneyimi II	AC	0	8	0	GMSP151	5
2	ENGL112	İngilizce II	UC	3	0	3	ENGL111	6
2	UEXXX	Üniversite Seçmeli II	UE	3	0	3		3
2	TURK102	Türkçe II: Sözlü Anlatım	UC	2	0	2		2
2	AİİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	UC	2	0	2		2
Toplam Kredi						19		30

YIL 2								
GÜZ								
3	GMSP201	Seyahat ve Turizm Pazarlaması	AC	3	0	3		3
3	GMSP 203	Mutfak Yönetimi II	AC	2	3	3	GMSP102	5
3	GMSP205	Menü Planlama ve Geliştirme	AC	3	0	3		5
3	GMSP207	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	AC	3	0	3		5
3	GMSP251	Haftalık İş Deneyimi III	AC	0	8	0	GMSP152	5
3	MHSB201	Muhasebe	FC	3	0	3		4
3	UEXXX	Üniversite Seçmeli III	UE	3	0	3		3
Toplam Kredi						18		30
BAHAR								
4	GMSP202	Mutfak Yönetimi III	AC	2	3	3	GMSP203	5
4	GMSP204	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	AC	3	0	3		4
4	GMSP208	Soğuk Gıdalar Mutfağı	AC	2	3	3		4
4	GMSP210	Satınalma ve Maliyet Kontrolü	AC	3	0	3		3
4	GMSP252	Haftalık İş Deneyimi IV	AC	0	8	0	GMSP251	5
4	EKON101	Genel Ekonomi	FC	3	0	3		3
4	UEXXX	Üniversite Seçmeli IV	UE	3	0	3		3
4	GMSP200	Yaz Stajı I	AC	0	0	0		5
Toplam Kredi						18		32
YIL 3								
GÜZ								
5	GMSP301	Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı	AC	2	3	3		5
5	GMSP303	Kıbrıs Mutfağı	AC	3	0	3		5
5	GMSP305	Ekmek Yapımı ve Pastacılık I	AC	2	3	3		5
5	GMSP351	Haftalık İş Deneyimi V	AC	0	8	0	GMSP252	5
5	UEXXX	Üniversite Seçmeli V	UE	3	0	3		3
5	AEXXX	Alan Seçmeli I	AE	3	0	3		5
Toplam Kredi						15		28
BAHAR								
6	GMSP302	Akdeniz Mutfakları	AC	2	3	3		3
6	GMSP304	Ekmek Yapımı ve Pastacılık II	AC	2	3	3	GMSP305	5
6	GMSP352	Haftalık İş Deneyimi VI	AC	0	8	0	GMSP351	5
6	ISLY302	İnsan Kaynakları	FC	3	0	3		4
6	UEXXX	Üniversite Seçmeli VI	UE	3	0	3		3
6	AEXXX	Alan Seçmeli II	AE	3	0	3		5

6	GMSP300	Yaz Stajı II	AC	0	0	0	GMSP200	5
Toplam Kredi						15		30
YIL 4								
GÜZ								
7	GMSP401	Avrupa Mutfakları	AC	2	3	3		5
7	GMSP403	Yiyecek ve Gıda Süsleme	AC	3	0	3		5
7	GMSP405	Asya Mutfakları	AC	2	3	3		5
7	GMSP451	Haftalık İş Deneyimi VII	AC	0	8	0	GMSP352	5
7	AEXXX	Alan Seçmeli III	AE	3	0	3		5
7	AEXXX	Alan Seçmeli IV	AE	3	0	3		5
Toplam Kredi						15		30
BAHAR								
8	GMSP400	İş Deneyimi	AC	0	12	6		15
8	GMSP402	Mezuniyet Semineri	AC	2	3	3		15
Toplam Kredi						9		30

ALAN SEÇMELİ DERSLER

	Ders Kodu	Ders Adı	Kredi			AKTS Kredisi
			Ders Saati	Uygulama	Toplam	
1.	GMSP311	Mutfak Kültürü	3	0	3	6
2.	GMSP312	Şarapçılık	3	0	3	6
3.	GMSP313	Yiyecek Hizmetleri Teknolojileri	3	0	3	6
4.	GMSP408	Amerikan Mutfağı	2	3	3	6
5.	GMSP410	Füzyon Mutfağı	3	0	3	6
6.	GMSP413	Vejetaryen Mutfağı	2	3	3	6
7.	GMSP415	Pasta Sanatları	2	3	3	6
8.	GMSP417	Mutfak Tasarımı ve Planlaması	3	0	3	6
9.	ISLY304	Girişimcilik	3	0	3	6

DERS DAĞILIMI

	Toplam								
	Sayı	Kredi							AKTS Kredisi
Tüm Dersler	49	122							215
Üniversite Zorunlu Dersleri	7	17							25
Fakülte Zorunlu Dersleri	3	9							11
Alan Zorunlu Dersleri	29	66							141
Alan Seçmeli Dersleri	4	12							20
Üniversite Seçmeli Dersleri	6	18							18
Staj	3	6							25
Toplam	52	128							240
Dönem	1	2	3	4	5	6	7	8	Ortalama
Ders sayısı	8	8	7	7	6	6	6	1	6,125
Toplam Kredisi	19	19	18	18	15	15	15	3	15,25
Toplam AKTS Kredisi	30	30	30	27	28	25	30	15	26,875

DERS TANIMLARI

1.	Ders Kodu: GMSP101	Ders Adı: Mutfak Temel Bilgiler
	Temel pişirme teorileri ve tekniklerinin uygulanması ve geliştirilmesinin tanıtımı. Bu dersin ana başlıkları; tatma, mutfak ekipmanları, kesme teknikleri, sebzelerin klasik kesimleri, kemik suları üretimi, çorbaların hazırlanması, özel soslar, zamanlama ve diğer çeşitli görevler, servis istasyonunun organizasyonu, damak tadının geliştirilmesi, Fransız Mutfağından terimler ve gıdaların maliyetlenmesi. Ders Kitabı: Gökdemir, A., Mutfak Hizmetleri Yönetimi, 2008, ISBN: 9758326481.	
2.	Ders Kodu: GMSP103	Ders Adı : Gıda Sağlığı ve Güvenliği
	Bu derste konular; gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için potansiyel tehlikeli gıdaların doğru bir şekilde kullanımları, HACCP kuralları, yasal kurallar, mutfak güvenliği, sağlık önlemleri, ayrıca güvenli gıdanın hazırlanması, depolanması ve yeniden ısıtılması konularındaki açıklamalardır. Ders Kitabı: Koçak, N., Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık.	
3.	Ders Kodu: GMSP151	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi I
	Öğrenciler, profesyonel bir mutfağı tanıyarak, işyerinden onlara danışmanlık yapacak bir yönetici şef ve Uluslararası Final Üniversitesi (UFÜ) Turizm ve Mutfak Sanatları Yüksekokulu'ndan (TMSY) bir danışman eşliğinde profesyonel bir mutfağın yapısını ve düzenini gözlemlerler. Mutfakla ilgili kurallar, yönetmelikler, sağlık, hijyen ve sanitasyon standartları pratik olarak profesyonelce uygulanır ve sürdürülür. Mutfak eşyalarının kullanımı, özellikle bıçakların güvenli ve verimli bir şekilde tutulması ve kullanılması üzerine uygulama çalışmaları yapılır. Öğrencilerin bu çalışmalarda yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.	
4.	Ders Kodu: COMP121	Ders Adı: Bilgisayar I
	Bilişim teknolojileri, yazılım ve donanım ile ilgili temel kavramlar, genel olarak işletim sistemleri, kelime işlemci programları, elektronik tablolaştırma programları, veri sunumu, eğitimde internet kullanımı, bilişim teknolojilerinin sosyal yapı üzerindeki etkileri ve eğitimdeki yeri, bilişim sistemleri güvenliği ve ilgili etik kavramları.	
5.	Ders Kodu: ENGL111	Ders Adı: İngilizce I
	Bu ders, üniversite öğrencilerinin kendi alanlarında yürüttükleri her türlü akademik faaliyette okuma, konuşma, dinleme ve yazma becerilerini belirli bir etkinlikte kullanabilmelerini sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu derste ilgi çekici bağlamlar yaratılarak, dilin işlevliliğini artırıcı alıştırmalar verilerek, dilin gerçek iletişim becerilerinde kullanımı gösterilerek öğrencilerin dilsel ve iletişimsel yetileri geliştirilecek ve yabancı dil yeterlikleri artırılabilecektir.	
6.	Ders Kodu: UEXXX	Ders Adı: Üniversite Seçmeli I
7.	Ders Kodu: AİİT101	Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I
	Osmanlı Devleti'nin yıkılışını hazırlayan iç ve dış sebepler; XIX. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde yenilik hareketleri; Osmanlı Devleti'nin son dönemindeki fikir akımları; XX. Yüzyılın başında Osmanlı Devleti'nin siyasi ve askeri durumu; I. Dünya Savaşı ve Ermeni meselesi; Anadolu'nun işgali ve tepkiler; Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve faaliyetleri; kongreler dönemi ve teşkilatlanma; son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin açılışı ve Misak-ı Millî'nin kabulü; Millî Mücadele'ye hazırlık ve bu hazırlığın maddi ve manevi temeller; TBMM'nin açılışı ve faaliyetleri; Sevr Antlaşması; Güney ve Doğu cephelerindeki mücadeleler; düzenli ordunun kuruluşu, Yunan taarruzu ve Batı cephesindeki savaşlar, Mudanya Mütarekesi'nin imzalanması, Lozan Konferansı'nın toplanması ve Barış Antlaşması'nın imzalanması.	

8.	Ders Kodu: TURK101	Ders Adı: Türkçe I: Yazılı Anlatım
<p>Yazı dili ve özellikleri; yazım ve noktalama; yazılı ve sözlü anlatımın özellikleri; paragraf oluşturma ve paragraf türleri (giriş, gelişme, sonuç paragrafları); düşünceyi geliştirme yolları (açıklama, tartışma, öyküleme, betimleme; tanımlama, örneklendirme, tanık gösterme, karşılaştırma vb. uygulamaları); metin yapısı (metnin yapısal özellikleri, giriş-gelişme-sonuç bölümleri); metinsellik özellikleri (bağlaçlılık, tutarlılık; amaçlılık, kabul edilebilirlik, durumsallık, bilgisellik, metinlerarasılık); metin yazma (taslak oluşturma, yazma, düzeltme ve paylaşma); bilgilendirici-açıklayıcı metin yazma; öyküleyici metin yazma; betimleyici metin yazma; tartışmacı ve ikna edici metin yazma.</p>		

9.	Ders Kodu: GMSP102	Ders Adı: Mutfak Yönetimi I
<p>Gastronomi öğrencileri için gıda ve yiyeceklerin tanıtımı. İlgili dersin konuları; pişirme yöntemleri ve teorileri, pişirme terimleri, sıhhi ve güvenli mutfak uygulamalarının geliştirilmesidir. Ayrıca üretimin öğeleri olarak nişasta ve sebzelerin hazırlanması, kemik suları ve çorbalar, yumurta pişirilmesi anlatılmaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: Aktaş, A., ve Özdemir, b., Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, 2012, Seçkin Yayıncılık,</p>		

10.	Ders Kodu: GMSP104	Ders Adı: Ürün Bilgileri
<p>Baharatların, süt ürünlerinin, günlük hazırlanan gıdaların, kuru gıdaların, otların, meyvelerin, sebzelerin çeşitli formlarda kullanımının ve özelliklerinin tanıtımı. Taze ve hazırlanmakta olan gıdaların belirlenmesi, alımı, depolanması ve saklanması. Ayrıca öğrenciler bu derste ürünleri değerlendirebilmek için tatma, dokunma, koklama, görünüş ve diğer kalite özelliklerini öğreneceklerdir.</p> <p>Ders Kitabı: Saldamlı, İlbiçe; Gıda Kimyası; Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 2007.</p>		

11.	Ders Kodu: GMSP106	Ders Adı: Beslenme
<p>Beslenme konusunda ana tema ve prensiplerin incelenmesidir. Bu derste öğrenciler ana besin ve gıdaları, gıdaların etiketlenmesini, beslenme prensiplerini, beslenmedeki güncel konuları, menü geliştirilmesinde beslenme ilkelerinin uygulanmasını öğrenmektedirler.</p> <p>Ders Kitabı: Prof. Dr. Sıdıka Bulduk, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama.</p>		

12.	Ders Kodu: GMSP152	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi II
<p>Öğrenciler GMSP151 dersinden elde ettikleri pratik becerilerini geliştirmeye ve uygulamaya devam ederler. Öğrenciler mutfak gereçlerini kullanarak güven kazanırlar ve ana soslari hazırlamaya ve yapmaya başlarlar, temel beslenme standartlarını uygularlar ve özellikle mutfak ürünlerini ve malzemelerini tanımaya başlarlar. Öğrenciler gerektiğinde İngilizce dilini kullanırlar. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.</p>		

13.	Ders Kodu: ENGL112	Ders Adı: İngilizce II
<p>Bu ders, üniversite öğrencilerinin kendi alanlarında yürüttükleri her türlü akademik faaliyette okuma, konuşma, dinleme ve yazma becerilerini belirli bir etkinlikte kullanabilmelerini sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu derste öğrencilerin "İngilizce I" dersinde kazandıkları bilgi ve becerilerin bir üst seviyeye çıkartılması hedeflenmelidir. Bu yapılırken ilgi çekici bağlamlar yaratılmasına, dilin işlevliğini artırıcı alıştırmalar yapılmasına, dilin gerçek iletişim becerilerinde kullanılmasına ve bu yolla öğrencilerin dilsel ve iletişimsel yetileri ile yabancı dil yeterliklerinin artırılmasına özen gösterilmelidir.</p>		

14.	Ders Kodu: UEXXX	Ders Adı: Üniversite Seçmeli II

15.	Ders Kodu: TURK102	Ders Adı: Türkçe II: Sözlü Anlatım
<p>Akademik dil ve yazının özellikleri; akademik yazılarda tanım, kavram ve terimlerden yararlanma; nesnel ve öznel anlatım; akademik metinlerin yapısı ve türleri (makale, rapor ve bilimsel özet vb.); iddia, önerme yazma (bir düşünceyi doğrulama, savunma ya da karşı çıkma); bilimsel raporların ve makalelerin biçimsel özellikleri; rapor yazmanın basamakları; açıklama, tartışma, metinler arası ilişki</p>		

kurma, kaynak gösterme (atıf yapma ve dipnot gösterme, kaynakça oluşturma); başlık yazma, özetleme, anahtar kelime yazma; bilimsel yazılarda dikkat edilecek etik ilkeler; akademik metin yazma uygulamaları.

16. Ders Kodu: AİT102	Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
<p>Siyasi alanda yapılan inkılaplar (Saltanatın kaldırılması, Cumhuriyetin ilanı, Halifeliğin kaldırılması vb); sosyal alanda yapılan inkılaplar (Şapka inkılabı, Tekke ve zaviyelerin kapatılması, Takvim, Saat ve Soyadı Kanunu); eğitim ve kültür alanında gerçekleştirilen inkılaplar (Tevhid-i Tedrisat Kanunu, Harf inkılabı, Türk Tarih ve Dil inkılabı); hukuk alanında yapılan inkılaplar; Atatürk dönemi çok partili hayata geçiş denemeleri ve tepkiler (Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu ve kapatılması, Şeyh Sait isyanı ve Atatürk'e suikast girişimi); Atatürk dönemi çok partili siyasal hayata geçiş denemeleri (Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, kapatılması ve Menemen Olayı); Cumhuriyet döneminde Türkiye'nin ekonomik kaynakları ve politikası (İzmir İktisat Kongresi); Atatürk dönemi Türk dış politikası (Nüfus Mübadelesi, Milletler Cemiyeti'ne üyelik, Balkan Antantı ve Sadabat Paktı); Atatürk dönemi Türk dış politikası (Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Hatay'ın Anavatan'a katılması, Türkiye'nin diğer ülkelerle olan ikili münasebetleri); Atatürk düşünce sisteminin tanımı, kapsamı ve Atatürk ilkeleri; Atatürk'ten sonra Türkiye, Demokrat Parti'nin iktidar yılları, 1960 ve 1970'li yıllarda Türkiye, 1960 sonrası Türkiye'nin dış politikası.</p>	

17. Ders Kodu: GMSP201	Ders Adı: Seyahat ve Turizm Pazarlaması
<p>Ders esas itibariyle, genel pazarlama konularının incelenmesini kapsar. Konular; pazarlamanın gelişimi, pazarlama çevresi, pazarlama bilgi sistemi, tüketici ve örgütsel pazarlar ve davranışları, pazar bölümlendirme ve hedef pazarlama, ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurma karmalarının incelenmesi, pazarlama yönetiminde organizasyon kapsamında ele alınır.</p> <p>Ders Kitabı: Modern Pazarlama; Remzi Altunışık, Şuayıp Özdemir, Ömer Torlak; Değişim Yayınları.</p>	

18. Ders Kodu: GMSP203	Ders Adı: Mutfak Yönetimi II
<p>Bu dersteki konular; nişastalar, sebzeler, sığır, domuz ve kümes hayvanlarının etleri, soslar, çorbalar ve çeşitli kemik sularıdır. Sınıfta verilen yemek tarifleri ve teknikler doğrultusunda öğrenciler birkaç yiyecek büfesi hazırlamaktadırlar.</p> <p>Ders Kitabı: Aktaş, A ve Özdemir, B., Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, 2012, Seçkin Yayıncılık.</p>	

19. Ders Kodu: GMSP205	Ders Adı: Menü Planlama ve Geliştirme
<p>Yiyecek servisi yapan işletmelerde menünün geliştirilmesi için analizlerin yapılması. Bu dersteki ana başlıklar; menünün geliştirilmesi, tanımı, düzenlenmesi, dizaynı ve fiyatlandırılması; satışı ve servis istasyonunun dengelenmesidir. Öğrenciler, verim, fiyat, maliyet, şeffaflık kavramlarının bakış açısından yeni menüler oluştururlar ve gerekli eleştirilerde bulunurlar.</p> <p>Ders Kitabı: Altınel, H., Menü Planlama ve Yönetimi, 2011, Detay Yayıncılık, ISBN: 9786059440738</p>	

20. Ders Kodu: GMSP207	Ders Adı: Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
<p>Bu ders çeşitli şekillerdeki masa servislerini ve bunların tarihçesini, uygulamalarını, avantajlı ve dezavantajlı yönlerini anlatmaktadır. Dersin ana başlıkları; servis psikolojisi, servis personelinin profesyonel standart düzeyindeki performansı, servis hizmetindeki temel beceriler, servis ekipmanlarının kullanımı, servisin sıralaması, menü siparişi alma ve müşteri ilişkileridir. Yemek salonunun güvenliği ve sağlık önlemleri ile bu konulardaki ilgili ekipmanların kullanımı tartışılmaktadır. Ayrıca öğrenciler masa servisindeki temel uygulamaları yapmakta, yiyecek ve içecek konulu seminerlere katılmaktadırlar.</p> <p>Ders Kitabı: Alptekin Sökmen, Yiyecek İçecek Servisi, Detay Yayınevi, Ankara, 2011.</p>	

21. Ders Kodu: GMSP251	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi III
<p>Öğrenciler GMSP152 dersindeki pratik ilerlemelerini sürdürürler ve gelişmeye devam ederler. Öğrenciler mutfak gereçlerinin kullanımı konusunda kendilerine güvenirlere ve kümes hayvanı, balık ve etleri kesip, doğrayabilir ve porsiyonlayabilirler. Öğrenciler bir mutfağın nasıl yönetildiğini, bazı pratik</p>	

	uygulamalarla menü planlamasının ve maliyet hesaplamalarının nasıl yapıldığını anlamaya başlarlar. Yemek atıkları ve porsiyonlamanın maliyet kontrolüne etkileri pratik yapılır. Öğrenciler gerektiğinde ikinci dil kullanabilirler. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.
--	--

22.	Ders Kodu: MHSB201	Ders Adı: Muhasebe
	Muhasebe, belgeler, hesap, kayıt yöntemleri, bilanço ve gelir tablosu, ticari mallarla ilgili değer hareketlerini kaydetme yöntemleri, kayıt tutma ve defterler, Katma Değer Vergisi ve muhasebe işlemleri, aktif, pasif, gelir ve gider hesaplarının incelenmesi, kayıt hataları ve düzeltme yolları, çeşitli uygulamalar. Ders Kitabı: Tanış, Veyis Naci, 2010, Genel Muhasebe İlkeler ve Uygulamalar, Karahan Kitabevi.	

23.	Ders Kodu: UEXXX	Ders Adı: Üniversite Seçmeli III

24.	Ders Kodu: GMSP202	Ders Adı: Mutfak Yönetimi III
	Bu derste Alakart Menü'nün çeşitli üretim ve pişirme yöntemleri ile birlikte temel pişirme yöntemleri incelenmektedir Ders Kitabı: Aktaş, A ve Özdemir, B., Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, 2012 Seçkin Yayıncılık,	

25.	Ders Kodu: GMSP204	Ders Adı: Yiyecek ve İçecek Yönetimi
	Yiyecek ve içecek yönetiminin ana prensipleri; yiyecek & içecek yönetiminde klasik ve modern yaklaşımlar; zincir İşletmeler, yönetim sözleşmeleri; yiyecek ve içecek operasyonları ve restoran analizleri. Ders Kitabı: Aktaş, A ve Özdemir, B., Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, 2012, Seçkin Yayıncılık.	

26.	Ders Kodu: GMSP208	Ders Adı: Soğuk Gıdalar Mutfağı
	Açık büfe hazırlıkları, tabakta soğuk mezeler ve gıdaların alınması olarak soğuk gıdalar mutfağının üç ana alandaki bilgilerin tanıtılması. Kanepeler, sıcak ve soğuk ordövrler, mezeler, etler, pateler, galantinler, terinler, salatalar ve sosislerin hazırlanması. Et, deniz ürünleri ve kümes hayvanları etlerinin tütsülenmesi ve ayıklanması tekniklerinin uygulamaları ile birlikte çağdaş yöntemlerle yiyeceğin sunumu ve açık büfelerin hazırlanması.	

27.	Ders Kodu: GMSP210	Ders Adı: Satınalma ve Maliyet Kontrolü
	Yiyecek hizmeti veren işletmelerin analizini yaparak karlılığını artırmak için gerekli bilgi ve becerilerin incelenmesi. Ana başlıklar; malzemelerin akışı, gelir tabloları, tahmini satışlar ve insan gücü & gıdaların maliyetleridir. Öğrenciler ayrıca, restoranın tam satınalma döngüsünü, ürün ve satıcının seçimini, güncel siparişleri analiz etmektedirler.	

28.	Ders Kodu: GMSP252	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi IV
	Öğrenciler GMSP251 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler. Malzeme ve ekipman tedarikçileri ile iletişim kurarak onlarla nasıl çalışıldığını bilen öğrenciler, mal alımı ile ilgili pratik uygulamalar yaparlar. Öğrenciler, mutfak dünyasındaki makro ve mikro ekonomiyi anlayarak, ürün seçiminin ve satın almanın pratik esaslarını yerine getirebilmelidirler. Öğrenciler mutfağı yönetebilir ve soğuk mutfak gibi çalışma istasyonlarında yönetim becerisi kazanmaya başlarlar. Öğrenciler, tüm soğuk mutfakları et, pate, kanepeler, ordövr, meze, salata ve terinleri içecek şekilde hazırlayabilirler. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.	

29.	Ders Kodu: EKON101	Ders Adı: Genel Ekonomi
	Bu derste temel kavramlar; emek piyasalarının özellikleri, emek arzı, tercihler ve farksızlık eğrileri,	

emek arzı, gelir ve ikame etkileri, emek arz eğrisi, işgücüne katılma oranı, kısa dönemde ve uzun dönemde emek talebi, emek talep esnekliği, ücret teorileri ve ücret oluşumu, ücret belirlemesi, ücret farklılıklarının ekonomik analizi. Ders Kitabı: Kemal Biçerli; Çalışma Ekonomisi; Beta Yayınları, İstanbul, 2009.

30. Ders Kodu: UEXXX	Ders Adı: Üniversite Seçmeli IV
-----------------------------	--

31. Ders Kodu: GMSP200	Ders Adı: Yaz Stajı I
-------------------------------	------------------------------

32. Ders Kodu: GMSP301	Ders Adı: Osmanlı ve Yöresel Türk Mutfağı
<p>Osmanlı saray mutfağının fiziki yapısı ve kullanılan teçhizatların öğrenilmesi, Osmanlı mutfağında yemeklerin sınıflandırılması, Osmanlı mutfağında kullanılan aletler, bu mutfağa özgü çorbalar, kebablar, külbastılar, yahni ve pilakiler, köfteler, tava yemekleri, börek çeşitleri, bastılar, dolmalar, pilavlar, hamur tatlıları, soğuk tatlılar, kayganalar, sebze, salata, turşu, meyve tatlıları, hoşaf, şurup (şerbet), reçeller, Türk mutfağına özgü pişirme yöntemleri, iklim ve coğrafi özelliklere göre yemeklerin sınıflandırılması, Ege Mutfağı, Akdeniz mutfağı, Karadeniz mutfağı, Anadolu mutfağı, Marmara bölgesi mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağının tanıtılması. Ders Kitabı: Yerasimov M. (2010) 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul, Boyut.</p>	

33. Ders Kodu: GMSP303	Ders Adı: Kıbrıs Mutfağı
<p>Kıbrıs mutfağının genel yapısı. Kıbrıs mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yiyeceklerin hazırlanması. Kıbrıs mutfağının kültürel ve tarihsel özellikleri, Kıbrıs mutfağında tabak sunumu ve organizasyonunda kullanılan malzemelerin uyumluluğu konuları. Ders Kitabı: Kuzey Kıbrıs Mutfağı, Mustafa Şah, Nadir Yayıncılık, 2015.</p>	

34. Ders Kodu: GMSP305	Ders Adı: Ekmek Yapımı ve Pastacılık I
<p>Yüksek kaliteli unlu mamüller ve hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılan temel üretim teknikleri ve bunların değerlendirilmesinde kalite özelliklerinin prensip ve tekniklerinin tanıtımı ve öğretilmesi. Ana konular; ekmek fermentasyonu ve üretimi, kullanılan malzemenin fonksiyonları, kremlerin hazırlanması. Ders Kitabı: Ekmek Bir Tutkudur, Boyut Yayıncılık, Dilistan Çilingiroğlu Shipman.</p>	

35. Ders Kodu: GMSP351	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi V
<p>Öğrenciler GMSP252 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler. Malzeme ve ekipman tedarikçileri ile iletişim kurarak onlarla nasıl çalışıldığını bilen öğrencilerin mal alımı ile ilgili pratik uygulamaları daha üst düzeydedir. Pasta ve kek sanatı konusunda pratik yaparlar; ekmek, pasta ve kek yapma tekniklerini uygulayabilirler. Öğrenciler mutfağı yönetebilir, yemek hazırlamak ve pişirmek için Türk ve Kıbrıs mutfak becerilerini uygulayabilirler. Öğrenciler yerel festivallerdeki mutfak yarışmalarına katılabilirler. Öğrencilerin bu çalışmalarda yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.</p>	

36. Ders Kodu: UEXXX	Ders Adı: Üniversite Seçmeli V
-----------------------------	---------------------------------------

37. Ders Kodu: AEXXX	Ders Adı: Alan Seçmeli I
-----------------------------	---------------------------------

38.	Ders Kodu: GMSP302	Ders Adı: Akdeniz Mutfakları
<p>Akdeniz Bölgesi yemeklerinin hazırlanması, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi; Fas, Tunus, Yunanistan, Kıbrıs ve Mısır Mutfaklarında kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, yiyeceklerin hazırlanması ve teknikleri.</p> <p>Ders Kitabı: Nilgün Özdemir, Sema ve Özdemir, Fırat. Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler. Dönence Yayınları, 2016.</p>		

39.	Ders Kodu: GMSP304	Ders Adı: Ekmek Yapımı ve Pastacılık II
<p>Tanıtım seviyesindeki bu ders pastacılık ve ekmek pişirmede kullanılan ana teorik bilgileri ve becerileri öğretmektedir. Bu dersteki ana konular; pasta fırınında bulunan el aletleri ve ekipmanlar, pişirme ve pasta malzemelerinin fonksiyonlarıdır. Öğrenciler bu derste; krema yapımı, karıştırma ve harmanlama, köpürtme, bezeler, ön pişirme, lamine etme, katıksız hamur, kremalar, dondurulmuş tatlılar, çikolatalar ve sosların yapımları konularındaki ana metotları öğreneceklerdir. Ayrıca, öğrenciler kendi üretmiş ve pişirmiş oldukları yiyecekleri tadarak ve değerlendirerek ders materyali konusundaki bilgilerini artıracaklardır.</p> <p>Ders Kitabı: Yemek Tatlı Pasta Kitabı, Fahriye Nedim, İnkılap Kitabevi.</p>		

40.	Ders Kodu: GMSP352	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi VI
<p>Öğrenciler GMSP351 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler, fakat mutfak eşyaları, ekipman ve malzemelerini kullanma becerisi konusunda kendilerine güvenirlir ve profesyonel bir düzeydedirler. Öğrenciler ekmek, hamur işi ve tatlılar için malzeme seçmek ve çalışma istasyonlarını yönetmek konusundaki pratikleri yerine getirebilirler. Öğrenciler mutfağı yönetebilirler; motivasyon ve etik kurallar gibi insan kaynakları gerekliliklerini gözeterek yönetim rollerini üstlenmeye başlarlar. Öğrenci, Akdeniz mutfağını tanıır ve yaratıcı mutfak uygulamalarını pratik yapar. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.</p>		

41.	Ders Kodu: UEXXX	Ders Adı: Üniversite Seçmeli VI

42.	Ders Kodu: ISLY302	Ders Adı: İnsan Kaynakları
<p>İnsan kaynakları yönetiminin ortaya çıkışı, iş analizi, İK planlama, İK temin ve seçimi, eğitim ve geliştirme, performans değerlendirme, iş değerlendirme ve ücret gibi İK fonksiyonları.</p>		

43.	Ders Kodu: AEXXX	Ders Adı: Alan Seçmeli II

44.	Ders Kodu: GMSP300	Ders Adı: Yaz Stajı II

45.	Ders Kodu: GMSP401	Ders Adı: Avrupa Mutfakları
<p>Akdeniz Bölgesi ve Avrupa'nın geleneksel bölgesel mutfaklarının hazırlanması, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi. İspanya, Fransa, İtalya, Fas, Tunus, Yunanistan ve Mısır mutfakları ve yemeklerinde kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, hazırlanmaları ve tekniklerinin anlatımı ve öğretilmesi.</p> <p>Ders Kitabı: Nilgün Özdemir, Sema ve Özdemir, Fırat. Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler; Dönence Yayınları. Eren, Neşet; Çin Mutfağından Seçmeler; İnkılap Kitabevi. Gürbüz, Bektaş; Atan, Fatih; Bozkurt, Hamza ve Sarı, Mesut; Dünya Mutfağı; ME-SA ıve Yayınları.</p>		

46.	Ders Kodu: GMSP403	Ders Adı: Yiyecek ve Gıda Süsleme
<p>Temel tasarım ilkeleri çerçevesinde tabak sunumu ve dekorasyon.Yiyecek fotoğrafçılığı konusunda</p>		

temel bilgi ve beceriler. Ders Kitabı: Aşçının Kitabı, Boğos Piranyan; Endüstriyel Yiyecek Üretimi; Prof. Dr. Formani Maviş.
--

47. Ders Kodu: GMSP405	Ders Adı: Asya Mutfakları
Asya'nın geleneksel ve bölgesel yemeklerinin hazırlanması, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi. Çin, Kore, Japonya, Vietnam, Endonezya, Malezya ve Hindistan mutfakları ve yemeklerinde kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, hazırlanmaları ve tekniklerinin anlatımı ve öğretilmesi. Ders Kitabı: Nilgün Özdemir, Sema ve Özdemir, Fırat. Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler; Dönence Yayınları. Eren, Neşet; Çin Mutfağından Seçmeler; İnkılap Kitabevi. Gürbüz, Bektaş; Atan, Fatih; Bozkurt, Hamza ve Sarı, Mesut; Dünya Mutfağı; ME-SA ıve Yayınları.	

48. Ders Kodu: GMSP451	Ders Adı: Haftalık İş Deneyimi VII
Öğrenciler GMSP352 dersinden elde ettikleri becerileri ve pratik uygulamaları geliştirmeye devam ederler. Uluslararası mutfakların tanınması ve hazırlanması için pratik uygulamalar yapılır ve bu uygulamalar mutfak sanatlarında profesyonel seviyededir. Öğrencilerin bu çalışmalardaki yetenekleri, dört yıllık uygulamaları içeren bir sunumla, mutfak danışmanları ve UFÜ TMSY danışmanları tarafından izlenir ve değerlendirilir.	

49. Ders Kodu: AEXXX	Ders Adı: Alan Seçmeli III
-----------------------------	-----------------------------------

50. Ders Kodu: AEXXX	Ders Adı: Alan Seçmeli IV
-----------------------------	----------------------------------

51. Ders Kodu: GMSP400	Ders Adı: İş Deneyimi
-------------------------------	------------------------------

52. Ders Kodu: GMSP402	Ders Adı: Mezuniyet Semineri
-------------------------------	-------------------------------------

ALAN SEÇMELİ DERSLER

1. Ders Kodu: GMSP311	Ders Adı: Mutfak Kültürü
Yiyecek her toplumun kültüründe kritik bir bileşendir. Bu ders önemli küresel bölgelerdeki hayat tarzını, din, ticaret ve politikayı araştırmaktadır. Öğrenciler ziraat, din, tarih ve çevresel sürdürülebilirlik konularının neden ve nasıl kültür ve buna bağlı olarak mutfağı etkileyen özellikleri öğrenmektedirler. Bu ders farklı dünya kültürlerinden gelen insanların neden ve nasıl arka planda yaklaşımı farklı değişken yiyecek ve içecekler konusunda anlayış ve takdirini geliştirmektedir.	

2. Ders Kodu: GMSP312	Ders Adı: Şarapçılık
Profesyonel yiyecek servisi operasyonlarında şaraplar kaliteli içecekler arasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu ders şarap servisinin organizasyonu, şarap tatma, yiyeceğe uygun şarabın teorik ve pratik uygulamadaki önemini ve dünyadaki çeşitli cins şarap çeşitlerini anlatmaktadır. Restoran ortamlarında şarabın alımı, depolanması, pazarlanması ve servis edilmesine ilaveten yeni ve eski dünyadaki şarap çeşitleri araştırılmaktadır.	

3. Ders Kodu: GMSP313	Ders Adı: Yiyecek Hizmetleri Teknolojileri
Bu ders müşteri hizmetleri, insan kaynakları, restoranların operasyonlarında kullanılan yazılım programları üzerinde odaklanma, yiyecek servisi hizmeti veren işletmeler hakkında genel bir bakış ve bilgiler vermektedir. Bu ders ayrıca yiyecek hizmetleri endüstrisinde teknoloji değerlendirilmelerinin	

seçimi ve teknolojinin etkin bir şekilde kullanılmasını incelemektedir.

4.	Ders Kodu: GMSP408	Ders Adı: Amerikan Mutfağı
	Amerika kıtasındaki geleneksel ve bölgesel yemeklerin hazırlanışı, tadımı, servisi ve değerlendirilmesi. Amerika Birleşik Devletleri, Meksika, Güney Amerika ve Karaib Adalarındaki mutfaklarda kullanılan malzemeler, lezzet profilleri, hazırlanışı ve kullanılan teknikler anlatılmaktadır. Ders Kitabı: Nilgün Özdemir, Sema ve Özdemir, Fırat. Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler; Dönence Yayınları. Eren, Neşet; Çin Mutfağından Seçmeler; İnkılap Kitabevi. Gürbüz, Bektaş; Atan, Fatih; Bozkurt, Hamza ve Sarı, Mesut; Dünya Mutfağı; ME-SA ıve Yayınları.	
5.	Ders Kodu: GMSP410	Ders Adı: Füzyon Mutfağı
	Füzyon mutfağında çeşitli kültürlerden ve özellikle Asya'dan gelen malzemelerin ve tekniklerin karışımıyla artistik, yenilikçi ve şefin yaratıcı ruhu ile birlikte üretilen konular anlatılmaktadır.	
6.	Ders Kodu: GMSP413	Ders Adı: Vejetaryen Mutfağı
	Beslenme açısından çeşitli dengeli vejetaryen diet yemeklerinin hazırlanması. İnsanların sağlık, ekonomi, kültürel ve küresel perspektifler çerçevesinde neden vejetaryen diyet yemeklerini seçtiklerinin önemi anlatılmaktadır. Vejetaryen yemeklerinin üç ayrı sınıflamaya göre; vegan, lacto ve lacto-ovo olarak hazırlanması.	
7.	Ders Kodu: GMSP415	Ders Adı: Pasta Sanatları
	Pasta ve tatlıların en son teknoloji ve ekipmanlar kullanılarak süslemelerinin yapımı. Bu dersteki başlıklar; küçük pastaların bütün olarak süslemesi, kalıplar ve halkalarda yapılan pastalar, ayrıca pastalar, tatlılar ve bireysel hamur işlerinde kullanılan malzemelerdir. Öğrenciler bu derste özel ekipmanların kullanımı, yeni sunum metotlarının uygulaması, taze ürünler, çeşitler ve üretim kolaylığı konularına odaklanmaktadır.	
8.	Ders Kodu: GMSP417	Ders Adı: Mutfak Tasarımı ve Planlaması
	Bu derste öğrenciler pişirdikleri menülere uygun bir ticari mutfak tasarımı geliştireceklerdir. Mutfağın verimli, etkili, güvenli alan kullanımı, iş akışı ve verimli gıda işleme alanının tasarımıdaki rolü özellikle önemle vurgulanmaktadır. Öğrenciler ayrıca mutfaklarda bulunması gereken güncel tasarım trendini, yasal gereklilikleri ve üretilcek menüler için uygun ve gerekli ekipman ihtiyaçlarını değerlendirecekler.	
9.	Ders Kodu: ISLY304	Ders Adı: Girişimcilik
	Bu ders, öğrencilerin girişimcilik faaliyetlerini başarılı bir şekilde yürütmek ve girişimciliğin zorluklarını ve ödülleri gözden geçirmek için gerekli iş becerilerini ve bağlılıklarını değerlendirmelerine yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Öğrenci, kendi içindeki ve çevresindeki diğer girişimcilik potansiyelini tanıyabilecektir, girişimciliğin toplum içindeki rolünü, organizasyon seviyesinde ve kendi kişisel yaşamında takdir edecektir, girişimciliğin doğal sürecini ve süreci yönetme yollarını anlayacaktır.	