SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
DERS İÇERİKLERİ (TÜRKÇE)

2906060	HAZIRLIK SINIFI		0	0	0	0	
1. DÖNEM (GÜZ)							
DERS KODU	**DERS ADI**	**DERS DURUMU**	**T**	**U**	**TOPLAM**	**AKTS**	**DERS İÇERİĞİ**
2906161	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	Zorunlu	2	0	2	2	Bu ders; Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesini, geçirdiği dönüşüm süreçlerini, Atatürk milliyetçiliğini ve inkılaplarını tarihsel, sosyolojik ve siyasal bir perspektifle ele almaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemindeki yapısal çözülme süreçleri, I. Dünya Savaşı'nın jeopolitik sonuçları, Mondros Ateşkes Antlaşması'nın ardından yaşanan işgaller ve Millî Mücadele dönemi ayrıntılı biçimde incelenmektedir. Amasya Genelgesi, Erzurum ve Sivas Kongreleri, TBMM'nin açılışı, Kurtuluş Savaşı'ndaki askeri ve diplomatik zaferler ile Lozan Barış Antlaşması'na giden süreç incelenmekte; yakın tarih olaylarını tarafsız ve eleştirel bir gözle değerlendirme yetkinliği kazandırılmaktadır.
2906162	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Zorunlu	2	1	3	4	Bu ders; temel beslenme kavramları, besin ögeleri (karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su) ile insan sağlığı arasındaki ilişkileri, besin gruplarını ve dengeli beslenme ilkelerini kapsamaktadır. Enerji metabolizması, bazal metabolizma hızı ve günlük enerji gereksinimi hesaplama yöntemlerinin yanı sıra, besinlerin hazırlama ve pişirme yöntemlerinin besin değerine etkileri incelenmektedir. Ayrıca menü planlamanın tanımı, önemi, temel ilkeleri ve yiyecek-içecek işletmelerindeki stratejik rolü ele alınarak; alakart, döngüsel, tablo d'hote ve ziyafet menüleri gibi farklı menü çeşitleri analiz edilmektedir. Menü planlamada beslenme ilkeleri, kişi sayısı, yaş, cinsiyet, fizyolojik durum, maliyet kontrolü, hammadde temini, mevsimsellik ve bütçe dengesi gibi faktörler değerlendirilmekte; yemeklerin renk, tat, doku, koku ve besin ögeleri açısından uyumu (gastronomik denge) sağlanmaktadır. Özel diyet gereksinimleri (vejetaryen, glütensiz, düşük sodyum, alerjen yönetimi), kurum mutfaklarında (hastane, okul, fabrika) toplu beslenme sistemleri, menü mühendisliği, popülarite ve kârlılık analizi ile menü kartı tasarımı konuları işlenmektedir.
2906163	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Zorunlu	3	0	3	4	Bu ders; insanlığın ilk çağlarından günümüze kadar olan süreçte beslenme alışkanlıklarının, yemek kültürlerinin ve mutfak sanatlarının evrimini tarihsel, kültürel ve coğrafi bağlamda incelemektedir. Avcı-toplayıcı dönemden yerleşik hayata geçiş, tarımın keşfi, antik çağ medeniyetlerinin mutfakları, Orta Çağ ve Rönesans dönemindeki mutfak kültürü değişimleri ele alınmaktadır. Saray mutfakları, coğrafi keşiflerin dünya mutfaklarına etkisi, Osmanlı mutfak kültürü, sanayi devrimi sonrası yeme-içme alışkanlıklarının dönüşümü ve günümüz modern mutfak akımlarının tarihsel kökenleri değerlendirilmektedir.
2906164	GASTRONOMİYE GİRİŞ VE ORYANTASYON	Zorunlu	2	1	3	5	Bu ders; gastronomi ve mutfak sanatları disiplininin temel kavramlarını, kapsamını, tarihsel gelişimini ve mesleki standartlarını öğrencilere tanıtarak sektörel bir oryantasyon sağlamaktadır. Profesyonel mutfak teşkilatı (brigade sistemi), mutfak hiyerarşisi, mutfak güvenliği, iş sağlığı, hijyen kuralları ve temel mutfak ekipmanlarının tanınması gibi konular ele alınmaktadır. Mutfak terminolojisi, gıda güvenliği standartları, yeme-içme endüstrisindeki kariyer olanakları ve geleceğin gastronomi trendleri incelenerek öğrencilerin mesleki farkındalık kazanması sağlanmaktadır.
2906165	GENEL TURİZM	Zorunlu	3	0	3	4	Bu ders; turizm olgusunun tanımını, tarihsel gelişimini, temel kavramlarını ve turizm endüstrisinin yapısal bileşenlerini ulusal ve uluslararası düzeyde incelemektedir. Turist hareketlerinin motivasyonları, turizm çeşitleri (kültür turizmi, gastronomi turizmi, kongre turizmi vb.), konaklama, ulaştırma, seyahat acenteciliği ve yeme-içme işletmelerinin turizm sistemi içerisindeki rolleri ele alınmaktadır. Turizmin ekonomik, sosyokültürel ve çevresel etkileri, sürdürülebilir turizm yaklaşımları ile destinasyon yönetimi ilkeleri değerlendirilmektedir.
2906166	İNGİLİZCE I	Zorunlu	5	0	5	5	Bu ders; öğrencilerin akademik ve mesleki yaşamlarında ihtiyaç duyacakları temel İngilizce dilbilgisi yapılarını, okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Günlük iletişim kalıplarının yanı sıra, yiyecek-içecek ve turizm sektörüyle ilgili temel mesleki terimler, konaklama ve mutfak terminolojisi ele alınmaktadır. Mesleki metinleri anlama, yabancı konuklarla temel düzeyde iletişim kurma, basit mesleki yazışmalar yapma ve sözlü ifade yetkinliği kazandırılmaktadır.

2906167	TÜRK DİLİ I	Zorunlu	2	0	2	2	Bu ders; Türk dilinin tarihsel kökenlerini, yapısal özelliklerini, ses ve şekil bilgilerini, zengin kelime hazinesini ve günümüzdeki durumunu bilimsel bir yaklaşımla incelemektedir. Dilin tanımı, önemi, millet-dil ilişkisi, dünya dilleri arasındaki yeri ve Türk dilinin kollarının yanı sıra yazım kuralları, noktalama işaretleri ele alınmaktadır. Sözlü ve yazılı anlatım türleri, kompozisyon kuralları, akademik yazım becerileri ve anlatım bozuklukları incelenerek öğrencilerin Türkçeyi doğru, etkili ve güzel kullanma bilinci geliştirmesi sağlanmaktadır.
2906171	ALMANCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Almanca dilinin temel yapı taşlarını, fonetik kurallarını, temel dilbilgisi kurallarını ve günlük iletişim kalıplarını kazandırmayı amaçlamaktadır. Tanışma, selâmlaşma, kendini ve ailesini tanıtma, günlük rutinler, sayıları ve zamanı ifade etme gibi temel sözlü ve yazılı beceriler ele alınmaktadır. Temel düzeyde kelime hazinesi ve cümle yapıları oluşturularak öğrencilerin basit mesleki ve sosyal ortamlarda iletişim kurabilme yetkinliği kazanması sağlanmaktadır.
2906172	ÇİNCE I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Çin dilinin (Mandarin) temel fonetik sistemi olan Pinyin kurallarını, tonlama (ses tonu) sistemini ve temel karakter yazım tekniklerini (çizgi sıralaması) incelemektedir. Günlük yaşamda sıkça kullanılan temel kelimeler, selâmlaşma, tanışma kalıpları, sayılar ve basit cümle yapıları ele alınmaktadır. Öğrencilerin başlangıç düzeyinde Çince dinleme, anlama ve basit düzeyde konuşma becerisi kazanması hedeflenmektedir.
2906173	FRANSIZCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Fransızca dilinin temel kurallarını, telaffuz özelliklerini, temel gramer yapılarını ve günlük iletişim kalıplarını kapsamaktadır. Kendini tanıtma, meslekler, aile bireyleri, alışveriş ve temel günlük eylemler gibi konular işlenmektedir. Temel düzeyde okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri geliştirilerek öğrencilerin basit düzeyde Fransızca ifade yeteneği kazanması sağlanmaktadır.
2906174	İSPANYOLCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İspanyolca dilinin temel sesletim kurallarını, temel dilbilgisi yapılarırı ve günlük iletişim kalıplarını ele almaktadır. Temel tanışma kalıpları, fiil çekimleri (düzenli fiiller), günlük yaşam aktiviteleri, zaman ve mekân kavramları incelenmektedir. Öğrencilerin başlangıç düzeyinde İspanyolca okuduğunu anlama, dinleme ve basit sözlü iletişim kurabilme becerileri desteklenmektedir.
2906175	İTALYANCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İtalyanca dilinin temel fonetik yapısını, temel gramer kurallarını ve günlük konuşma kalıplarını tanıtmaktadır. Selâmlaşma, tanışma, günlük yaşam, sayılar, zaman ifadeleri ve temel fiil yapıları ele alınmaktadır. Öğrencilerin başlangıç düzeyinde temel İtalyanca metinleri anlayabilmesi, yazabilmesi ve basit günlük diyalogları gerçekleştirebilmesi amaçlanmaktadır.
2906176	JAPONCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Japonca dil sisteminin temellerini oluşturan Hiragana ve Katakana alfabelerini, temel fonetik kuralları ve yazı sistemini ele almaktadır. Günlük selâmlaşma kalıpları, temel cümle yapıları, sayılar, zaman ve aile kavramları işlenmektedir. Öğrencilerin başlangıç düzeyinde Japonca dinleme, temel düzeyde okuma-yazma ve günlük iletişim kurabilme becerisi kazanması sağlanmaktadır.
2906177	RUSÇA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Rusça dilinin temelini oluşturan Kiril alfabesini, fonetik kuralları, temel telaffuz kurallarını ve dilbilgisi yapularını incelemektedir. Temel tanışma kalıpları, günlük yaşam ifadeleri, isimlerin hâlleri (yalın ve temel hâller) ve basit cümle kurma teknikleri ele alınmaktadır. Öğrencilerin başlangıç düzeyinde Rusça okuma, yazma ve temel sözlü iletişim becerileri kazanması hedeflenmektedir.
2. DÖNEM (BAHAR)							
DERS KODU	**DERS ADI**	**DERS DURUMU**	**T**	**U**	**TOPLAM**	**AKTS**	**DERS İÇERİĞİ**
2906261	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	Zorunlu	2	0	2	2	Bu ders; Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunun ardından gerçekleştirilen köklü inkılapları, çok partili siyasi hayata geçiş denemelerini, Türk dış politikasının temel ilkelerini ve Atatürk dönemi sonrasındaki siyasi gelişmeleri incelemektedir. Siyasi, hukuki, eğitim, toplumsal ve ekonomik alanda yapılan devrimler ile laik ve çağdaş Türkiye Cumhuriyeti'nin inşası ele alınmaktadır. Atatürk'ün düşünce sistemi (Atatürkçülük) ve Türk dış politikasının barışçı temelleri değerlendirilerek öğrencilerin yakın tarih bilinci pekiştirilmektedir.
2906262	GIDA KİMYASI	Zorunlu	2	0	2	3	Bu ders; gıdaların temel bileşenleri olan su, karbonhidratlar, lipidler, proteinler, vitaminler ve minerallerin kimyasal yapılarını, özelliklerini ve gıda işleme süreçlerindeki kimyasal değişimlerini ele almaktadır. Gıdalarda meydana gelen enzimsel ve enzimsel olmayan esmerleşme reaksiyonları, gıda katkı maddeleri, aroma bileşenleri ve gıdaların besin değerini etkileyen kimyasal faktörler incelenmektedir. Öğrencilerin mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde gıda bileşenlerinin kimyasal davranışlarını anlamaları sağlanmaktadır.

2906263	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu	2	1	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde ve mutfaklarda insan sağlığını korumak amacıyla uygulanan hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği standartlarını kapsamaktadır. Mikrobiyoloji temelleri, gıda zehirlenmelerinin nedenleri ve önlenme yolları, kişisel hijyen kuralları, mutfak ekipmanlarının ve çalışma alanlarının temizlik-dezenfeksiyon prosedürleri ele alınmaktadır. HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) sistemi ve uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemleri incelenerek öğrencilere güvenli üretim bilinci kazandırılmaktadır.
2906264	İNGİLİZCE II	Zorunlu	5	0	5	5	Bu ders; birinci dönemde kazanılan temel dilbilgisi ve iletişim becerilerini bir adım öteye taşıyarak, öğrencilerin yiyecek-içecek ve turizm sektöründe daha akıcı iletişim kurmalarını amaçlamaktadır. Mesleki yazışmalar, konuk ilişkileri, menü sunumu, sipariş alma ve mutfak içi iletişim gibi sektöre özgü durumlar ele alınmaktadır. Okuduğunu anlama, dinleme ve sözlü ifade yetkinliği ileri düzeyde desteklenmektedir.
2906265	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ VE TERMİNOLOJİSİ	Zorunlu	3	1	4	6	Bu ders; profesyonel mutfak operasyonlarının temelini oluşturan pişirme tekniklerini, kesim şekillerini, mutfak ekipmanlarının doğru kullanımını ve uluslararası mutfak terminolojisini uygulamalı olarak incelemektedir. Temel stoklar, soslar, çorbalar, et, balık ve sebze hazırlama yöntemleri ile mutfak organizasyon ilkeleri ele alınmaktadır. Öğrencilerin el becerilerini geliştirmesi, temel reçeteleri standartlara uygun şekilde uygulayabilmesi ve mutfak diline hâkim olması sağlanmaktadır.
2906266	TÜRK DİLİ II	Zorunlu	2	0	2	2	Bu ders; Türk dilinin yazılı ve sözlü anlatım kurallarını, kompozisyon türlerini, edebî ve akademik metin inceleme yöntemlerini kapsamaktadır. Cümle bilgisi, anlatım bozuklukları, dilekçe, rapor ve akademik makale yazım kuralları ele alınmaktadır. Öğrencilerin düşüncelerini yazılı ve sözlü olarak doğru, etkeli, akıcı ve kurallara uygun bir şekilde ifade etme yetkinliği geliştirilmektedir.
2906267	TÜRKİYE GASTRONOMİ VE TURİZM COĞRAFYASI	Zorunlu	3	0	3	4	Bu ders; Türkiye'nin zengin coğrafi konumu, iklimi, tarımsal çeşitliliği ve kültürel mirasının şekillendirdiği bölgesel mutfak kültürlerini ve turizm potansiyelini incelemektedir. Anadolu'nun yedi coğrafi bölgesinin yerel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri, geleneksel pişirme teknikleri ve bu unsurların turizm hareketleri ile ilişkisi ele alınmaktadır. Gastronomi turizmi rotaları ve bölgesel mutfakların turistik çekim gücü değerlendirilmektedir.
2906271	ALMANCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Almanca dilinde temel seviyeyi pekiştirmeyi, geçmiş zaman yapılarını, sıfat çekimlerini ve günlük yaşamda daha karmaşık diyaloglar kurabilme becerisini kazandırmayı amaçlamaktadır. Alışveriş yapma, seyahat etme, yol sorma, restoran siparişi verme ve konaklama ile ilgili mesleki ve sosyal diyaloglar ele alınmaktadır.
2906272	ÇİNCE II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde temel karakter dağarcığını artırmayı, daha karmaşık cümle yapılarını, zaman ifadelerini ve günlük iletişim kalıplarını geliştirmeyi hedeflemektedir. Alışveriş, yemek siparişi, yön tarif etme ve temel sosyal etkileşimler üzerine pratik çalışmalar yapılmaktadır.
2906273	FRANSIZCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Fransızca dilinde temel gramer yapılarının (geçmiş zaman, gelecek zaman vb.) öğrenilmesini ve günlük yaşam ile turizm odaklı iletişim becerilerinin geliştirilmesini sağlamaktadır. Konaklama, seyahat, yiyecek-içecek terminolojisi ve temel düzeyde mesleki diyaloglar ele alınmaktadır.
2906274	İSPANYOLCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İspanyolca dilinde geçmiş zaman kiplerini, düzensiz fiil çekimlerini ve daha akıcı günlük konuşma kalıplarını ele almaktadır. Seyahat planlama, alışveriş, sosyal ilişkiler ve temel düzeyde yiyecek-içecek hizmetleri ile ilgili ifadeler geliştirilmektedir.
2906275	İTALYANCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İtalyanca dilbilgisi yapılarının genişletilmesini, geçmiş zaman ve gelecek zaman kiplerinin kullanımını ve günlük yaşamda daha akıcı iletişim kurulmasını amaçlamaktadır. Restoran, otel, seyahat ve alışveriş diyalogları ile temel mesleki terimler incelenmektedir.
2906276	JAPONCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Japonca dilinde Kanji yazı sistemine giriş yapılmasını, daha gelişmiş gramer yapılarını, sıfat ve fiil çekimlerini incelemektedir. Günlük yaşam, sosyal ilişkiler, seyahat ve temel yiyecek-içecek kültürü ile ilgili ifadeler ele alınmaktadır.
2906277	RUSÇA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Rusça dilinde isimlerin ve sıfatların hâllerini (hâl ekleri), fiil çekimlerini ve geçmiş zaman yapılarını ele almaktadır. Günlük yaşam, otel, ulaşım, alışveriş ve temel düzeyde yiyecek-içecek sektörü ile ilgili iletişim kalıpları geliştirilmektedir.

3. DÖNEM (GÜZ)							
DERS KODU	**DERS ADI**	**DERS DURUMU**	**T**	**U**	**TOPLAM**	**AKTS**	**DERS İÇERİĞİ**
2906361	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2	1	3	4	Bu ders; gıda bileşenlerinin yapısını, gıdaların bozulma nedenlerini ve bu bozulmaları önlemek amacıyla kullanılan modern gıda saklama, işleme ve muhafaza teknolojilerini kapsamaktadır. Isıl işlemler, soğutma, dondurma, kurutma, konserveleme ve fermentasyon gibi temel gıda teknolojisi yöntemleri ele alınmaktadır. Gıda endüstrisindeki kalite kontrol süreçleri, ambalajlama teknolojileri ve gıda güvenliği uygulamaları incelenmektedir.
2906362	İNGİLİZCE III	Zorunlu	5	0	5	5	Bu ders; önceki dönemlerde edinilen dil ve iletişim becerilerini profesyonel iş ortamına ve ileri düzey mesleki terminolojiye entegre etmeyi amaçlamaktadır. Yiyecek-içecek işletmeciliği, uluslararası mutfak terimleri, konuk ağırlama yönetimi, iş görüşmeleri ve sektörel sunum teknikleri ele alınmaktadır. Öğrencilerin mesleki metinleri eleştirel bir gözle okuyabilmesi, raporlayabilmesi ve yabancı konuklarla akıcı iletişim kurabilmesi sağlanmaktadır.
2906363	MUTFAK UYGULAMALARI I	Zorunlu	4	1	5	5	Bu ders; profesyonel mutfak operasyonlarının temel uygulamalarını, sıcak ve soğuk mutfak hazırlıklarını, uluslararası reçeteleri ve pişirme tekniklerini uygulamalı olarak ele almaktadır. Temel soslar, çorbalar, et, kümes hayvanları, deniz ürünleri ve sebze pişirme yöntemleri ile tabaklama ve sunum estetiği incelenmektedir. Mutfak hijyeni, zaman yönetimi ve istasyon organizasyonu becerileri geliştirilmektedir.
2906364	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK I	Zorunlu	3	1	4	4	Bu ders; pastacılık ve fırıncılık sanatının temel tekniklerini, hammadde özelliklerini ve üretim süreçlerini kapsamaktadır. Unlu mamuller, ekmek çeşitleri, mayalı ve mayasız hamurlar, temel hamur işleri, kekler, bisküviler ve temel kremaların yapım teknikleri ele alınmaktadır. Ekipman kullanımı, ölçü standartları, yoğurma, mayalandırma ve pişirme aşamaları uygulamalı olarak incelenmektedir.
2906365	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	Zorunlu	2	1	3	4	Bu ders; sosyal, kurumsal ve iş yaşamında uyulması gereken protokol, nezaket, görgü ve iletişim kurallarını incelemektedir. Resmi ve kurumsal ilişkilerde davranış biçimleri, makam ve unvan kuralları, toplantı düzenleri, karşılama, ağırlama ve uğurlama prosedürleri ele alınmaktadır. Yiyecek-içecek ve turizm sektöründe misafir ilişkilerini yönetme, ziyafet düzeni oluşturma ve uluslararası protokol standartları değerlendirilmektedir.
2906366	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNE GİRİŞ	Zorunlu	2	1	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinin organizasyon yapısını, servis departmanlarının işleyişini ve temel servis tekniklerini kapsamaktadır. Restoran düzeni, mise-en-place (hazırlık) çalışmaları, servis takımlarının tanınması ve kullanımı, konuk karşılama ve sipariş alma süreçleri ele alınmaktadır. Çeşitli servis stilleri (Amerikan, Fransız, Rus servisi vb.) ve yiyecek-içecek işletmelerindeki operasyonel akış incelenmektedir.
2906371	ALMANCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Almanca dilinde ileri düzey gramer yapılarını, modal fiilleri (kip belirteçleri), yan cümle yapılarını ve mesleki turizm terminolojisini ele almaktadır. Otelcilik, restoran hizmetleri ve seyahat organizasyonları ile ilgili daha karmaşık diyaloglar kurma becerisi geliştirilmektedir.
2906372	ÇİNCE III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde ileri düzey kelime dağarcığını, karmaşık cümle yapılarını ve günlük/iş yaşamına yönelik iletişim kalıplarını geliştirmeyi amaçlamaktadır. Turizm, otelcilik ve yiyecek-içecek sektörüne özgü temel diyalog pratikleri yapılmaktadır.
2906373	FRANSIZCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Fransızca dilinde karmaşık cümle yapılarını, edilgen çatıları ve mesleki mutfak/turizm terminolojisini incelemektedir. Restoran rezervasyonları, konuk şikâyetlerini yönetme ve detaylı turizm diyalogları ele alınmaktadır.
2906374	İSPANYOLCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İspanyolca dilinde geçmiş zamanların detaylı kullanımını, emir kipi yapılarını ve turizm odaklı akıcı iletişim becerilerini kapsamaktadır. İş ve seyahat ortamlarında karşılaşılabilecek durumlara yönelik pratik diyaloglar geliştirilmektedir.
2906375	İTALYANCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İtalyanca dilinde ileri düzey dilbilgisi yapılarını, bağlaçları ve gastronomi/turizm sektörüne yönelik mesleki terminolojiyi ele almaktadır. Restoran yönetimi, yemek kültürü ve seyahat planlaması üzerine karmaşık diyaloglar çalışılmaktadır.
2906376	JAPONCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Japonca dilinde ileri düzey gramer yapılarını, saygı ifadelerini (Keigo) ve sosyal yaşam ile iş hayatına yönelik iletişim kalıplarını incelemektedir. Konuk ağırlama, otel ve yiyecek-içecek hizmetleri ile ilgili temel sektörel ifadeler ele alınmaktadır.
2906377	RUSÇA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Rusça dilinde fiil hallerini (hareket fiilleri), sıfatların derecelerini ve karmaşık cümle yapılarını kapsamaktadır. Otelcilik, yiyecek-içecek hizmetleri, seyahat ve müşteri ilişkileri konularında mesleki iletişim becerileri geliştirilmektedir.

4. DÖNEM (BAHAR)							
DERS KODU	**DERS ADI**	**DERS DURUMU**	**T**	**U**	**TOPLAM**	**AKTS**	**DERS İÇERİĞİ**
2906461	İNGİLİZCE IV	Seçmeli	5	0	5	5	Bu ders; öğrencilerin turizm, otelcilik ve gastronomi alanlarında uluslararası düzeyde ileri seviyede iletişim kurabilmelerini, mesleki literatürü takip edebilmelerini ve akademik düzeyde yazışma yapabilmelerini amaçlamaktadır. Sektörel pazarlama, uluslararası konuk ilişkileri, kriz yönetimi ve ileri düzey mesleki sunum teknikleri ele alınmaktadır. Öğrencilerin mesleki metinleri analiz etme, raporlama ve akıcı bir şekilde ifade etme becerileri en üst düzeye getirilmektedir.
2906462	MUTFAK UYGULAMALARI II	Seçmeli	4	1	5	5	Bu ders; birinci düzey mutfak uygulamalarını geliştirerek, uluslararası mutfakların ileri düzey pişirme tekniklerini, yöresel ve dünya mutfaklarına ait karmaşık reçeteleri uygulamalı olarak ele almaktadır. Modern tabaklama trendleri, av etleri, deniz mahsulleri, füzyon mutfağı uygulamaları ve özel ziyafet menüsü hazırlama süreçleri incelenmektedir. Mutfak maliyet yönetimi, organizasyon ve operasyonel verimlilik becerileri kazandırılmaktadır.
2906463	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK II	Seçmeli	3	1	4	4	Bu ders; ileri düzey pastacılık, çikolata işleme teknikleri, şeker hamuru modelleme, dondurma ve tatlı yapım esaslarını uygulamalı olarak kapsamaktadır. Özel gün pastaları, enternasyonel tatlılar, Fransız ekmekçilik teknikleri, ekşi maya çeşitleri ve butik pastacılık ürünlerinin üretim aşamaları ele alınmaktadır. Estetik sunum, hijyen standartları ve reçete standardizasyonu konuları derinlemesine incelenmektedir.
2906464	SERVİS TEKNİKLERİ VE İÇECEK BİLGİSİ	Seçmeli	3	0	3	3	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde ileri düzey servis stillerini, ağırlama yönetimini, alkollü ve alkolsüz içeceklerin özelliklerini, saklama ve sunum tekniklerini kapsamaktadır. Şarap kültürü, üzüm çeşitleri, bağcılık, kokteyl hazırlama teknikleri, bar yönetimi ve kahve çay bilgisi ele alınmaktadır. Konuk memnuniyetini artırmaya yönelik servis yönetimi ve menü-içecek uyumu değerlendirilmektedir.
2906465	SICAK VE SOĞUK MUTFAK	Seçmeli	3	1	4	4	Bu ders; büyük ölçekli yiyecek-içecek işletmelerinde sıcak ve soğuk mutfak departmanlarının operasyonel entegrasyonunu, ordövrler, büfe hazırlıkları, soslar ve özel pişirme tekniklerini uygulamalı olarak incelemektedir. Soğuk büfe tasarımı (garde manger), terinler, galantinler, köpükler (mousse) ve sıcak mutfaktaki ana yemek üretim süreçleri ele alınmaktadır. Gıda güvenliği, estetik sunum ve seri üretim planlaması becerileri geliştirilmektedir.
2906466	STAJ I - 60 (ALTMIŞ) İŞ GÜNÜ	Seçmeli	0	2	2	5	Bu ders; öğrencilerin eğitim süreçleri boyunca edindikleri teorik ve pratik bilgileri turizm veya yiyecek-içecek işletmelerinde tam zamanlı olarak uygulayabilmelerini, sektörel işleyişi yerinde deneyimlemelerini sağlamaktadır. Mutfak ve servis departmanlarındaki günlük operasyonel süreçlere katılım, iş disiplini, stres yönetimi, zaman planlaması ve mesleki uyum becerileri geliştirilmektedir. Staj süresince edinilen deneyimlerin raporlanması ve değerlendirilmesi süreçleri ele alınmaktadır.
2906471	ALMANCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Almanca dilinde ileri düzey gramer yapılarını pekiştirmeyi, karmaşık iş ve turizm metinlerini anlamayı ve sektörel alanda akıcı iletişim kurabilmeyi amaçlamaktadır. Konuk ilişkileri, şikâyet yönetimi ve turizm odaklı ileri düzey diyaloglar incelenmektedir.
2906472	ÇİNCE IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde ileri düzey kelime dağarcığını, karmaşık iş ve turizm diyaloglarını ve sektörel pazarlama terimlerini geliştirmeyi hedeflemektedir. İş ilişkileri ve otel-restoran yönetimine yönelik ileri iletişim pratikleri yapılmaktadır.
2906473	FRANSIZCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Fransızca dilinde karmaşık edebi ve mesleki metinleri okuyup anlayabilme, ileri düzey mutfak ve turizm terminolojisini kullanabilme becerilerini kapsamaktadır. İş ve seyahat odaklı profesyonel iletişim pratikleri ele alınmaktadır.
2906474	İSPANYOLCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İspanyolca dilinde ileri düzey dilbilgisi yapılarını, deyimleri ve turizm-gastronomi sektörüne yönelik profesyonel iletişim kalıplarını ele almaktadır. İş görüşmeleri, müşteri ilişkileri ve sektörel sunumlar üzerine çalışmalar yapılmaktadır.
2906475	İTALYANCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İtalyanca dilinde ileri düzey konuşma, yazma ve mesleki terminolojiyi kullanma becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Gastronomi, otelcilik ve turizm alanlarında profesyonel düzeyde diyalog kurma teknikleri incelenmektedir.
2906476	JAPONCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Japonca dilinde karmaşık metinleri okuma, ileri düzey saygı ifadelerini (Keigo) kullanma ve iş yaşamına yönelik profesyonel iletişim kurma becerilerini kapsamaktadır. Sektörel ilişkiler ve konuk ağırlama kültürü derinlemesine ele alınmaktadır.
2906477	RUSÇA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Rusça dilinde ileri düzey gramer yapılarını, mesleki yazışma tekniklerini ve turizm-otelcilik sektörüne yönelik profesyonel iletişim kalıplarını incelemektedir. Karmaşık müşteri taleplerini yönetme ve sektörel diyaloglar geliştirilmektedir.

5. DÖNEM (GÜZ)							
DERS KODU	**DERS ADI**	**DERS DURUMU**	**T**	**U**	**TOPLAM**	**AKTS**	**DERS İÇERİĞİ**
2906561	DÜNYA MUTFAKLARI I	Zorunlu	3	1	4	6	Bu ders; dünyanın farklı coğrafi bölgelerine ve kültürlerine ait mutfak geleneklerinin, karakteristik malzemelerin, geleneksel pişirim tekniklerinin ve yöresel lezzetlerin kuramsal ve uygulamalı olarak incelenmesini kapsamaktadır. Asya, Avrupa veya Amerika kıtalarındaki seçkin mutfak kültürlerinin tarihsel kökenleri, menü yapıları ve modern mutfaktaki yorumları ele alınmaktadır. Öğrencilerin farklı uluslararası tatları profesyonel standartlarda uygulayabilmesi ve kültürel mutfak çeşitliliğini kavraması sağlanmaktadır.
2906562	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK III	Zorunlu	3	1	4	6	Bu ders; ileri düzey pastacılık, butik tatlı tasarımı, şekerleme sanatları, çikolata temperleme ve gelişmiş fırıncılık uygulamalarını kapsamaktadır. Endüstriyel ve butik işletmeler için özel olarak tasarlanan karmaşık reçeteler, dondurma ve sorbe çeşitleri, modern pasta dekorasyonu ile özel gün sunumları uygulamalı olarak ele alınmaktadır. Ürün standardizasyonu, hijyenik üretim ve estetik sunum becerileri geliştirilmektedir.
2906563	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	Zorunlu	3	1	4	6	Bu ders; Osmanlı saray mutfağından geleneksel Anadolu mutfağına kadar uzanan geniş bir yelpazedeki Türk mutfağı kültürünün, bölgesel yemeklerin, özgün reçetelerin ve pişirme tekniklerinin uygulamalı olarak incelenmesini amaçlamaktadır. Yöresel çorbalar, zeytinyağlılar, etli yemekler, hamur işleri ve geleneksel tatlıların hazırlık ve sunum süreçleri ele alınmaktadır. Türk mutfağının kültürel mirasının korunması ve uluslararası standartlarda sunulması sağlanmaktadır.
2906571	ALMANCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Almanca dilinde ileri düzey mesleki terminolojiyi, sektörel yazışmaları ve karmaşık iş süreçlerine yönelik akıcı iletişim kurabilme becerilerini kapsamaktadır.
2906572	ÇİNCE V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde ileri düzey ticari ve sektörel terimleri kullanarak profesyonel ortamlarda müzakere etme ve iletişim kurma yetkinliğini geliştirmektedir.
2906573	FRANSIZCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Fransızca dilinde gastronomi ve turizm sektörüne özgü gelişmiş mesleki terminolojiyi, edebi ve teknik metinleri analiz edebilme becerisini incelemektedir.
2906574	İNGİLİZCE V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İngilizce dilinde ileri düzey akademik ve sektörel literatürü takip edebilme, uluslararası düzeyde yönetimsel iletişim kurabilme ve raporlama yapabilme becerilerini ele almaktadır.
2906575	İSPANYOLCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İspanyolca dilinde mesleki ve sektörel alanda ileri düzeyde akıcı konuşma, müzakere yürütme ve yazılı iletişim kurma tekniklerini kapsamaktadır.
2906576	İTALYANCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İtalyanca dilinde gastronomi, sanat ve turizm odaklı ileri düzey mesleki terminolojiyi ve profesyonel iletişim becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.
2906577	JAPONCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Japonca dilinde iş kültürü, sektörel terminoloji ve ileri düzey profesyonel iletişim kurallarını (saygı ve iş dili) incelemektedir.
2906578	RUSÇA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Rusça dilinde turizm, otelcilik ve yiyecek-içecek sektörüne yönelik ileri düzey ticari yazışmaları ve profesyonel diyalogları kapsamaktadır.
2906579	ALTERNATİF TURİZM	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; kitle turizminin alternatifi olarak gelişen ekoturizm, yayla turizmi, kırsal turizm, macera turizmi ve sağlık turizmi gibi sürdürülebilir turizm türlerinin teorik altyapısını, planlama ilkelerini ve yönetim süreçlerini incelemektedir.
2906580	BESLENME ANTROPOLOJİSİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yemek ve beslenme olgularını kültürel, sosyal, tarihi ve antropolojik bir perspektifle ele alarak; gıdaların toplumlar arası inanç, ritüel, kimlik ve tabakalaşma ile olan ilişkilerini incelemektedir.
2906581	ÇAY, KAHVE VE BAHARAT KÜLTÜRÜ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; dünya genelinde tüketilen çay, kahve ve baharatların tarihsel kökenlerini, coğrafi dağılımlarını, üretim, işleme, kavurma, demleme tekniklerini ve duyusal analiz (tadım) özelliklerini kapsamaktadır.
2906582	DENEYSEL YİYECEK HAZIRLAMA	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişmeleri bilimsel bir yaklaşımla inceleyen, yeni reçete geliştirme ve moleküler gastronomi temellerini ele alan uygulamalı bir alandır.
2906583	DİYET GIDA ÜRETİMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; özel diyet gereksinimi olan bireyler (çölyak, şeker hastalığı, hipertansiyon vb.) için uygun gıda ve yemek üretim tekniklerini, hammadde seçimini ve besinsel hesaplama yöntemlerini incelemektedir.
2906584	EKONOMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; mikro ve makro ekonomi temel kavramlarını, piyasa dengesini, talep-arz ilişkilerini, enflasyon, işsizlik ve ekonomik büyüme gibi temel ekonomik göstergelerin yiyecek-içecek ve turizm sektörüyle olan ilişkilerini ele almaktadır.
2906585	ENDÜSTRİYEL MUTFAK VE RESTORAN TASARIMI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak yerleşimi (layout), iş akış optimizasyonu, ekipman seçimi, hijyenik alan planlaması ve restoran iç mekan tasarım ilkelerini incelemektedir.

2906586	ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ UYGULAMALARI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; toplu beslenme sistemlerinde ve endüstriyel mutfaklarda büyük ölçekli yemek üretimi, standart reçete yönetimi, maliyet kontrolü ve seri üretim planlama süreçlerini ele almaktadır.
2906587	ET VE ET ÜRÜNLERİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; kırmızı et, kanatlı eti ve av etlerinin anatomik yapısını, kesim sonrası değişimleri, kalite kriterlerini, saklama koşullarını ve farklı pişirme teknikleri ile işlenme yöntemlerini kapsamaktadır.
2906588	GENEL İŞLETME	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; işletmelerin temel fonksiyonlarını (yönetim, üretim, pazarlama, finans vb.), kuruluş amaçlarını, organizasyon yapılarını ve işletmecilik ilkelerini yiyecek-içecek ve turizm sektörü özelinde incelemektedir.
2906589	GENEL MUHASEBE	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; işletmelerin mali işlemlerini kaydetme, sınıflandırma, özetleme ve mali tabloları (bilanço, gelir tablosu) oluşturma süreçlerinin temel prensiplerini ele almaktadır.
2906590	GIDA İSRAFI VE ETİK MUTFAK UYGULAMALARI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; sürdürülebilir mutfak yönetimi çerçevesinde gıda israfının önlenmesi, atık yönetimi, "sıfır atık" felsefesi, upcycling (ileri dönüşüm) uygulamaları ve mutfakta etik sorumlulukları incelemektedir.
2906591	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; gıdalarda bozulmaya ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olan mikroorganizmaların (bakteri, küf, maya, virüs) özelliklerini, gelişim koşullarını ve kontrol altına alma yöntemlerini kapsamaktadır.
2906592	İLK YARDIM BİLGİSİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; mutfak ve işletme ortamlarında karşılaşılabilecek kazalarda (yanıklar, kesikler, zehirlenmeler vb.) hayat kurtarıcı temel ilk yardım müdahalelerini ve acil durum yönetimini ele almaktadır.
2906593	MİKSOLOJİ VE GASTRONOMİDE İÇECEK TASARIMI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; bar yönetimi, kokteyl hazırlama teknikleri, alkollü ve alkolsüz içeceklerin harmonisi, miksoloji trendleri ve modern içecek menüsü tasarımı süreçlerini incelemektedir.
2906594	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; mutfakta kullanılan temel ve ileri düzey ısı transfer yöntemlerini, kuru ve yaş ısıda pişirme tekniklerini, et, sebze ve diğer gıdalar üzerindeki etkilerini kapsamaktadır.
2906595	PROFESYONEL MUTFAKTA SOSLAR VE BAĞLAYICILAR	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; klasik ve modern mutfaktaki ana soslar (mother sauces), türev soslar, emülsiyonlar, modern bağlayıcı maddeler ve sos hazırlama tekniklerinin bilimsel temellerini ele almaktadır.
2906596	SEBZE VE MEYVE YEMEKLERİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; sebze ve meyvelerin besin değerleri, mevsimsellik özellikleri, ön hazırlık teknikleri ve farklı dünya mutfaklarında uygulanan pişirme yöntemleri ile tabaklama esaslarını incelemektedir.
2906597	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; konaklama işletmeleri, seyahat acenteleri ve yiyecek-içecek işletmelerinin yönetim ilkelerini, pazarlama stratejilerini ve turizm pazarındaki operasyonel yapılarını ele almaktadır.
2906598	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ MUHASEBESİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerine özgü maliyet muhasebesi sistemleri, gıda ve içecek maliyet oranları, porsiyon maliyeti hesaplama ve kârlılık analizi yöntemlerini kapsamaktadır.
2906599	ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; banqueting (ziyafet) organizasyonlarının planlanması, menü tasarımı, servis düzeni, konuk ağırlama protokolleri ve büyük ölçekli ikram hizmetlerinin yönetimini incelemektedir.

6. DÖNEM (BAHAR)

DERS KODU	DERS ADI	DERS DURUMU	T	U	TOPLAM	AKTS	DERS İÇERİĞİ
2906661	DÜNYA MUTFAKLARI II	Zorunlu	4	1	5	6	Bu ders; birinci dönemde ele alınan coğrafyaların dışındaki farklı dünya mutfaklarının, Uzak Doğu, Latin Amerika, Orta Doğu veya Afrika mutfak kültürlerinin geleneksel bileşenlerini, özgün reçetelerini ve pişirme tekniklerini uygulamalı olarak incelemektedir. Küresel gastronomi akımları, uluslararası mutfak trendleri ve farklı kültürlere ait lezzetlerin modern mutfakta yorumlanması ele alınmaktadır. Öğrencilerin küresel ölçekte menü tasarımı ve mutfak yönetimi becerileri geliştirilmektedir.
2906662	STAJ II - 60 (ALTMIŞ) İŞ GÜNÜ	Zorunlu	0	2	2	6	Bu ders; öğrencilerin profesyonel mutfak ve turizm işletmelerinde daha ileri düzey sorumluluklar üstlenerek 60 iş günü boyunca tam zamanlı staj yapmalarını, sektörel deneyimlerini pekiştirmelerini sağlamaktadır. Mutfak operasyonlarının yönetimi, maliyet kontrolü, menü planlama, banquet ve alakart servis süreçlerinde aktif rol alma, kriz yönetimi ve liderlik becerileri kazandırılmaktadır. Staj sürecinin raporlanması ve mesleki performansın değerlendirilmesi ele alınmaktadır.
2906663	YÖRESEL MUTFAKLAR	Zorunlu	4	1	5	6	Bu ders; ülkenin ve dünyanın farklı bölgelerine ait yerel mutfak kültürlerini, coğrafi işaretli ürünleri, geleneksel pişirme yöntemlerini, saklama tekniklerini ve kaybolmaya yüz tutmuş yöresel reçeteleri uygulamalı olarak incelemektedir. Yerel malzemelerin gastronomik potansiyeli, kültürel mirasın korunması ve modern gastronomiye uyarlanması süreçleri ele alınmaktadır. Öğrencilerin bölgesel mutfak çeşitliliğini kavraması ve özgün yöresel menüler tasarlayabilmesi sağlanmaktadır.

2906671	ALMANCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Almanca dilinde ileri düzey mesleki yazışmaları, sektörel raporlamayı ve turizm-gastronomi alanında profesyonel düzeyde müzakere etme becerilerini kapsamaktadır.
2906672	ÇİNCE VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde iş ve turizm dünyasına yönelik karmaşık metinleri anlama, profesyonel düzeyde sunum yapma ve sektörel iletişim kurma yetkinliğini geliştirmektedir.
2906673	FRANSIZCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Fransızca dilinde gastronomi ve turizm alanındaki ileri düzey akademik ve mesleki literatürü analiz edebilme, karmaşık sektörel diyalogları yönetebilme becerilerini ele almaktadır.
2906674	İNGİLİZCE VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İngilizce dilinde küresel gastronomi ve turizm endüstrisinde liderlik, stratejik yönetim ve uluslararası projeler geliştirme süreçlerine yönelik en üst düzeyde dil ve iletişim becerilerini kapsamaktadır.
2906675	İSPANYOLCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İspanyolca dilinde mesleki ve ticari alanda karmaşık iş süreçlerini yönetme, sektörel sunumlar yapma ve akıcı profesyonel diyaloglar kurma tekniklerini incelemektedir.
2906676	İTALYANCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; İtalyanca dilinde mutfak sanatları, otelcilik ve turizm yönetimi alanlarında ileri düzey profesyonel iletişim kurma ve sektörel müzakere yürütme becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.
2906677	JAPONCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Japonca dilinde kurumsal iş kültürü, sektörel yazışma teknikleri ve otelcilik-gastronomi alanında üst düzey profesyonel iletişim kurma becerilerini kapsamaktadır.
2906678	RUSÇA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Rusça dilinde turizm ve otelcilik işletmelerinde stratejik yönetim, üst düzey müşteri ilişkileri ve ticari yazışma tekniklerini incelemektedir.
2906679	FONKSİYONEL GIDALAR	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; insan sağlığı üzerinde olumlu etkileri bulunan, hastalıklardan koruyucu veya besleyici özelliklerin ötesinde fizyolojik faydalar sağlayan biyoaktif bileşenli gıdaların üretimini, özelliklerini ve mutfaktaki kullanım alanlarını incelemektedir.
2906680	GASTRONOMİ SEMİNERLERİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel gelişmeleri, sektörel trendleri, akademik araştırmaları ve alanında uzman profesyonellerin deneyimlerini paylaşarak öğrencilerin vizyonunu genişletmeyi amaçlamaktadır.
2906681	GASTRONOMİ TURİZMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; turizm hareketleri ile yeme-içme kültürünün entegrasyonunu, gastronomi rotalarının planlanmasını, destinasyon pazarlamasını ve turistik çekim merkezi olarak mutfak kültürünün rolünü incelemektedir.
2906682	GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE REÇETE STANDARDİZASYONU	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde yeni ürün tasarımı, inovatif reçete geliştirme, porsiyon ve maliyet standartlarının belirlenmesi (standard recipes) süreçlerini uygulamalı olarak ele almaktadır.
2906683	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; gıda güvenliği yasalarını, ulusal ve uluslararası gıda mevzuatlarını, hijyen standartlarını (HACCP, ISO 22000) ve işletmelerde kalite güvence sistemlerinin uygulanmasını kapsamaktadır.
2906684	GIDA TEDARİK ZİNCİRİ VE SATIN ALMA YÖNETİMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; gıda ve hammadde tedarik zinciri süreçlerini, satınalma ilkelerini, stok kontrolünü, tedarikçi ilişkilerini, depolama ve lojistik yönetimini yiyecek-içecek sektörü özelinde incelemektedir.
2906685	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; endüstriyel mutfaklarda ve turizm işletmelerinde iş kazalarının önlenmesi, risk değerlendirmesi, acil durum planlaması ve yasal iş güvenliği düzenlemelerini kapsamaktadır.
2906686	MENÜ MÜHENDİSLİĞİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; restoran menülerinin kârlılık ve popülarite analizine göre değerlendirilmesini, menü tasarımı, fiyatlandırma stratejileri ve menü optimizasyonu tekniklerini ele almaktadır.
2906687	MUTFAK YÖNETİMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; profesyonel mutfaklarda organizasyon yapısını, liderlik becerilerini, personel yönetimini, mutfak bütçelemesini, maliyet kontrolünü ve operasyonel verimlilik ilkelerini incelemektedir.
2906688	OTEL VE RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; otel ve yiyecek-içecek işletmelerinin genel yönetim ilkelerini, departmanlar arası koordinasyonu, pazarlama stratejilerini ve işletme performansının artırılması süreçlerini kapsamaktadır.
2906689	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; pastacılık ve fırıncılık sanatında ileri düzey endüstriyel üretim tekniklerini, özel pasta tasarımı, şeker hamuru mimarisi, çikolata sanatı ve butik fırıncılık uygulamalarını ele almaktadır.
2906690	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; modern ve ileri düzey pişirme tekniklerini (sous-vide, moleküler gastronomi uygulamaları vb.), ısı transferinin gıdalar üzerindeki ileri düzey etkilerini ve hassas pişirim esaslarını incelemektedir.
2906691	SAĞLIKLI MUTFAK UYGULAMALARI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; sağlıklı beslenme ilkelerine uygun, düşük kalorili, az yağlı, glütensiz, organik ve fonksiyonel bileşenlerle zenginleştirilmiş modern yemeklerin hazırlık ve pişirme tekniklerini ele almaktadır.

2906692	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemine ait saray ve halk mutfağının tarihi kökenlerini, yazılı kaynaklardaki reçeteleri, geleneksel pişirme kaplarını ve tat profillerini incelemektedir.
2906693	TAHIL YEMEKLERİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; tahılların ve bakliyatların tarihsel gelişimini, besin değerlerini, dünya mutfaklarındaki kullanım alanlarını ve geleneksel tahıl bazlı yemeklerin hazırlık tekniklerini kapsamaktadır.
2906694	TURİZM EKONOMİSİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; turizm sektörünün makro ve mikro ekonomik temellerini, turizm talebi ve arzını, turizmin ulusal ekonomiye katkılarını ve döviz kazandırıcı etkilerini incelemektedir.
2906695	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; turistlerin seyahat kararı alma süreçlerini, yeme-içme ve konaklama tercihlerini etkileyen psikolojik, sosyolojik ve kültürel faktörleri ele almaktadır.
2906696	YEMEK VE KÜLTÜR	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yemek olgusunun kültürel kimlikle olan bağını, ritüelleri, tabuları, dini inançların mutfak kültürüne etkilerini ve medeniyetler arası mutfak alışverişini incelemektedir.
2906697	YENEBİLİR BİTKİLER VE OTLAR	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; doğadan toplanan yenebilir yabani otların, tıbbi ve aromatik bitkilerin tanınmasını, coğrafi dağılımlarını, mutfaktaki kullanım alanlarını ve yöresel yemeklerdeki yerini kapsamaktadır.
2906698	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI VE EKİP YÖNETİMİ	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde personel seçimi, eğitimi, motivasyonu, performans değerlendirmesi, vardiya planlaması ve mutfak-servis departmanları arası insan kaynakları yönetimini ele almaktadır.
2906699	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama stratejilerini, pazar araştırmasını, tüketici beklentilerini analiz etme, dijital pazarlama, sosyal medya yönetimi ve halkla ilişkiler faaliyetlerini incelemektedir.

7. DÖNEM (GÜZ)

DERS KODU	DERS ADI	DERS DURUMU	T	U	TOPLAM	AKTS	DERS İÇERİĞİ
2906770	ALMANCA VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Almanca dilinde uluslararası gastronomi ve turizm yönetimine yönelik ileri düzey mesleki terminolojiyi, akademik ve sektörel metin analizlerini, kurumsal yazışma tekniklerini ve profesyonel düzeyde sözlü sunum ile müzakere becerilerini kapsamaktadır.
2906771	ÇİNCE VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde uluslararası ticaret, turizm ve yiyecek-içecek sektörüne özgü ileri düzey terminolojiyi, profesyonel iş yazışmalarını ve karmaşık sektörel diyalogları yönetme yetkinliğini geliştirmektedir.
2906772	FRANSIZCA VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Fransızca dilinde ileri düzey mutfak sanatları ve gastronomi literatürünü eleştirel olarak inceleme, uluslararası otel ve restoran yönetiminde üst düzey iletişim kurma ve profesyonel raporlama becerilerini kapsamaktadır.
2906773	İNGİLİZCE VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; İngilizce dilinde küresel gastronomi trendleri, uluslararası işletme stratejileri ve akademik araştırmalara yönelik ileri düzey okuma, yazma ve profesyonel sunum becerilerini en üst seviyeye taşımayı amaçlamaktadır.
2906774	İSPANYOLCA VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; İspanyolca dilinde gastronomi, kültür ve turizm yönetimi alanlarında ileri düzey profesyonel terminolojiyi, sektörel proje sunumlarını ve akıcı iş iletişimi kurma tekniklerini ele almaktadır.
2906775	İTALYANCA VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; İtalyanca dilinde gastronomi tarihi, bölgesel mutfak kültürleri ve uluslararası yiyecek-içecek işletmeciliği konularında ileri düzey yazılı ve sözlü ifade yetkinliğini geliştirmeyi hedeflemektedir.
2906776	JAPONCA VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Japonca dilinde ileri düzey iş dili (Keigo), uluslararası misafir ağırlama protokolleri ve gastronomi ile turizm sektörüne yönelik profesyonel iletişim stratejilerini kapsamaktadır.
2906777	RUSÇA VII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Rusça dilinde turizm ve yiyecek-içecek endüstrisinde üst düzey yönetim iletişimi, uluslararası müşteri ilişkileri, sözleşme ve ticari yazışma terminolojisini incelemektedir.
2906778	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; tatlı su ve deniz balıklarının, kabuklu ve yumuşakça su ürünlerinin biyolojik yapılarını, tazelik kriterlerini, ayıklama, fileto çıkarma ve saklama tekniklerini uygulamalı olarak incelemektedir. Su ürünlerine özgü temel ve modern pişirme yöntemleri, sos eşleşmeleri ve hijyen standartları ele alınmaktadır.
2906779	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gastronomi ve turizm alanında bilimsel araştırma sürecinin aşamalarını, problem tanımlama, literatür taraması, hipotez kurma, nicel ve nitel araştırma desenlerini kapsamaktadır. Veri toplama araçları, örnekleme yöntemleri, veri analizi ve akademik etik kurallara uygun raporlama teknikleri işlenmektedir.
2906780	ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; kakao çekirdeğinin üretiminden kuvertür çikolataya dönüşüm sürecini, çikolatanın kimyasal yapısını, temperleme (ön kristalizasyon) yöntemlerini, kalıplama, dolgu (ganaj, pralin) hazırlama ve artistik çikolata dekorasyon tekniklerini uygulamalı olarak ele almaktadır.

2906781	GASTRONOMİDE DİJİTAL OTOMASYON VE PAKET PROGRAMLAR	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yiyecek-içecek ve konaklama işletmelerinde kullanılan dijital otomasyon sistemlerini, POS (satış noktası) yazılımlarını, stok ve maliyet takip programlarını, reçete yönetim yazılımlarını ve rezervasyon sistemlerinin operasyonel kullanımını incelemektedir.
2906782	GASTRONOMİDE ESTETİK	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yemek sunumunda görsel tasarım ilkelerini, renk teorisi, doku uyumu, denge, oran-orantı, tabak seçimi ve modern tabaklama (plating) tekniklerini ele almaktadır. Gastronominin bir sanat dalı olarak değerlendirilmesi ve duyusal algı üzerindeki estetik etkileri incelenmektedir.
2906783	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; küresel ölçekte ortaya çıkan güncel mutfak akımlarını, sürdürülebilir gastronomi yaklaşımlarını, bitki bazlı beslenme trendlerini, sıfır atık mutfak uygulamalarını, nörogastronomi ve geleceğin gıda teknolojilerini incelemektedir.
2906784	GASTRONOMİ VE MEDYA	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gastronomi kültürünün geleneksel ve dijital medya araçlarındaki temsilini, yemek yazarlığı, gastronomi eleştirmenliği, yemek programcılığı, sosyal medya içerik üretimi ve dijital platformlarda marka iletişimi süreçlerini ele almaktadır.
2906785	GIDALARDA DUYUSAL ANALİZ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gıdaların tat, koku, renk, görünüş ve doku gibi duyusal özelliklerinin bilimsel yöntemlerle değerlendirilmesini, tadım paneli oluşturma kurallarını, duyusal test tekniklerini ve elde edilen verilerin istatistiksel yorumlanmasını kapsamaktadır.
2906786	GLUTENSİZ ÜRÜNLER	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; çölyak hastalığı ve gluten hassasiyetinin fizyolojik temellerini, glutensiz tahıl ve un alternatiflerini, çapraz bulaşma risklerini önleme yöntemlerini ve glutensiz ekmek, pasta ile yemek reçetelerinin geliştirilmesini uygulamalı olarak incelemektedir.
2906787	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gıdaların hazırlanması ve pişirilmesi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal dönüşümleri bilimsel temellerle ele alarak; küreleme (spherification), jelleştirme, köpükleştirme, emülsifikasyon ve sıvı azot kullanımı gibi modern mutfak tekniklerini incelemektedir.
2906788	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gastronomi ve turizm sektöründe iş ahlakı, mesleki etik ilkeler, gıda güvenliği sorumluluğu, tüketici hakları, çevresel sürdürülebilirlik ve işletmelerin topluma karşı sosyal sorumluluk projelerini değerlendirmektedir.
2906789	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; sütün bileşimini, mikrobiyolojik ve kimyasal özelliklerini, ısıl işlem teknolojilerini ve peynir, yoğurt, tereyağı, krema gibi fermente ve geleneksel süt ürünlerinin üretim süreçleri ile mutfaktaki kullanım alanlarını kapsamaktadır.
2906790	TOPLU BESLENME VE HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; okul, hastane, fabrika ve catering işletmeleri gibi kurumlarda büyük ölçekli yemek üretim sistemlerini (pişir-servis et, pişir-soğut, pişir-dondur), menü planlama, hijyen denetimi, porsiyonlama ve lojistik süreçlerini incelemektedir.
2906791	TURİZM İŞLETMELERİNDE TUTUNDURMA	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama iletişimi karmasını, reklam, halkla ilişkiler, satış geliştirme, kişisel satış ve dijital tutundurma kampanyalarının planlanması ve uygulanması süreçlerini ele almaktadır.
2906792	UZAKDOĞU MUTFAĞI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Çin, Japon, Kore ve Tayland başta olmak üzere Uzakdoğu ülkelerinin mutfak kültürlerini, temel sos ve baharatlarını, wok ve buharda pişirme gibi geleneksel teknikleri, suşi hazırlama esaslarını ve sunum ritüellerini uygulamalı olarak incelemektedir.
2906793	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yiyecek ve içeceklerin görsel medya, menü ve reklam çekimleri için estetik açıdan hazırlanması (food styling), prop (aksesuar) seçimi, ışık kullanımı, kompozisyon kuralları ve profesyonel yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kapsamaktadır.
2906794	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yiyecek-içecek işletmelerinde satın alma, tesellüm, depolama, üretim ve servis aşamalarındaki maliyet kontrol süreçlerini, standart reçete maliyetlendirmesini, fire hesaplamalarını, başabaş analizini ve kârlılık denetimini incelemektedir.
2906795	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; restoran ve otel mutfaklarında sipariş takibi, adisyon yönetimi, envanter kontrolü, tedarik zinciri entegrasyonu ve müşteri ilişkileri yönetiminde (CRM) kullanılan bilgi teknolojileri ve otomasyon sistemlerinin işleyişini ele almaktadır.
2906796	ZEYTİNYAĞI KÜLTÜRÜ VE TADIMI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; zeytinin tarihsel ve kültürel önemini, zeytinyağı üretim teknolojilerini, kalite sınıflandırmalarını, kimyasal ve duyusal özelliklerini, profesyonel zeytinyağı tadım (degüstasyon) tekniklerini ve yemeklerle uyumunu incelemektedir.
2906797	İŞ BAŞI EĞİTİMİ I	Seçmeli	5	35	40	30	Bu ders; öğrencilerin lisans eğitimleri boyunca edindikleri teorik ve uygulamalı mesleki bilgi birikimini anlaşmalı turizm ve yiyecek-içecek işletmelerinde tam zamanlı olarak uygulamalarını, sektörel iş akışlarını yönetmelerini, gerçek çalışma ortamında problem çözme ve profesyonel iş disiplini kazanmalarını amaçlamaktadır.

8. DÖNEM (BAHAR)							
DERS KODU	**DERS ADI**	**DERS DURUMU**	**T**	**U**	**TOPLAM**	**AKTS**	**DERS İÇERİĞİ**
2906870	ALMANCA VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Almanca dilinde uluslararası gastronomi, otelcilik ve turizm yönetimine ilişkin en üst düzey mesleki terminolojiyi, sektörel proje sunumlarını, kurumsal iletişim stratejilerini ve profesyonel müzakere tekniklerini kapsamaktadır.
2906871	ÇİNCE VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Çince (Mandarin) dilinde küresel turizm ve yiyecek-içecek sektörüne yönelik ileri düzey ticari iletişimi, sektörel rapor analizlerini ve uluslararası iş ortamlarında akıcı müzakere yapabilme yetkinliğini geliştirmektedir.
2906872	FRANSIZCA VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Fransızca dilinde gastronomi, mutfak sanatları ve uluslararası konaklama yönetimi alanlarında üst düzey yazılı ve sözlü ifade becerilerini, eleştirel literatür değerlendirmesini ve profesyonel iletişimi ele almaktadır.
2906873	İNGİLİZCE VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; İngilizce dilinde küresel yiyecek-içecek ve turizm endüstrisinde stratejik yönetim, akademik araştırma, uluslararası proje geliştirme ve üst düzey profesyonel sunum becerilerini yetkinleştirmeyi amaçlamaktadır.
2906874	İSPANYOLCA VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; İspanyolca dilinde gastronomi, kültür ve turizm işletmeciliği alanlarında ileri düzey profesyonel yazışmaları, sektörel sunumları ve uluslararası iş iletişimini kapsamaktadır.
2906875	İTALYANCA VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; İtalyanca dilinde gastronomi tarihi, mutfak kültürü ve uluslararası restoran-otel işletmeciliği konularında ileri düzey akıcı konuşma, yazma ve mesleki müzakere becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir.
2906876	JAPONCA VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Japonca dilinde kurumsal iş kültürü, ileri düzey saygı ve iş dili (Keigo) kullanımı ile uluslararası konuk ağırlama ve gastronomi sektörüne yönelik profesyonel iletişim stratejilerini incelemektedir.
2906877	RUSÇA VIII	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; Rusça dilinde turizm ve yiyecek-içecek sektöründe üst düzey yönetsel iletişimi, uluslararası müşteri ve tedarikçi ilişkilerini, ticari sözleşme ve yazışma terminolojisini kapsamaktadır.
2906878	AÇIK BÜFE UYGULAMALARI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde kahvaltı, öğle, akşam yemeği ve özel temalı açık büfelerin planlanması, sıcak ve soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması, görsel sunum ve dekorasyon teknikleri ile büfe hijyeni, sıcaklık kontrolü ve fire yönetimi süreçlerini uygulamalı olarak incelemektedir.
2906879	EKO-GASTRONOMİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; ekolojik dengeyi gözeten sürdürülebilir gıda üretim ve tüketim modellerini, yerel ve mevsimsel ürün kullanımını, biyoçeşitliliğin korunmasını, Slow Food felsefesini ve çevre dostu mutfak uygulamalarını kuramsal ve pratik boyutlarıyla ele almaktadır.
2906880	ET YEMEKLERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; büyükbaş, küçükbaş, kümes hayvanları ve av etlerinin anatomik parçalarının tanınmasını, etlerin olgunlaştırılması (dinlendirme), marinasyon teknikleri, et kalitesine uygun pişirme yöntemleri ve uluslararası et yemekleri reçetelerinin uygulamalı olarak hazırlanmasını kapsamaktadır.
2906881	FÜZYON MUTFAK	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; farklı kültürlere ve coğrafyalara ait pişirme tekniklerinin, malzemelerin ve lezzet profillerinin yaratıcı bir yaklaşımla birleştirilmesi esaslarını, modern tabaklama estetiğini ve yenilikçi füzyon reçetelerinin geliştirilmesi süreçlerini uygulamalı olarak incelemektedir.
2906882	GASTRODİPLOMASİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; mutfak kültürünün ve ulusal yemek mirasının ülkelerin yumuşak güç (soft power) unsuru olarak uluslararası ilişkilerde, ülke tanıtımında, kültürel diplomaside ve destinasyon markalaşmasında stratejik kullanımını ele almaktadır.
2906883	GASTRONOMİDE DİJİTAL PAZARLAMA	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yiyecek-içecek işletmeleri ve gastronomi markaları için dijital pazarlama stratejilerini, sosyal medya yönetimi, içerik pazarlaması, dijital reklamcılık, çevrimiçi itibar yönetimi ve tüketici etkileşimi analizlerini kapsamaktadır.
2906884	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; küresel gıda krizi, iklim değişikliğinin tarım ve mutfak kültürüne etkileri, gıda güvenliği sorunları, tedarik zinciri kırılmaları ve sektörel iş gücü dinamikleri gibi güncel sorunları ele alarak yenilikçi çözüm yaklaşımlarını tartışmaktadır.
2906885	GASTRONOMİ YAZARLIĞI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yemek kültürü, restoran eleştirmenliği, reçete yazımı, gastronomi tarihi ve seyahat yazıları alanlarında etkili, özgün ve etik kurallara uygun içerik üretme tekniklerini geleneksel ve dijital yayın mecraları özelinde incelemektedir.
2906886	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ VE YENİ NESİL GIDALAR	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gıda üretiminde kullanılan biyoteknolojik yöntemleri, fermantasyon teknolojilerini, genetiği değiştirilmiş organizmaları (GDO), alternatif protein kaynaklarını, laboratuvar ortamında üretilen gıdaları ve geleceğin gıda trendlerini bilimsel ve etik boyutlarıyla ele almaktadır.

2906887	GIDA KATKI MADDELERİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gıda endüstrisinde kullanılan koruyucular, renklendiriciler, tatlandırıcılar, emülgatörler ve kıvam artırıcılar gibi gıda katkı maddelerinin kimyasal yapılarını, teknolojik işlevlerini, yasal kullanım limitlerini ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini incelemektedir.
2906888	GİRİŞİMCİLİK VE İŞ KURMA	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe girişimcilik ekosistemini, yenilikçi iş fikri geliştirme, iş planı hazırlama, fizibilite analizi, finansman kaynakları, yasal kuruluş süreçleri ve restoran/kafe işletmesi kurma aşamalarını kapsamaktadır.
2906889	KARİYER PLANLAMA VE PROFESYONEL GELİŞİM	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; öğrencilerin gastronomi ve turizm sektöründeki kariyer fırsatlarını tanımalarını, özgeçmiş ve portfolyo hazırlama, mülakat teknikleri, kişisel markalaşma, profesyonel ağ (networking) oluşturma ve yaşam boyu öğrenme becerileri geliştirmelerini amaçlamaktadır.
2906890	NÖROGASTRONOMİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; beyin ve duyuların yemek yeme deneyimini, lezzet algısını, yiyecek tercihlerini ve tüketici davranışlarını nasıl şekillendirdiğini; renk, ses, doku, koku ve sunum unsurlarının duyusal ve bilişsel algı üzerindeki etkilerini bilimsel temellerle incelemektedir.
2906891	SÜRDÜRÜLEBİLİR DESTİNASYON YÖNETİMİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; turizm destinasyonlarının çevresel, ekonomik ve sosyokültürel sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda planlanması, yerel mutfak mirasının destinasyon kimliğine entegrasyonu, taşıma kapasitesi yönetimi ve paydaş iş birliği süreçlerini ele almaktadır.
2906892	SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA VE ATIK YÖNETİMİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; gıda tedarik ve üretim zincirinde kaynak verimliliğini, gıda kaybı ve israfının önlenmesi stratejilerini, mutfak atıklarının ayrıştırılması, kompostlama, ileri dönüşüm (upcycling) ve döngüsel ekonomi uygulamalarını kapsamaktadır.
2906893	ŞEKER HAMURU MODELLEME TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; butik pastacılıkta kullanılan şeker hamurunun hazırlanması, renklendirilmesi, pasta kaplama teknikleri, üç boyutlu figür ve çiçek modelleme yöntemleri ile artistik pasta dekorasyonu uygulamalarını kapsamaktadır.
2906894	TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; öğrencilerin toplumsal sorunlara duyarlılık geliştirmelerini, sağlıklı beslenme, gıda israfının önlenmesi veya yerel mutfak kültürünün korunması gibi konularda sosyal sorumluluk projeleri planlayıp sahada uygulamalarını amaçlamaktadır.
2906895	VEJETARYEN VE VEGAN MUTFAK	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; vejetaryen ve vegan beslenme felsefesini, bitkisel bazlı protein ve besin ögesi kaynaklarını, hayvansal ürün ikamelerini ve uluslararası mutfaklardan özgün vejetaryen ile vegan reçetelerin hazırlanıp sunulması tekniklerini uygulamalı olarak incelemektedir.
2906896	YEMEK VE TURİZM SOSYOLOJİSİ	Seçmeli	2	1	3	5	Bu ders; yemek ve turizm olgularını toplumsal yapı, kültür, kimlik, küreselleşme, sosyal sınıf, toplumsal cinsiyet ve tüketim alışkanlıkları bağlamında sosyolojik kuramlar çerçevesinde analiz etmektedir.
2906897	İŞ BAŞI EĞİTİMİ II	Seçmeli	5	35	40	30	Bu ders; öğrencilerin mezuniyet öncesinde anlaşmalı yiyecek-içecek ve turizm işletmelerinde tam zamanlı olarak çalışarak yönetsel ve operasyonel sorumluluklar üstlenmelerini, sektörel karar alma süreçlerine katılmalarını ve profesyonel iş yaşamına tam uyum sağlamalarını amaçlamaktadır.