

T.C.  
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ  
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders İçerikleri

**GMS 104 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı**

Ders kapsamında; mutfakta kullanılan araç gereçler, ekipmanlar, temel teknikler, temel mutfak bilgisine dair teorik ve uygulamalı bir eğitimi kapsamaktadır.

1-Öğrenciler ders kapsamında mutfak araç gereçlerini tanıyacaktır.

2-Öğrenciler ders kapsamında mutfakta kullanılan ekipmanların kullanımını öğrenecektir.

3-Öğrenciler ders kapsamında uygulama ve teorik olarak mutfak ekipmanları dersini alacaktır

4-Öğrenciler ders kapsamında ekipmanları kullanarak aynı zamanda uygulama gerçekleştirecektir.

5-Öğrenciler ekipmanlar ile bireysel olarak çalışacaktır.

Ders kapsamında öğrenciler teknolojik imkanlardan faydalanarak ekipmanları önceden incelemelidirler. Ders kapsamında endüstriyel mutfak ekipman araç gereçleri üreten firmalara geziler düzenlenerek güncel ve modern ekipmanların kullanımına yönelik bilgi sahibi olmaları sağlanabilir.

**GMS 106 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Ve Organizasyon**

İşletmelerin tanımı, kapsamı ve önemin, yiyecek içecek işletmelerinin yönetim ve organizasyonu öğrenmeleridir.

**GMS 108 Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlama**

Besinlerin bileşimleri ve işlevleri, insan metabolizması, beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, mineral maddeler, vitaminler, besleyici olmayan maddeler, geleneksel ve diğer beslenme şekilleri, gıda piramitleri, insanların durumuna göre beslenme, toplu beslenme endüstrisi ve günlük yemek planlarının hazırlanması konularında bilgiler verilmektedir. Menü çeşitleri, menünün önemi, maliyet hesaplama, menü mühendisliği, konseptte göre menü planlayabilme ve tasarlayabilmesidir.

**GMS 211 Mutfakta İş Sağlığı ve İlk Yardım**

Mutfakta oluşabilecek risk ve tehlike durumları. İlk yardım temel bilgiler. Tehlikeler için önceden önlem almaktır.

**GMS 213 Fermantasyon Teknolojisi I**

Fermantasyonun tanımı, fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmalar, fermantasyon biyokimyası, fermente ürünlerin üretim teknolojileri. Alkol fermantasyonları, şarap, bira, yerli ve yabancı yüksek alkollü içkilerin üretimi. Turşu, sirke, boza, şalgam, zeytin vb. fermente gıdaların üretim yöntemleri ve uygulamalı üretimleridir.

### **GMS 215 Baharat ve Soslar**

Baharat tanımı ve sınıflandırılması; Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri; dünyanın diğer bölgelerinde baharat kültürü; baharatın saklanması; yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi; baharat kullanımında dikkat edilecek hususlar; baharatın saklanması; çeşitli sıcak ve soğuk sosların hazırlanması, kullanılması ve sunumudur

### **GMS 201 Gıda Mikrobiyolojisi**

Gıda mikrobiyolojisine giriş ve tarihçe, mikroorganizma-gıda etkileşimleri, mikrobiyel bulaşma kaynakları, mikrobiyel gelişimi etkileyen iç ve dış etkenler, indikatör ve patojen mikroorganizmalar, gıdalarda (et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, meyve-sebze ve meyve-sebze ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, fermente alkollü içecekler) mikrobiyolojik bozulmalar ve patojen mikroorganizmalar, fermantasyon mikrobiyolojisi ve fermente gıdalar. Gıda Mikrobiyolojisi’nin gıda sanayisi açısından önemi hakkında genel bilgi verilecek ve tarihçe anlatılacaktır. Gıdalarda mikrobiyal aktivite ve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar anlatılacaktır. Gıdalara mikroorganizmaların bulaşma kaynakları ve özellikleri üzerinde durulacaktır. Çiftlikten sofraya kadar tüm aşamalarda gıdanın bulaşılardan korunması için alınması gereken önlemler anlatılacaktır.

Mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen iç ve dış etmenler, mikroorganizmalarda hasar oluşturan etkenler ve engeller kuramı anlatılacaktır. Gıda güvenliği ve sanitasyon indikatörleri ile gıda kalitesi indikatörleri ve bunların belirlenme yöntemleri hakkında bilgi verilecektir. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, bunlara yol açan mikroorganizmalar, özellikleri ve insan sağlığına etkileri anlatılacaktır. Et ve et ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra et ve et ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır.

Bunun yanı sıra süt ve süt ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Yumurta ve yumurta ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra yumurta ve yumurta ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Meyve-sebze ve meyve –sebze ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra meyve-sebze ve meyve-sebze ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Hububat ve hububat ürünlerinde mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Bunun yanı sıra hububat ve hububat ürünlerinde bulunabilen patojen mikroorganizmalardan da bahsedilecektir. Fermente alkollü içkilerdeki mikrobiyolojik bozulma çeşitleri, bunlara yol açan mikroorganizmalar anlatılacaktır. Fermantasyon mikrobiyolojisi ve fermente gıdalar hakkında ayrıntılı bilgi verilecektir.

### **GMS 203 Mutfak Uygulamaları I**

Temel mutfak terimleri, doğrama şekilleri, pişirme teknikleri, uluslararası soslar, uluslararası çorbalar, et-kemik suyu, sebze suyu öğretilmesidir.

### **GMS 205 Et ve Et Ürünleri Teknolojisi**

Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, et ürünlerinde kalite faktörleri, et ve mamullerinde kalite kontrolü, et ürünlerinde görülen kusurlar, et endüstrisinde kullanılan katkıları ve Et ve et ürünleri işlemede kullanılan yeni teknolojiler hakkında bilgi verilmesidir.

### **GMS 301 MUTFAK UYGULAMALARI III**

Klasik ve güncel yemek akımları tanıtılarak uygulamaları yapılacaktır. Klasik ve güncel yemek akımlarının (hızlı yemek (fast food), yavaş yemek, vejeteryanlık, çiğ yemek, surf&turf, füzyon mutfak) tanıtılması ve uygulamaları, fermente yiyeceklerin tanıtılması ve yapılması, baklagil ve baklagil unları yemekleri, souvide tekniği öğretilecektir.

### **GMS 302 DÜNYA MUTFAĞI**

Dünya mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesidir. Ders kapsamında dünya mutfakları ele alınacaktır. Bilinen yemekleri, mutfağın özellikleri ve tarihsel gelişimleri işlenecektir.

### **GMS 303 TÜRK MUTFAĞI**

Türk mutfağının tarihsel gelişimini aktararak, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemek kültürü konularının öğrenilmesi amaçlanmaktadır. Ders kapsamında Türk mutfağının genel yapısı, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar ve Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu konuları ele alınmaktadır.

### **GMS 304 OSMANLI MUTFAĞI**

Türk mutfağını tanıtmak ve mutfak kültürümüzü öğretmeyi amaçlayan bu derste Türk mutfak kültürü, özellikleri, Türk mutfağındaki yemekler, Türk mutfağının üstünlükleri ve sağlık açısından önemi işlenmektedir.

**T.C.**  
**ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ**  
**Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders İçerikleri**

**GMS 305 EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI**

Bu ders kapsamında Profesyonel pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan malzemeler, araç gereçler ve günümüzde uygulanan modern tariflerin uygulanması ve öğretilmesi amaçlanmıştır. Bu ders öğrencilere tarifi düzgün bir şekilde takip etmelerini, karıştırmayı, kurabiye, tart, pasta, muffin vs. yapımı ile ilgili bilgilendirmeyi amaçlar.

Pastacılık kapsamında; -Tartlar ve kurabiyeler -Temel tarifler ( pate a choux hamuru, soslar, mereng,) -Pandispanyalar ve kekler (Cupcake, muffin vb.) -Sütlü tatlılar -Kremalar ve Muslar - Soğuk tatlılar -Jelatin ile yapılan tatlılar - Çikolata ve dekorlar öğretilacaktır.

Ekmekçilik kapsamında; -Klasik ekmekler -Aromalı ekmekler -Ekşi mayalı ekmekler -Sandviç ekmekleri -Simit ve kurutulmuş ekmekler -Katmanlı ekmeklerin yapımları uygulamalı olarak öğretilacaktır.

**GMS 306 MUTFAK UYGULAMALARI IV**

Klasik ve güncel yemek akımları tanıtılarak uygulamaları yapılacaktır. Ders kapsamı, klasik ve güncel yemek akımları (hızlı yemek (fast food), yavaş yemek, vejeteryanlık, çiğ yemek, surf&turf, füzyon mutfak) tanıtılması ve uygulamaları, fermente yiyeceklerin tanıtılması ve yapılmasını içermektedir.

**GMS 307 GIDA KATKI MADDELERİ**

Günümüzde işlenmiş gıda ürünleri son derece çeşitlenmiş ve üretimde kullanılan gıda katkı maddelerinin sayıları da büyük hızla artmıştır. Konu başlıkları çerçevesinde kullanılan katkı maddelerin daha bilinçli ve amaçlı kullanımı için gerekli bilgilerin verilmesi hedeflenmiştir.

Gıda katkılarının önemi, bunlarla ilgili tanımlar, katkıların seçimi ve kullanımında gerekli koşullar, katkıların sınıflandırılması, antioksidanlar, yüzey aktif maddeler, asitliği düzenleyiciler, koruyucu maddeler, emülgatörler, renk maddeleri, lezzet artırıcılar, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler ve diğerleri, özel katkılar, katkı hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri, gıda katkı maddeleriyle ilgili yasal düzenlemeler gibi konuları içermektedir.

**GMS 308 ARTİZAN EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI**

Bu ders kapsamında ileri pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan araç gereçler öğretilerek uygulanan tarifler işlenecektir. Bununla birlikte uluslararası düzeyde kabul görmüş tarifler ve çikolata temelli dünyadaki farklı tatlı algılarıyla oluşmuş ürünler araştırılarak üretimi gerçekleştirilecektir. Çikolatalar ve temperleme dereceleri, adet tatlı ve pastalar.

Pastacılık kapsamında; -Tartlar ve kurabiyeler -Temel tarifler ( pate a choux hamuru, soslar, mereng,) -Pandispanyalar ve kekler(Cupcake, muffin vb.) -Sütlü tatlılar -Kremalar ve Muslar - Soğuk tatlılar -Jelatin ile yapılan tatlılar - Çikolata ve dekorlar

Ekmekçilik kapsamında; -Klasik ekmekler -Aromalı ekmekler -Ekşi mayalı ekmekler - Sandviç ekmekleri -Simit ve kurutulmuş ekmekler -Katmanlı ekmeklerin yapımı öğretilacaktır.

### **GMS 309 ŞARAP KÜLTÜRÜ**

Ders, Gastronomi biliminin önemli ve köklü parçası olan Şarabın yapımında kullanılan üzümler yapım süreci ve çeşitleri hakkında bilgi sahibi olmayı hedeflemektedir. Bu kapsamda Şarap, üzüm, üzüm çeşitleri, üzüm fermantasyonu, ve şarap çeşitleri anlatılmaktadır.

### **GMS 311 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK**

Bu dersin amacı tabak tasarlama ve fotoğraflama kavramlarını teorik ve pratik yönleriyle öğretmektir. Bu ders kapsamı fotoğrafçılık hakkındaki temel bilgilerin anlatılması, stüdyo fotoğrafçılığında kullanılan ekipmanların tanıtılması, yapay ışık kullanımının öğretilmesi ve yemek fotoğrafçılığının esaslarının anlatılarak bu konuda uygulama yapılmasını içermektedir.

### **GMS 312 MOLEKÜLER GASTRONOMİ**

Moleküler gastronominin özellikleri ve tarihçesi ile gıdaların kimyasal yapıları, kolloidler, emülsiyonlar, gıda içerikleri moleküler gastronomide duyu analizler ve laboratuvar bazı teknolojiler öğretilmektedir. Mikrobiyolojik tanıda kullanılacak moleküler yöntemlerin tanıtılması moleküler gastronomiye giriş ve tarihçe, gıdaların kimyasal yapıları ve özellikleri, kolloidler ve emülsiyonlar, dondurma ve ısıtma, lezzet vericiler, renklendiriciler, emülgatörler stabilizatörler, güncel gıda iğredientleri, moleküler gastronomide duyu analizler, reçete analizi ve formülasyon, laboratuvar bazı teknolojiler, tatlılar, sıcak yemekler, gelecekteki gelişmeler ve eğilimler anlatılacaktır.

### **GMS 313 GASTRONOMİ YAZARLIĞI**

Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurma ve sunum yapma becerisi kazanmaktadır. Etkili yazma

becerisi, anlatım biçimleri, eleştiri yazma, işletme ve ürün eleştiri yazısı, gazete sosyal medya ve blog yazarlığı anlatılmaktadır.

### **GMS 315 İNSAN İLİŞKİLER**

Bu ders ile öğrencilerin aile içi, okul, profesyonel ve sosyal hayattaki kişilerarası ilişkileri ve bu ilişkiler üzerinde etkili olan bireye, çevreye ve topluma ait özellikleri ve kişilerarası ilişkilerde önemli olan sözel ve sözel olmayan unsurları bilmeleri ve bunlara ilişkin farkındalık geliştirmeleri amaçlanmaktadır. Bu ders kapsamında, iletişim sürecine ilişkin temel kavramlar, kişilerarası ilişkilerin başlangıcı ve gelişimi, iletişimde dinleme, empati, kendini açma, sözsüz iletişim, güvenlik, çatışma çözme, aile içi ilişkiler ve okulda kişiler arası ilişkiler ve iletişim konuları anlatılmaktadır.

### **GMS 316 GASTRONOMİ VE MEDYA**

Bu ders kapsamında; öğrenciler yiyecek ve içecek dünyasını medya, basın gibi farklı bir açıdan irdeleyecek, sektörün tanınmasında ve yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen basılı ve/veya elektronik basın ve medya alanlarındaki olanakları araştırarak ve girişimci ve yaratıcı yönlerini değerlendirmeye çalışacaklardır. Ayrıca, Gastronomi ve medya ilişkisi, sinemada gastronomi temsilleri, yazılı medya da gastronomi konulu yayınların örneklendirilmesi, yemek bloglarını ve türlerini, restoranların dijital medyayı kullanım şekillerini, sosyal medyanın gastronomi uygulamaları çerçevesinde çıkardığı sorunlar gibi konularak işlenerek sınıf ortamında tartışılacaktır. Ders kapsamında gastronomi ve medya ilişkisi, gastronominin medyadaki önemi, sosyolojik açıdan gastronomi ve medya, kitle iletişim araçlarının gastronomiye etkileri konuları üzerinde durulacaktır.

### **GMS 401 MUTFAK UYGULAMALARI V**

Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde çeşitli mutfaklara ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi bulunmaktadır. Yemeğin tarihine şekil veren ünlü şefler ve dünya mutfağına kazandırdıkları Dinlerin gıda ve beslenme modellerine bakışı. Gıda kimyasına giriş ve mutfakta kullanılan teknikler Tarihten bugüne uygulanan yemek trendleri Gıda alerjisi ve gıda intoleransı Gıda ürünleri ve orijinleri Lezzet ve tat eşleşmeleri Et, balık ve kanatlıların yapısı, işlenmesi ve uygulaması Tabak presentasyonu ve tabak dizaynını içermektedir.

### **GMS 402 GASTRONOMİ SEMİNERLERİ**

Gastronomi konusundaki uzmanlarla görüşlerini tartışabilmesi, yenilikleri sorgulayabilmesi, uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde yeni fikirler önerebilmesi ve edindiği bilgiler sayesinde kariyer planlayabilmesidir. Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilmeyi hedeflemektedir.

### **GMS 403 DUYUSAL ANALİZ**

Duyusal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmektir. Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyuusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması planlanmaktadır.

### **GMS 406 TURİZM COĞRAFYASI**

Türkiye'nin turistik destinasyonlarının tanıtılması Turistik destinasyonların özelliklerini ve cazibe alanlarının öğrenilmesi hedeflenmektedir.

T.C.  
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ  
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders İçerikleri

### **GMS 407 ETİK**

Öğrencilerin iş yaşantılarında belirli norm ve kurallara uymaları, çevresindekileri bu normlar doğrultusunda yönlendirmelerini sağlamak. Etik kavramının tanımı, içeriği ve tarihsel süreci yer almaktadır. Etik teorileri incelenmektedir.

### **GMS 408 PROFESYONEL BECERİ ATÖLYESİ**

Bu dersin amacı öğrencinin profesyonel mutfaklarda çalışabilme, yönetme ve menü hazırlayıp uygulayabilmesini amaçlamaktadır. Bununla birlikte yiyecek içecek işletmelerinde profesyonel anlamda çalışabilecek yetkinlikleri kazandırmayı amaçlamaktadır. Gıda kimyasına giriş ve mutfakta kullanılan teknikler Lezzet ve tat eşleşmeleri Tabak presentasyonu ve tabak dizayn Profesyonel mutfaklarda çalışma düzeni Bu dersin içeriği sunum teknikleri, gıda eşleme metotları ve temel gıda kimyası bilgisinden oluşmaktadır.

### **GMS 409 YÖRESEL MUTFAKLAR**

Türkiye'deki yöresel mutfaklar hakkında bilgi vermek ve mutfakta yöre yemeklerinden uygulamalar yapmak. Yöresel mutfaklar hakkında bilgi vererek uygulamalarla yöreyi ve yöre yemeklerini tanıtmak.

-Türk mutfağının tarihi gelişimi ve Türk mutfağını oluşturan yemek özellikleri ile pişirme metotları hakkında bilgi sahibi olmak.

### **GMS 410 GİRİŞİMCİLİK**

Öğrencileri girişim fikri ve girişimcilik ile ilgili teorik ve pratik konularda bilgilendirmek, iş fırsatlarının belirlenme sürecini değerlendirmek ve yardım alabilecekleri kurum ve kuruluşları tanıtarak konuyla ilgili motivasyonlarını artırmaktır. Girişimcilik ve KOBİ ile ilgili kavramlar; girişimciliğin önemi ve gelişimi; girişimcilerdeki özellikler; küresel girişimcilik; girişimcilikte motivasyon; girişimcilikte yaratıcılık ve yenilikçilik; buluş, marka ve tasarımların korunması; girişimcilikte iş fikirleri; iş planı hazırlama ve doküman haline getirilmesi; pazarlama, finans ve üretim planları; pazar araştırması; girişimcilik öyküleri ve girişimcilikte örnek olay incelemeleri.

### **GMS 411 ÖZEL BESLENME**

Besin bilimi ve biyokimyası ile beslenme bilimlerini destekleyen bilimsel ilkeleri öğrencilere tanıtarak insan beslenmesi ile ilgili insan fizyolojik sistemlerine genel bir bakış sağlanacak, Beslenmede besin kaynakları hakkında bilgi verilecek, Besin yapısının ve işlevinin, beslenmedeki besin maddelerinin ve besin dışı öğelerin, besin bileşenlerinin sindirim, emilim ve boşaltım dahil olmak üzere mide-bağırsak sistemindeki metabolizması, Gıda alışkanlıkları ve gıda seçimi üzerine kültür ve sosyo-ekonomik faktörlerin rolü. Sindirim sistemi, bağırsak hastalıkları, metabolik sendrom, kalp damar rahatsızlıkları, oksidatif stres, kanserojenler, Probiyotikler, prebiyotikler, antioksidanlar, antikanserojenler, biyoaktif bileşenler, nutrasötikler Besin maddelerinin ve besin dışı öğelerin yapısını ve bu besinlerdeki bileşenleri tanımak Tüm makro ve mikro besinlerin yanı sıra alkol gibi besleyici olmayanlar için sindirim, emilim, metabolizma ve boşaltım süreçlerini açıklanıp, insan sağlığını düzenleyen fizyolojik süreçleri belirtilecek, Gıdaların bileşimini ve bu bileşimlerin metabolik hastalıklar üzerine etkisi açıklanacak, Gıda alışkanlıkları ve gıda seçimi üzerine kültür ve sosyo-ekonomik faktörlerin rolünü belirtilecek.

### **GMS 412 GASTRONOMİDE TREND EĞİLİMLER**

Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramların ve yaklaşımların, yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişiklikler ve yeniliklerin öğrenilmesini amaçlamaktadır. Fast food Akımı, Slow food akımı, Franchising, temalırestoran ve bar kavramları, hızlı-rahat restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stilistiği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler.