



**TOKAT
MESLEK YÜKSEKOKULU**



**TOKAT GAZOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI**



PROGRAM KILAVUZU

2025-2026



MEDEK

MESLEKİ EĞİTİM
DEĞERLENDİRME VE
AKREDİTASYON DERNEĞİ



TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
Tokat Meslek Yüksekokulu



MEDEK

Aşçılık programımız **MEDEK** değerlendirme
kuruluşundan

4 YILLIK
TAM AKREDİTASYON
ALMIŞTIR

İÇİNDEKİLER

1. GENEL BİLGİLER	4
2. 2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ	12
3. ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI	13
4. ÖĞRETİM ELEMANLARI	13
5. PROGRAM YETERLİLİKLERİ	14
6. AŞÇILIK PROGRAMI DERSLERİ	15
6.1. Aşçılık Programı – Birinci Sınıf Dersleri.....	17
6.2. Aşçılık Programı – İkinci Sınıf Dersleri	18
7. DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİK İLİŞKİSİ	19
8. DERS PROGRAMLARI	22
8.1. Birinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	22
8.2. Birinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	23
8.3. İkinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı.....	25
8.4. İkinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	26
9. AŞÇILIK PROGRAMI DERS PLANLARI	27
9.1. Sınıf – Güz Dönemi – Ders Planları	27
9.1. Sınıf – Bahar Dönemi – Ders Planları.....	78
9.2. Sınıf – Güz Dönemi – Ders Planları	124
9.2. Sınıf – Bahar Dönemi – Ders Planları.....	138

1. GENEL BİLGİLER

Program Adı	Aşçılık Programı
Programın Kısa Tarihçesi	1976 yılında kurulan Tokat Meslek Yüksekokulu, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı iken 2809 sayılı kanunla Cumhuriyet Üniversitesine ve daha sonrada 1992 yılında 3837 sayılı kanunla Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesine bağlanmıştır. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörlüğü'nün, Tokat Meslek Yüksekokulunun Tokat Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Tokat Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak ikiye ayrılması konusundaki teklifinin Yükseköğretim Genel Kurulunun 01/03/2013 tarihli toplantısında 2547 Sayılı Kanun'un 2880 Sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 ve 7/h maddeleri uyarınca kabul edilmesi ile Tokat Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Tokat Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak 2'ye ayrılmıştır. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörlüğü'nün Tokat Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Tokat Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun Tokat Meslek Yüksekokulu olarak birleştirilmesi konusundaki teklifi 11.06.2020 tarihli Yükseköğretim Genel kurul toplantısında incelenmiş ve 2547 sayılı Kanun'nun 2880 sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 maddesi uyarınca kabul edilmesi ile Tokat Meslek Yüksekokulu içerdiği bütün bölümleri ile tek çatı altında birleştirilmiştir. Bölümümüz 1992 yılında Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü adı ile kurulmuş olup 2013 yılından itibaren Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü adı ile eğitim ve öğretime devam etmektedir. Programımız; Tokat Meslek Yüksekokulu bünyesinde, 2022 yılı itibariyle Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü altında Aşçılık Programı adı ile birinci öğretim olarak eğitim öğretim faaliyetine başlamış ve halen devam etmektedir. 2+2 eğitim modelini uygulayan programımızda öğrenciler 1. Sınıf güz ve bahar dönemlerinde okulda uygulamalı ve teorik ders görmekte, 2. Sınıfta ise güz ve bahar döneminde programımıza bağlı eğitim ve üretim atölyemizde ve üniversitemiz bünyesindeki ana mutfak ve alakart mutfak ile diğer yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında eğitim görmektedir.

**Programın
Amacı**

Turizm sektörüne her geçen yıl insanların ilgisi artması ile birlikte sektördeki kalifiye eleman açığı da giderek artmıştır.

İnsanoğlu var olduğu sürece yemek içmek zorundadır. Bundan dolayı yiyecek ve içecek sektörünün bitmesi veya teknolojiye yenik düşmesi gibi bir durum söz konusu değildir. Kendini mesleğinde iyi yetiştirip eğitimini eksiksiz tamamlayan, zorunlu stajlarını verimli bir şekilde geçiren öğrencilerimizin işsiz kalmamaktadır.

2+2 eğitim modelini uygulayan programımızda öğrenciler 1. Sınıf güz ve bahar dönemlerinde okulda uygulamalı ve teorik ders görmekte, 2. Sınıfta ise güz ve bahar dönemde programımıza bağlı eğitim ve üretim atölyemizde pastane, ekmekçilik, çikolata, glutensiz ve çikolata bölümleri ile üniversitemiz bünyesindeki ana mutfak ve alakart mutfak ile diğer yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında eğitim görmektedir.

Okulumuz öğrencilerin eğitimleri boyunca onları gerek hayata, gerekse mesleki hayatta hazırlamaktadır. Mesleki eğitimlerinde atölyelerde uygulamalı olarak eğitim görmekte ve stajları sayesinde bu eğitimlerini geliştirmek fırsatları vardır. Staj yaptıkları süresince sağlık sigortaları yapılmaktadır.

DGS ile yükseköğretime devam edemeyen veya devam etmek istemeyenlere, sektörde iş başı yapmak istedikleri takdirde kariyer planlaması yapılmaktadır. Bu kapsamda protokol imzaladığımız ülkemizin önde gelen 5 yıldızlı otellerinde işe başlama imkânı sağlamaktadır.

Aşçılık Programında, öğrencilere sektörde ihtiyaç duyacakları temel aşçılık eğitimi vermektedir. Bununla birlikte yiyecek içecek sektörünün gereksinim duyduğu tüm konularda bilgi ve beceri kazandırmayı hedeflemektedir. Programa başlayan öğrenciler, sektörün ihtiyaç duyduğu teorik dersler ile birlikte temel mutfak uygulamaları, dünya mutfakları, Anadolu mutfak kültürü ve uygulamaları, temel pastacılık ve ekmekçilik, butik ürünler hazırlama, gıda saklama ve muhafaza koşulları ile servis ve barista eğitimi gibi uygulamalı ders eğitimleri alarak mesleğe tam donanımlı bir şekilde hazırlanmaktadır.

**2 + 2
Eğitim Modeli:
Nedir**

Yök tarafından önlisans programları arasında 2+2 eğitim modelinin ilk kez uygulandığı program olma özelliği taşıyan programımız, 2+2 eğitim sistemi kapsamında öğrenciler 1. sınıfta 2 dönem boyunca okulda teorik ve uygulamalı ders görmektedir. 2. Sınıfta ise 2 dönem boyunca işletmede “İşletme Mesleki Eğitim” dersi kapsamında zorunlu işletmelerde mesleki eğitimi yapılmaktadır. 2. Sınıfın güz ve bahar dönemi üniversitemizde yiyecek içecek üretimi ile ilgili tesisler ve programımıza bağlı döner sermaye eğitim ve üretim tesislerinde bu eğitimi yapacaklardır. Öğrencilerimiz, bu sayede okulda aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimi sahada deneyimleme fırsatı bulmakta ve mezun olduklarında mesleki donanım açısından iyi seviye ye gelerek iş hayatında bir adım önde başlama fırsatı bulmaktadırlar.

2+2 eğitim modelinde öğrenciler 2. Sınıfta hem güz hem bahar yarı yılında işletmelerde mesleki eğitim kapsamında bu dersi haftanın 5 günü uygulamalı olarak görmektedir. Bu süreçte öğrencilerin sağlık sigortası üniversitemiz tarafından yapılmaktadır. Bu süreç biraz staj gibi algılsa da aslında, bu uygulamalı eğitim akademik takvim içerisinde bir ders kapsamında yapılmaktadır. Bu sebepten öğrenciler bu süreçte herhangi bir ücret almamaktadır.

1.SINIF		2.SINIF	
GÜZ DÖNEMİ	BAHAR DÖNEMİ	GÜZ DÖNEMİ	BAHAR DÖNEMİ
Okulda Teorik ve Uygulamalı Eğitim	Okulda Teorik ve Uygulamalı Eğitim	Programımıza Bağlı Döner Sermaye İşletmesinde ve Üniversitemiz Yiyecek İçecek Üretimi Yapan İşletmelerde “İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi” Kapsamında Uygulamalı Ders	Programımıza Bağlı Döner Sermaye İşletmesinde ve Üniversitemiz Yiyecek İçecek Üretimi Yapan İşletmelerde “İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi” Kapsamında Uygulamalı Ders

İş yeri uygulaması sürecinde öğrenciler

- Sigorta primleri üniversite tarafında yapılmaktadır.
- Ders Kapsamında uygulamalı eğitim aldıkları için bu sürecin herhangi bir ücretlendirme karşılığı yoktur.

**Programın
İstihdam
Alanları**

Kamu Kuruluşları

- Halk eğitim merkezlerinde alanı ile ilgili kurslarda usta öğretici olarak
- KPSS sınavında yeterli puanı alması halinde kamu mutfaklarında memur aşçı olarak
- Döner sermaye işletmelerinde usta öğretici olarak

Özel Sektör

- Oteller
- Turistik Tesisler
- Catering Firmaları
- Zincir Restoranlar
- Pastacılık Sektörü
- Yiyecek İçecek İşletmeleri
- Ağırlama Sektörü
- Gıda Fabrikaları
- Aşçılık Eğitimi Veren Kurumlar

- Özel veya Resmi Kurumların Mutfakları
- Özel Yiyecek İçecek İşletmeleri
- Hastane Mutfakları
- Kruvaziyer Gemileri
- Yiyecek İçecek Okuryazarlığı
- Food Stilizliği
- Menü Asistanlığı
- Gıda Geliştirici

Programdan Mezun Olduğunuzda:

- ✓ % 100 İstihdam Garantisi
- ✓ Uluslar Arası Geçerliliğe Sahip Meslek Diploması
- ✓ Kendi İşimi Kurabilirim (İşyeri Açma Ve Ustalık Belgesi)
- ✓ En Az 2 Yabancı Dil Öğrenme İmkânı
- ✓ İngilizce / Almanca /
- ✓ Erasmus Projeleriyle Yurt Dışına Gitme İmkânı
- ✓ Akredite Edilmiş Bir Programdan Mezun Olmak

- ✓ Uluslar Arası Alanda Çalışma İmkânı
- ✓ Antalya'da Seçkin Otellerde Çalışma İmkânı
- ✓ Değişik Ülke İnsanlarını ve Kültürlerini Tanıma
- ✓ Uygulamalı Derslerde Küçük Gruplar Halinde Mesleki Eğitim Yapma
- ✓ Ulusal ve Uluslar Arası Yarışmalarda Okulu, Kendini ve İlını Tanıtabilme İmkânı

Programın Yeterlilikleri (Kazanımları)	Turizm faaliyetleri arasında değerlendirilen Gastronomi Turizmi son yıllarda gözde turizm çeşitlerinden biri haline gelmiştir. Özellikle destinasyonların ve şehirlerin gastronomi cazibe merkezleri haline getirilmesi konunun önemini ortaya koymaktadır. Üniversiteler ise bu konuda sektör ve ilgili taraflara insan kaynağı sağlama konusunda önemlidir. Bu kapsamda Aşçılık programı da önemli çıktılar sağlayacaktır. Öğrenciler için ise gerek staj imkânları ile gerekse ders uygulamaları ile programımız etkin ve verimli bir şekilde eğitim faaliyetini üstlenecektir. Öğrencilerin bu programda aldıkları teorik bilgileri uygulama ile birleştirmeleri kariyer hedeflerinin belirlenmesi konusunda kazanımlar sağlayacaktır. • Alanındaki teorik alan bilgilerini güncel uygulamalarda kullanabilir. • Alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. • Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. • Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. • Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. • Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. • Aşçılık alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. • Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. • Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. • Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
Bölüm Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi. Selim ÇAKAR selim.cakar@gop.edu.tr İç Hat: 2685
Bölüm Sekreteri	Yeliz DURSUN yeliz.dursun@gop.edu.tr İç Hat: 2601-2666

Mezuniyet Koşulları	• Programdan mezun olabilmek için öğrencilerin Gazi Osman Paşa Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ndeki başarı koşullarını yerine getirmesi gerekmektedir. • Öğrencinin mezun olabilmek için; 120 AKTS kredisini sağlaması ve genel not ortalamasının 100 üzerinden en az 60 (2.00) olması • Programımızda 3+1 sistemi uygulamasından dolayı dördüncü Eğitim-Öğretim dönemindeki İşbaşı Eğitimini kapsamında yapacağı staj faaliyetini başarı ile tamamlaması gerekmektedir.
Atölye İmkânlarımız:	Meslek Yüksekokulu Binası Bünyesinde 1. Sınıflarımız için; 2 adet atölyemiz mevcuttur. • Mutfak Eğitim Atölyesi (60 M2) • Unlu Mamuller Eğitim Atölyesi (60 M2) Aşçılık programı bünyesinde faaliyet gösteren 2. Sınıflarımız için; Eğitim ve Üretim Atölyemizde 5 adet atölyemiz mevcuttur. • Roll Ekmek Üretim Tesisi (250 M2) • Pastane İmalathanesi (100 M2) • Glutensiz Ürünler (30 M2) • Çikolata İmalathanesi (45 M2) • Ekşi Mayalı Ürünler Hazırlama (60 M2)
Programın Eğitim Süresi ve Diploma Türü:	Programın eğitim süresi 2 yıldır. 4 yarı dönemden oluşmaktadır. Mezun olan öğrencilerimiz ön lisans diploması almaya hak kazanırlar. Ön lisans aşçılık diplomaları sayesinde ustalık belgesi ve iş yeri açma belgesi haklarına sahip olurlar. Ayrıca devlet kadrolarına kendi alanlarında öncelikli olarak atanabilmektedirler. Atandıkları takdirde Tekniker unvanı ile çalışmaktadırlar.
Programın Kabul, Kayıt ve Mezuniyet Şartları:	Programımız ÖSYM tarafından yapılan YKS sınavından alınan TYT puan türüyle öğrenci kabul etmektedir. Yükseköğretim kurulunun ilgili mevzuatında ve Gazi Osman Paşa Üniversitesi'nin ilgili yönetmeliklerinde belirtilen hükümleri sağlayan lise ve lise dengi diplomaya sahip öğrenciler programımıza kabul edilmektedir. Programdan mezun olabilmek için öğrencilerin Gazi Osman Paşa Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ndeki başarı koşullarını yerine getirmesi gerekmektedir.

Ölçme ve Değerlendirme	Öğrencilerimiz Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim - Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara (vize) sınava, birde dönem sonu (final) sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının %60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. (Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Ölçme ve değerlendirme, Madde: 28 (Değişik:RG-22/8/2012-28389) Mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere, “Tek Ders Sınav” hakkı verilir. (Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Madde: 26 Sınavlar ve Sınavların Yapılışı) Azami öğretim süresini aşan öğrencilere başarısız oldukları tüm dersler için iki “Ek Sınav” hakkı tanınır. Bu sınavlar sonunda başarısız ders sayısını beşe indirenlere bu beş ders için üç yarıyıl, ek sınavları almadan beş derse kadar başarısız olan öğrencilere dört yarıyıl (sınıf geçme esasına göre öğretim yapılan kurumlarda iki öğretim yılı); bir dersten başarısız olanlara ise öğrencilik hakkından yararlanmaksızın sınırsız; başarısız oldukları dersin sınavlarına girme hakkı tanınır. (Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Ek sınavlar Madde: 34 “Başlığı ile birlikte değişik: RG-24/4/2017-30047”)
Eğitim Öğretim Metotları:	Gazi Osman Paşa Üniversitesi’ndeki programlarda en çok kullanılan eğitim-öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir. Programlar, amaç ve hedeflerine ve derslerin niteliğine göre bu listede sıralanan yöntemler kullanılmaktadır. • Uygulamalı Eğitim • Ders & Sınıf İçi Etkinlikler • Grup Çalışması • Ödev • Proje Hazırlama • Staj – İşletmede Mesleki Eğitim • Mesleki Faaliyet • Sosyal Faaliyet • Alan Çalışması

Programın Markası	Programımız kapsamında döner sermaye işletmesi olarak üretimi yapılan ürünler “Tokat Gastronomi Ürünleri – TOGÜ” adı altında markalaştırılmış olup bu şekilde üretimi ve satışı yapılmaktadır.
Uygulamalı Derslerde Sarf Malzemesinin Temini	ÖSYM – YKS Tercih Kılavuzu Merkezi Yerleştirme İle Öğrenci Alan Yükseköğretim Ön Lisans Programları Açıklamalar Kısımında Madde: ç) Ders uygulamalarında kullanılacak sarf malzeme, araç ve gereç gideri; sınav, materyal ve eğitim öğretim hizmeti karşılığı öğretim gideri Maddesi gereği atölye uygulama sarf malzeme giderleri öğrenciler tarafından karşılanmaktadır.
Uygulamalı Derslerde Atölye Kıyafeti	Öğrencilerimiz okulumuzun belirlediği modelde bir atölye üniforması almak zorundadır. 1. Sınıflarda atölye derslerinde ve 2. Sınıfta İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi süresince bu kıyafeti giymektedir.
İletişim	• Telefon No: 0 (356) 252 16 16 • Faks No:(0 356) 252 11 17-252 15 27 • Mail: tmyo@gop.edu.tr • İnternet Adresi http://tmyo.gop.edu.tr • Adres: Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Meslek Yüksekokulu Taşlıçiftlik Yerleşkesi 60150 Tokat / TÜRKİYE

2. 2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ



TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ
 (Dış Hekimliği, Hukuk ve Tıp Fakülteleri ile Yabancı Diller YO ve Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik YO hariç)

GÜZ YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	1 Eylül 2025
Katkı Payı/Öğrenim Ücreti I. Taksit Ödeme (Hazırlık Sınıfı Dahil)	8-13 Eylül 2025
Ders Kaydı/Kayıt Yenileme (Hazırlık Sınıfı Hariç) (Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden)	8-13 Eylül 2025
Danışman onayı	8-14 Eylül 2025
Derslerin Başlaması	15 Eylül 2025
Zorunlu Hazırlık Sınıfları Yabancı Dil Yeterlilik Sınavı *	15-16 Eylül 2025
Hazırlık Sınıfları İçin Düzey Belirleme Sınavı **	18 Eylül 2025
Enformatik Dersi ve Yabancı Dil Dersleri Muafiyet Sınavları (S/İ Dersleri İçin)***	25 Eylül 2025
Kayıt dondurma başvurularının son günü	26 Eylül 2025
Muafiyet başvurularının son günü	26 Eylül 2025
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	3 Ekim 2025
Ara sınavlar	8-16 Kasım 2025
Derslerin Bitimi	26 Aralık 2025
Yarıyıl sonu sınavları	29 Aralık 2025-8 Ocak 2026
Yarıyıl sonu sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	29 Aralık 2025-11 Ocak 2026
Bütünleme sınavları	13-21 Ocak 2026
Bütünleme sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	13-23 Ocak 2026
Dönem sonu itibarıyla %10'a giren öğrencilerin tespiti	25 Ocak 2026
Tek ders sınavı	28 Ocak 2026
Ek Sınav Başvuru ve Ders Kayıtları	26-30 Ocak 2026
Güz yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. sınavlar : 2-6 Şubat 2026 2. sınavlar : 9-13 Şubat 2026
Telaflı : 29 Ekim 2025 Çarşamba dersleri 1 Kasım 2025 Cumartesi günü yapılacaktır. 28 Ekim 2024 Salı saat 13.00'dan sonraki dersler 2 Kasım 2025 Pazar günü yapılacaktır.	

BAHAR YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	19 Ocak 2026
Katkı Payı/Öğrenim Ücreti II. Taksit Ödeme (Hazırlık Sınıfı Dahil)	26-31 Ocak 2026
Ders Kaydı/Kayıt Yenileme (Hazırlık Sınıfı Hariç) (Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden)	26-31 Ocak 2026
Danışman onayı	26 Ocak-1 Şubat 2026
Derslerin Başlaması	2 Şubat 2026
Kayıt dondurma başvurularının son günü	13 Şubat 2026
Muafiyet başvurularının son günü	13 Şubat 2026
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	20 Şubat 2026
Ara sınavlar	4-12 Nisan 2026
Derslerin Bitimi	23 Mayıs 2026
Yarıyıl sonu sınavları	2-12 Haziran 2026
Yarıyıl sonu sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	2-15 Haziran 2026
Bütünleme sınavları	17-25 Haziran 2026
Bütünleme sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	17-26 Haziran 2026
Dönem sonu itibarıyla %10'a giren öğrencilerin tespiti	2 Temmuz 2026
Tek ders sınavı	1 Temmuz 2026
Ek Sınav Başvuru ve Ders Kayıtları	22-26 Haziran 2026
Bahar yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. sınavlar : 29 Haziran-3 Temmuz 2026 2. sınavlar : 6-10 Temmuz 2026
Çift Anadal ve Yandal Başvuruları (2026-2027 Eğitim Öğretim Yılı için)	1-26 Haziran 2026
Telaflı : 23 Nisan 2026 Perşembe dersleri 25 Nisan 2026 Cumartesi, 1 Mayıs 2026 Cuma dersleri 2 Mayıs 2026 Cumartesi, 19 Mayıs 2026 Salı dersleri 23 Mayıs 2026 Cumartesi günü yapılacaktır.	

3. ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI

	Öğr. Gör. Sinan KESKİN sinan.keskin@gop.edu.tr İç Hat: 2580	1. Sınıflar
	Öğr. Gör. Ercan POLAT ercan.polat@gop.edu.tr İç Hat: 2656	2. Sınıflar

4. ÖĞRETİM ELEMANLARI

	Dr. Öğr. Üyesi. Selim ÇAKAR selim.cakar@gop.edu.tr İç Hat: 2685	Çalışma Alanları • Bilgi ve İletişim Teknolojileri • Genel Turizm • Turizm Coğrafyası • Yönetim Organizasyon • Örgütsel Davranış
	Öğr. Gör. Sinan KESKİN sinan.keskin@gop.edu.tr İç Hat: 2580-2626	Çalışma Alanları • Anadolu Mutfak Kültürü • Baharat ve Sos Kültürü • Servis Usulleri ve Teknikleri • Barista Eğitimi • İş Sağlığı ve Güvenliği
	Öğr. Gör. Ercan POLAT ercan.polat@gop.edu.tr İç Hat: 2656-2626	Çalışma Alanları • Uluslararası Gastronomi • Modern Türk Mutfağı • Unlu Mamuller ve Pastacılık • Ekşi Maya ve Ekmekçilik • Çikolata Üretim Teknikleri
	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER zeynep.yurudur@gop.edu.tr İç Hat: 2643-2626	Çalışma Alanları • Gıda Güvenliği ve Kalite Sist. • Beslenme ve Beslenme Bilgisi • Hijyen ve Sanitasyon • Menü Yönetimi ve Planlaması

5. PROGRAM YETERLİLİKLERİ

PY1	Yiyecek-içecek sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak ve sektörle ilgili temel kavramları anlama becerisi kazanmak
PY2	Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak ve sektörle ilgili temel kavramları kavradığını göstermek
PY3	Milli mutfak kültürüne karşı sorumluluk hissederek küresel bağlamda tanıtımını yapar.
PY4	Gastronomi kültürünü ve tarihini öğrenir ve mesleki gelişimine bu bilgileri kullanır
PY5	Yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine ve yüksek ikna gücüne sahip olmak.
PY6	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
PY7	Aşçılık alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek
PY8	Aşçılık mesleğinin tatlı ve pasta dalları hakkında bilgi sahibi olur. Edindiği bilgileri pratikte kullanır.
PY9	Mesleği ile ilgili yeni tasarımlar geliştirme becerisi kazanmak
PY10	Yiyecek ve içecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, lezzet ve besinsel öğeler ile ilgili değerlendirme yapabilmek
PY11	Dünya mutfak kültürünü öğrenerek, bunları uygular ve geliştirir
PY12	Atalık buğdaylar ve bu buğdaylardan elde edilen unlar ile birlikte ürün geliştirmeyi öğrenir.
PY13	Gastronominin diğer disiplinlerle bağlantısını kurabilir.
PY14	Tarım uygulamalarına ve bunların gastronomi üzerindeki etkilerine hakimdir.
PY15	Aşçılık mesleğindeki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olmak
PY16	Bir gıda maddesinin üretimi sırasındaki potansiyel riskleri belirleyip risk analizlerini yapabilir, gıda kaynaklı zararlılardan korunma ve gıda muhafaza yöntemlerini uygulayabilir.
PY17	Aşçılık ile ilgili düzenli olarak, sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapabilmek
PY18	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen göstermek
PY19	Aşçılık ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek
PY20	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olmak
PY21	Yiyecek ve içecek üretimi alanında menü planlaması yapar, uygular
PY22	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
PY23	Besin öğelerini ve işlevlerini, yetersizliklerinde ve fazlalıklarında ortaya çıkabilecek sorunları ve önleme yollarını, doğru beslenme ilkelerini ve toplumda görülen beslenme sorunlarını ve nedenlerini bilir.
PY24	Yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilmek
PY25	Yiyecek-içecek işletmelerinin yönetimi ile ilgili bilgi ve beceriye sahip olmak
PY26	Toplumsal ve mesleki etik değerlerin farkında olmak
PY27	Temel bilgisayar kullanımı bilgisi ile birlikte yiyecek-içecek ve turizm işletmeciliği alanındaki yazılım ve donanımı kullanabilmek
PY28	En az bir yabancı dili kullanarak uluslararası platformlarda aşçılık ile ilgili gelişmeleri takip edebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek



TOKAT GAZİ OSMAN PAŞA ÜNİVERSİTESİ

TOKAT MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ

AŞÇILIK PROGRAMI DERSLERİ

6. AŞÇILIK PROGRAMI DERSLERİ

1. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AlİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAPLARI TARİHİ - 1	2+0+0	ZORUNLU	2
TD101	TÜRK DİLİ-1	2+0+0	ZORUNLU	2
ENF100	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI	2+0+0	ZORUNLU	3
AŞ103	GENEL TURİZM	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ109	UNLU MAMULLER VE EKMEKÇİLİK	2+2+0	ZORUNLU	3
AŞ111	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI	2+3+0	ZORUNLU	4
AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ	2+2+0	ZORUNLU	3
AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ117	GIDA VE PROSONEL HİJYENİ	2+0+0	ZORUNLU	2
SEÇ101	SEÇMELİ YABANCI DİL-1	3+0+0	SEÇMELİ	3
		25+8+0	Toplam AKTS	30
Seçmeli Dersler				
	ALMANCA - 1	3+0+0	SEÇMELİ	3
	FRANSIZCA - 1	3+0+0	SEÇMELİ	3
	İNGİLİZCE - 1	3+0+0	SEÇMELİ	3

2. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AlİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAPLARI TARİHİ - 2	2+0+0	ZORUNLU	2
TD102	TÜRK DİLİ-2	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	2+3+0	ZORUNLU	4
AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ	2+3+0	ZORUNLU	4
AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ	2+1+0	ZORUNLU	3
AŞ112	GIDA ÜRETİMİ VE SAKLAMA İLKELERİ	2+2+0	ZORUNLU	3
AŞ116	KARİYER PLANLAMA	1+0+0	ZORUNLU	2
AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2+0+0	ZORUNLU	3
SEÇ102	SEÇMELİ YABANCI DİL-2	3+0+0	SEÇMELİ	3
SEÇ104	SEÇMELİ ÜNİVERSİTE DERSLERİ	2+0+0	SEÇMELİ	2
		22+9+0	Toplam AKTS	30
Seçmeli Dersler				
	ALMANCA - 2	3+0+0	SEÇMELİ	3
	FRANSIZCA - 2	3+0+0	SEÇMELİ	3
	İNGİLİZCE - 2	3+0+0	SEÇMELİ	3



TOKAT GAZİ OSMAN PAŞA ÜNİVERSİTESİ

TOKAT MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ

AŞÇILIK PROGRAMI DERSLERİ

3. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri

İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AŞ241	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM - 1	8+16+0	ZORUNLU	24
AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI	2+0+0	ZORUNLU	2
		14+16+0	Toplam AKTS	30

4. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri

İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM - 2	8+16+0	ZORUNLU	24
AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ214	CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2+0+0	ZORUNLU	2
AŞ216	TURİZM COĞRAFYASI	2+0+0	ZORUNLU	2
		14+16++0	Toplam AKTS	30

6.1. AŞÇILIK PROGRAMI – BİRİNCİ SINIF DERSLERİ

1. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teo.	Uyg.	
AİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAPLARI TARİHİ - 1	2	0	
TD101	TÜRK DİLİ-1	2	0	
ENF100	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI	2	0	Dr.Öğr. Üyesi Selim ÇAKAR
AŞ103	GENEL TURİZM	2	0	Dr.Öğr. Üyesi İ. Cemal GENÇAY
AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ	2	0	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2	0	Öğr. Gör. Ercan POLAT
AŞ109	UNLU MAMULLER VE EKMEKÇİLİK	2	2	Öğr. Gör. Ercan POLAT
AŞ111	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI	2	3	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ	2	2	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ	2	0	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
AŞ117	GIDA VE PROSONEL HİJYENİ	2	0	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
SEÇ101	SEÇMELİ YABANCI DİL-1	3	0	

2. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri				
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teo.	Uyg.	
AİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAPLARI TARİHİ - 2	2	0	
TD102	TÜRK DİLİ-2	2	0	
AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	2	3	Öğr. Gör. Ercan POLAT
AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ	2	3	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ	2	1	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
AŞ112	GIDA ÜRETİMİ VE SAKLAMA İLKELERİ	2	2	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
AŞ116	KARİYER PLANLAMA	1	0	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	2	0	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
SEÇ102	SEÇMELİ YABANCI DİL-2	3	0	
SEÇ104	SEÇMELİ ÜNİVERSİTE DERSLERİ	2	0	Dr. Öğr. Üyesi İ. Cemal GENÇAY

6.2. AŞÇILIK PROGRAMI – İKİNCİ SINIF DERSLERİ

3. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teo.	Uyg.	
AŞ241	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM - 1	8	16	Programın Tüm Öğretim Elemanları
AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM	2	0	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ	2	0	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI	2	0	Öğr. Gör. Ercan POLAT

4. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati		Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teo.	Uyg.	
AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM - 2	8	16	Programın Tüm Öğretim Elemanları
AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI	2	0	Öğr. Gör. Ercan POLAT
AŞ214	CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	0	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
AŞ216	TURİZM COĞRAFYASI	2	0	Dr.Öğr. Üyesi Selim ÇAKAR

7. DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİK İLİŞKİSİ

1. Yarıyıl Dersleri Yeterlilik Tablosu																													
Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28
AlİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAPLARI TARİHİ - 1					X																					X		
TD101	TÜRK DİLİ-1					X																					X		
ENF100	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI																									X			
AŞ103	GENEL TURİZM	X	X																										
AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ			X																		X							
AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ			X	X																								
AŞ109	UNLU MAMULLER VE EKMEKÇİLİK							X					X																
AŞ111	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI			X	X																								
AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ																												
AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ	X																				X							
AŞ117	GIDA VE PROSONEL HİJYENİ																				X		X						
SEÇ101	SEÇMELİ YABANCI DİL-1					X																					X		

2. Yarıyıl Dersleri Yeterlilik Tablosu

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28
AİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAPLARI TARİHİ - 2					X																					X		
TD102	TÜRK DİLİ-2					X																							
AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ							X	X																				
AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ							X				X																	
AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ		X	X																									
AŞ112	GIDA ÜRETİMİ VE SAKLAMA İLKELERİ																								X	X			
AŞ116	KARİYER PLANLAMA										X						X												
AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI																	X	X										
AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ					X										X													
SEÇ102	SEÇMELİ YABANCI DİL-2	X	X					X												X	X								
SEÇ104	SEÇMELİ ÜNİVERSİTE DERSLERİ	X	X					X												X	X								

3. Yarıyıl Dersleri Yeterlilik Tablosu

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28
AŞ241	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM - 1								X			X				X													
AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM					X														X									
AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ		X	X																									
AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI				X							X																	

4. Yarıyıl Dersleri Yeterlilik Tablosu

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28
AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM - 2								X			X				X													
AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI					X														X									
AŞ214	CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ		X	X																									
AŞ216	TURİZM COĞRAFYASI				X							X																	

8. DERS PROGRAMLARI

8.1. Birinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı

(Birinci Yarıyıl)

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ - AŞÇILIK PROGRAMI
2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI **GÜZ** YARIYILI
1.SINIF 1.HAFTA DERS PROGRAMI
(1. HAFTA)

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

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

1. Üniversite ve Meslek Yüksekokulu ile Bölüm ve Program tanımı
2. Üniversitenin yerleşim planının tanıtımı,
3. Öğretim elemanları ve idare personelle ilgili tanışma etkinlikleri
4. Kütüphane, yemekhane, sosyal tesisler vb. hizmet binalarına ziyaret ve bu hizmetlerden yararlanabilmek için ayrıntılı bilgilendirme,
5. KARMER (Kariyer fırsatları ile girişimcilik konularında eğitim ve bilgilendirme), PDRMER, TOGÜSEM gibi öğrencilerin yararlanabilecekleri farklı birimlerin tanıtımı
6. Aşçılık programı atölyelerinin tanıtılması ve iş güvenliği kurallarının öğretilmesi
7. Dikey & Yatay geçişle ilgili bilgilendirme
8. Öğrenci kulüplerine ilişkin bilgilendirme,
9. Öğrenci değişim programlarının tanıtımı (erasmus, farabi, mevlana değişim programları),
10. Çift ana dal ve yan dal eğitimine ilişkin bilgilendirme,

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ - AŞÇILIK PROGRAMI
2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI
1. SINIF HAFTALIK DERS PROGRAMI

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:15 09:00		Mutfak Teknolojilerine Giriş S. Zeynep YÜRÜDÜR	Atatürk İlkeleri Ve inkılap Tarihi I Uzem-1 Ayşe ERYAMAN	Unlu Mamuller ve Ekmekçilik Ercan POLAT	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
09:15 10:00		Mutfak Teknolojilerine Giriş S. Zeynep YÜRÜDÜR	Atatürk İlkeleri Ve inkılap Tarihi I Uzem-1 Ayşe ERYAMAN	Unlu Mamuller ve Ekmekçilik Ercan POLAT	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
10:15 11:00	Seçmeli Yabancı Dil	Mutfak Teknolojilerine Giriş S. Zeynep YÜRÜDÜR	Genel Turizm Cemal GENÇAY	Unlu Mamuller ve Ekmekçilik Ercan POLAT	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
11:15 12:00	Seçmeli Yabancı Dil	Mutfak Teknolojilerine Giriş S. Zeynep YÜRÜDÜR	Genel Turizm Cemal GENÇAY	Unlu Mamuller ve Ekmekçilik Ercan POLAT	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
13:15 14:00	Gıda ve Personel Hijyeni S. Zeynep YÜRÜDÜR	Mutfak Teknolojilerine Giriş S. Zeynep YÜRÜDÜR	Türk Dili I Uzem-3 Erdal BARAN	Unlu Mamuller ve Ekmekçilik Ercan POLAT	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
14:15 15:00	Gıda ve Personel Hijyeni S. Zeynep YÜRÜDÜR	Mutfak Teknolojilerine Giriş S. Zeynep YÜRÜDÜR	Türk Dili I Uzem-3 Erdal BARAN	Unlu Mamuller ve Ekmekçilik Ercan POLAT	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
15:15 16:00	Temel Beslenme İlkeleri S. Zeynep YÜRÜDÜR	Bilişim Teknolojileri ve Ofis Yazılımları Selim ÇAKAR	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Ercan POLAT	Baharat ve Sos Kültürü Sinan KESKİN	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
16:15 17:00	Temel Beslenme İlkeleri S. Zeynep YÜRÜDÜR	Bilişim Teknolojileri ve Ofis Yazılımları Selim ÇAKAR	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi Ercan POLAT	Baharat ve Sos Kültürü Sinan KESKİN	Anadolu Mutfak Kültürü ve Uygulaması Sinan KESKİN	
19:15 20:00						
20:15 21:00						
21:15 22:00						
22:15 23:00						

8.2. BİRİNCİ SINIF BAHAİR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

(İKİNCİ YARIYIL)

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ - AŞÇILIK PROGRAMI
2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI **BAHAİR** YARIYILI
1. SINIF DERS PROGRAMI

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:15 09:00	Seçmeli Üniversite Dersi Aşçılık Sınıfı İ. Cemal GENÇAY		Atatürk İlke ve İnkıapları Aşçılık Sınıfı	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
09:15 10:00	Seçmeli Üniversite Dersi Aşçılık Sınıfı İ. Cemal GENÇAY	Kariyer Planlama Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Atatürk İlke ve İnkıapları Aşçılık Sınıfı	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
10:15 11:00	Seçmeli Yabancı Dil İngilizce II.	Gıda Üretim ve Saklama İlkeleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Servis Tekniğı ve Barista Hizmetleri Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
11:15 12:00	Seçmeli Yabancı Dil İngilizce II.	Gıda Üretim ve Saklama İlkeleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Servis Tekniğı ve Barista Hizmetleri Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
13:15 14:00	Menü Yönetimi Planlaması Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Gıda Üretim ve Saklama İlkeleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Türk Dili Aşçılık Sınıfı	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
14:15 15:00	Menü Yönetimi Planlaması Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Gıda Üretim ve Saklama İlkeleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Türk Dili Aşçılık Sınıfı	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
15:15 16:00	Gıda Güvenliğı ve Kalite Yönetim Ssitemleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Gıda Üretim ve Saklama İlkeleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Servis Tekniğı ve Barista Hizmetleri Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
16:15 17:00	Gıda Güvenliğı ve Kalite Yönetim Ssitemleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Gıda Üretim ve Saklama İlkeleri Aşçılık Sınıfı S. Zeynep BEKLER	Servis Tekniğı ve Barista Hizmetleri Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri Aşçılık Sınıfı Ercan POLAT	Uluslararası Gastronomi Aşçılık Sınıfı Sinan KESKİN	
19:15 20:00						
20:15 21:00						
21:15 22:00						
22:15 23:00						

8.3. İKİNCİ SINIF GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

(ÜÇÜNCÜ YARIYIL)

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ - AŞÇILIK PROGRAMI
2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI **GÜZ** YARIYILI
2. SINIF HAFTALIK DERS PROGRAMI

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi
08:15 09:00	İşletmede Mesleki Eğitim Selim ÇAKAR (Teorik)	İşletmede Mesleki Eğitim Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT		İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT	
09:15 10:00	İşletmede Mesleki Eğitim Selim ÇAKAR (Teorik)	İşletmede Mesleki Eğitim Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT		İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT	
10:15 11:00	İşletmede Mesleki Eğitim Selim ÇAKAR	İşletmede Mesleki Eğitim Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT		Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması Ercan POLAT	
11:15 12:00	İşletmede Mesleki Eğitim Selim ÇAKAR	İşletmede Mesleki Eğitim Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT		Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması Ercan POLAT	
13:15 14:00	İşletmede Mesleki Eğitim Selim ÇAKAR	Soğuk Mutfak Ürünleri Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT	İşletmede Mesleki Eğitim S. Zeynep YÜRÜDÜR		
14:15 15:00	İşletmede Mesleki Eğitim Selim ÇAKAR	Soğuk Mutfak Ürünleri Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim Ercan POLAT	İşletmede Mesleki Eğitim S. Zeynep YÜRÜDÜR		
15:15 16:00		Konukla İletişim S. Zeynep YÜRÜDÜR		İşletmede Mesleki Eğitim S. Zeynep YÜRÜDÜR		
16:15 17:00		Konukla İletişim S. Zeynep YÜRÜDÜR		İşletmede Mesleki Eğitim S. Zeynep YÜRÜDÜR		
19:15 20:00						
20:15 21:00						
21:15 22:00						
22:15 23:00						

8.4. İKİNCİ SINIF BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI

(DÖRDÜNCÜ YARIYIL)

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ - AŞÇILIK PROGRAMI
2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI **BAHAR** YARIYILI
2. SINIF DERS PROGRAMI

Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	
08:15 09:00		İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Ercan POLAT	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) S. Zeynep BEKLER			
09:15 10:00		İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Ercan POLAT	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) S. Zeynep BEKLER			
10:15 11:00	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Selim ÇAKAR	İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Ercan POLAT	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) S. Zeynep BEKLER	İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Ercan POLAT	
11:15 12:00	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Selim ÇAKAR	İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Ercan POLAT	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) S. Zeynep BEKLER	İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Ercan POLAT	
13:15 14:00	İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Selim ÇAKAR		İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) S. Zeynep BEKLER	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Ercan POLAT	
14:15 15:00	İşletmede Mesleki Eğitim (Teorik) Selim ÇAKAR		İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) S. Zeynep BEKLER	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Sinan KESKİN	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Ercan POLAT	
15:15 16:00	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Selim ÇAKAR	Turizm Coğrafyası Selim ÇAKAR		Caterig Hizmetleri Yönetimi Sinan KESKİN	Yeni Mutfak Akımları Ercan POLAT	
16:15 17:00	İşletmede Mesleki Eğitim (Uygulama) Selim ÇAKAR	Turizm Coğrafyası Selim ÇAKAR		Caterig Hizmetleri Yönetimi Sinan KESKİN	Yeni Mutfak Akımları Ercan POLAT	
19:15 20:00						
20:15 21:00						
21:15 22:00						
22:15 23:00						

9. AŞÇILIK PROGRAMI DERS PLANLARI

9.1. SINIF – GÜZ DÖNEMİ – DERS PLANLARI

(AİTT101) ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I DERSİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Dr. Ayşe ERYAMAN
Oda Numarası	211
Ofis Saatleri	
E-posta	ayse.eryaman@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba: 13.15 – 15.00
Derslik	UZEM (UZAKTAN EĞİTİM MERKEZİ)
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti Devletinin Kuruluş Şartlarının ve Özelliklerinin Anlaşılabilmesi İçin; Türk Milletini Kurtuluş Savaşı Yapmak Durumunda Bırakan Şartlarla, Kurtuluş Savaşının Hangi Şartlarda ve Hangi İlkeler Çerçevesinde Gerçekleştiğini ve Devletin Hangi Esaslar Üzerine Kurulduğunu Kavratmak; Böylece Devletin Kuruluş Felsefesini Bilen, Devletin ve Milletinin Temel Değerlerine Saygılı Bireyler Yetiştirmek.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	Dersin Amacı ve Kaynakları, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Dersiyle İlgili Temel Kavramlar ve İnkılâpçılık İlkesi
	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I Dersinde, Türk İnkılabının Oluş Nedenlerini, Nasıl Geliştiğini ve Dayandığı İlkelerin Anlatılacağını ve Tanıtılacağını Kavrar.
	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I Dersinde Başvurulacak Kaynakların Neler Olduğunu Bilir.
	İnkılâp Kavramının Ne Anlama Geldiğini Kavrar.
	Devrim Kavramının Ne Anlama Geldiğini Bilir.
	İhtilal Kavramını Tanımlayabilir.
	Evrin/Tekâmül Kavramlarının Ne Anlama Geldiğini Kavrar.
	Islahat/Reform Kavramlarının Ne Anlama Geldiğini Bilir.
	İsyan Kavramının Ne Anlama Geldiğini Bilir.
	Darbe Kavramını Tanımlayabilir.
	İnkılap Hareketlerinin Aşamaları Hakkında Fikir Sahibi Olur.
	Türk İnkılabının Gelişim Safhaları ve Özelliklerini Açıklayabilir.
	Atatürk İnkılaplarının Oluşmasında Ortaya Çıkan Belirleyici Etkenleri Açıklayabilir.
	Cumhuriyet'in Altı Temel İlkesinden Biri Olan "İnkılâpçılık" İlkesinin Önemi, Özelliklerini ve Gerekliğini Kavrar.
	Osmanlıların Gerilemesinin İç Sebepleri
	Osmanlı Devleti'nin Gerilemesinin En Önemli Sebeplerinden Biri Olan Devlet Yönetiminde Meydan Gelen Problemlerin Neler Olduğunu Bilir.
	Bu Problemlerin Devletin Gerilemesine Nasıl ve Ne Düzeyde Etki Ettiğini Açıklayabilir.
	Osmanlı Devleti'nin Toprak Düzenini ve Bu Toprak Düzeni Üzerine Temellendirilen Ekonomik Sistemi Kavrar.
	Ekonomik Sistemde Meydana Gelen Bozulmaların, Devletin Gerilemesi Üzerine Etkilerini Analitik Bir Şekilde Değerlendirebilir.

Konu ve İlgili Kazanım

Osmanlı Devleti'nin Eğitim Sisteminin Özelliklerini ve Sistemin Nasıl İşlediğini Bilir.
Eğitim Sistemindeki Bozulmaların Ne Tür Problemlere Yol Açtığını ve Devletin Gerilemesi Üzerindeki Önemli Etkilerini Açıklayabilir.
Osmanlıların Gerilemesinin Dış Sebepleri
Osmanlı Devleti'nin Gerilemesine Neden Olan Sömürgeciliğin Ne Zaman Ortaya Çıktığını ve Nasıl Geliştiğini Bilir.
Sanayi Devrimi'nin Nasıl ve Hangi Koşullarda Ortaya Çıktığını, Osmanlı Devleti'nin Gerilemesine Nasıl Etki Ettiğini Açıklayabilir.
“Emperyalizm” Kavramının Ne Anlama Geldiğini ve Batılı Devletlerin Osmanlı Devleti Üzerindeki Emellerinin Neler Olduğunu Bilir.
“Şark Meselesi”nin Ne Anlama Geldiğini Açıklayabilir ve Batılı Devletlerin Osmanlı Devleti'ni Paylaşma Projelerini Bu Kavram Işığında Analitik Olarak Değerlendirebilir.
Çağdaş Dünyanın Temel Kavramları
Aydınlanma Felsefesinin Nasıl Ortaya Çıktığını, Özelliklerini, Rönesans ve Reform Hareketlerinin Aydınlanma Çağı Üzerindeki Etkilerini Değerlendirebilir.
Kaynağını Fransız İhtilali'nden Alan, Demokrasi, Laiklik, Milliyetçilik, Liberalizm ve Sosyalizm Kavramlarının Sözlük Anlamlarını Tanımlayabilir.
Bu Kavramların 1789'da Gerçekleşen Fransız İhtilali'nden Sonra Fransız Milli Meclisi Tarafından Yayınlanan “İnsan ve Vatandaş Hakları Demeci”nde Ne Şekilde Yer Aldığını Kavrır.
Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri
Lale Devri'nde (1718'den Sonra) Gerçekleştirilen Yenileşme Hareketlerini Açıklayabilir.
III. Selim Zamanında Yapılan Yenilikleri Açıklayabilir.
II. Mahmut Döneminde Gerçekleştirilen Yenileşme Hareketlerini Açıklayabilir.
Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri
Tanzimat ve Islahat Fermanlarının Ne Zaman, Hangi Koşullarda ve Neden Yayınlandığını Bilir.
Tanzimat ve Islahat Fermanlarının Kapsamını ve Önemi Kavrır.
Tanzimat ve Islahat Fermanlarını Müteakip, Hangi Alanlarda Islahatlar Yapıldığını Açıklayabilir.
Bu Fermanlarla Ulaşılmak İstenen Hedeflere Neden Ulaşılamadığını Açıklayabilir.
Yeni Osmanlılar Hareketinin Nasıl Ortaya Çıktığını, Bu Hareketin Başlıca Temsilcilerini ve Osmanlı Politik Hayatına Yaptıkları Katkıları Bilir.

Konu ve İlgili Kazanım	Osmanlı Devleti'nin İlk Anayasası Olan Kanun-I Esasi'nin Hangi Şartlarda Kabul Edildiğini ve I. Meşrutiyet Döneminde Yaşanan Siyasi Gelişmeleri Açıklayabilir.
	I. Meşrutiyet Döneminin Nasıl ve Ne Zaman Sona Erdiğini Bilir.
	Osmanlı Devleti'nin Son Döneminde Fikir Akımları
	II. Abdülhamid Döneminin Siyasi Atmosferi, Bu Dönemde Yaşanan İç ve Dış Politik Gelişmeleri Açıklayabilir.
	II. Abdülhamid Döneminde “Panislâmizm” Akımının Hangi Şartlarda Ortaya Çıktığını ve Bu Fikir Akımından Nasıl Yararlanıldığını Kavrur.
	II. Abdülhamid Döneminde Gerçekleştirilen Islahatları Açıklayabilir.
	“Genç Türkler ve İttihat Terakki” Hareketinin Nasıl Ortaya Çıktığını Bilir.
	İttihat Terakki Cemiyeti'nin Benimsediği “Osmanlıcılık” Siyasi Akımının Kapsamını ve Hangi Koşullarda Ortaya Çıktığını Açıklayabilir.
	II. Meşrutiyet'in İlanından Sonra Benimsenmeye Başlayan “Türkçülük” Fikir Akımını ve Özelliklerini Açıklayabilir.
	“Batıcılık” Fikir Akımını ve Özellikleri Bilir.
	Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı
	Trablusgarp Savaşı'nın Ne Zaman ve Nasıl Başladığını, Savaşın Sonuçlarının Neler Olduğunu Açıklayabilir.
	Birinci ve İkinci Balkan Savaşlarının Hangi Tarihlerde ve Ne Şekilde Cereyan Ettiğini Bilir; Sonuçlarının Neler Olduğunu Kavrur.
	Birinci Dünya Savaşı'nın Çıkış Sebeplerini Açıklayabilir.
	Birinci Dünya Savaşı Öncesinde Osmanlı Devleti'nin İttifak Arayışlarını, Savaşta Nasıl ve Hangi Bloкта Girdiğini Bilir.
	Birinci Dünya Savaşı'nın Hangi Cephelerde Cereyan Ettiğini ve Bu Cephelerde Yaşanan Gelişmeleri Kavrur.
	Kafkas Cephesiyle Bağlantılı Olarak Ermeni Meselesinin Nasıl Ortaya Çıktığını, Devletin Neden Tehcir (Zorunlu Göç) Kararı Aldığını ve Zorunlu Göçün Hangi Koşullarda Gerçekleştirildiğini Açıklayabilir.
	Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı
	Birinci Dünya Savaşı'nın Ne Zaman ve Nasıl Sona Erdiğini Bilir.
	Savaş Sonunda İmzalanan Antlaşmaları Bilir.
	Savaş Sonunda Osmanlı Devleti İle İmzalanan Mondros Mütarekesi'nin Kapsamını ve Önemini Açıklayabilir.
	Mondros Mütarekesi'nin Nasıl Uygulandığını ve İtilaf Devletlerinin Osmanlı Devleti'nin Hangi Bölgelerini İşgal Ettiğini Bilir.
	Mütareke Sonrası Rumların, Ermenilerin ve Yahudilerin Ülkedeki Bölücü Faaliyetlerini ve Kurdukları Örgütleri Kavrur.

Konu ve İlgili Kazanım

Milli Mücadele

Mondros Mütarekesi'ni Müteakip Başlayan İşgallerin Ortadan Kaldırılması ve Ülkenin Kurtarılması İçin Düşünülen Kurtuluş Çarelerini Açıklayabilir.

Kurtuluş Çarelerinden Biri Olarak Düşünülen Barışçı ve Mandacı Görüşü Savunanların Dayanaklarının Neler Olduğunu Değerlendirebilir.

Bölgesel Kuruluş Mücadelesini Savunanlarca Kurulan Milli Cemiyetlerin Hangileri Olduğunu, Nereelerde ve Hangi Amaçlarla Kurulduğunu Açıklayabilir.

Kuva-Yı Milliye'nin (Milli Kuvvetler) Hangi Şartlarda Teşekkül Ettiğini ve Özelliklerini Açıklayabilir.

Milli Mücadele

Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya Hangi Amaçla Gönderildiğini ve Samsun'daki İlk Faaliyetlerini Kavrur.

Kongreler Aracılığıyla Örgütlenme Döneminin Başlangıcında Yayınlanan Havza Genelgesi, Amasya Tamiminin Kapsamını ve Önemini Açıklayabilir.

Erzurum ve Sivas Kongrelerinin Kararlarını ve Önemini Açıklayabilir.

Milli Mücadele

Son Osmanlı Mebusan Meclisinin Hangi Tarihte Toplandığını ve Mecliste Cereyan Eden Olayları Bilir.

Son Osmanlı Mebusan Meclisi Tarafından Kabul Edilen Misak-I Milli'nin Nasıl Hazırlandığını, Hangi Hususları İçerdiğini ve Türk Tarihi İçin Önemini Açıklayabilir.

Misak-I Millinin Kabulünden Sonra Ortaya Çıkan Tepkileri ve İstanbul'un Neden İşgal Edildiğini Kavrur.

Milli Mücadele

Birinci Büyük Millet Meclisinin Ne Zaman ve Hangi Şartlarda Açıldığını Bilir.

Birinci Büyük Millet Meclisinin Aldığı İlk Kararları ve Bu Kararların Önemi Kavrur.

Birinci Büyük Millet Meclisinin Özelliklerini Açıklayabilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Uyum Haftası	
2	24.09.2025	Dersin Amacı ve Kaynakları, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Dersiyle İlgili Temel Kavramlar ve İnkılâpçılık İlkesi	P18
3	1.10.2025	Osmanlıların Gerilemesinin İç Sebepleri	P18
4	8.10.2025	Osmanlıların Gerilemesinin Dış Sebepleri	P18
5	15.10.2025	Çağdaş Dünyanın Temel Kavramları	P18
6	22.10.2025	Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri	P18
7	29.10.2025	Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri	P18
8	5.11.2025	Osmanlı Devleti'nin Son Döneminde Fikir Akımları	P18
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	19.11.2025	Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı	P18
10	26.11.2025	Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı	P18
11	3.12.2025	Milli Mücadele	P18
12	10.12.2025	Milli Mücadele	P18
13	17.12.2025	Milli Mücadele	P18
14	24.12.2025	Milli Mücadele	P18
	29.12.2025 06.01.2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	S.1) Batılı devletler Osmanlı İmparatorluğu'nun iç işlerine karışmak için aşağıdakilerden hangisini dayanak olarak kullanmışlardır? A) Sened-i İttifak'ı B) Veraset Sistemini C) Tımar Sistemini D) Devşirme Kanunu'nu E) Azınlık haklarını S.2) İlk posta teşkilatı hangi padişah döneminde oluşturulmuştur? A) III. Selim B) II. Mahmut C) II Abdülhamid D) I. Ahmet E) Abdülmecit S.3) Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı Devleti'nin ilk anayasasıdır? A) 1908 Anayasası B) 1876 Anayasası (Kanun-u Esasi) C) 1921 Anayasası D) 1922 Anayasası E) 1860 Anayasası S.4) "Hâkimiyetin kayıtsız şartsız millette olduğu bir yönetim biçimi " dir. Yukarıdaki boşluğa aşağıdaki kavramlardan hangisi gelmelidir? A) Devletçilik B) Sömürgecilik C) Demokrasi D) Liberalizm E) Sosyalizm S.5) II. Abdülhamit döneminde devlet politikası haline getirilen, devletin dağılmasını ve hilafetin nüfuzunu kullanarak dünya siyasetinde güç kazanmanın temel alındığı fikir akımı aşağıdakilerden hangisidir? A) Panislamizm B) Osmanlıcılık C) Pantürkizm D) Turancılık E) Batıcılık

Cevap Anahtarı	1-e, 2-b, 3-b, 4-c, 5-a
Kaynak Kitap	 Sabri ZENGİN; Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Taşhan Kitap, Tokat 2016. (Sorumlu Olunan Sayfalar: 154. Sayfaya Kadar)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	- Kemal Atatürk; Nutuk I-III, İstanbul 1993. - YÖK-Komisyon; Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Ankara 1989. - Komisyon; Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II, AAM Yayınları, Ankara 2002.

(TD101) TÜRK DİLİ 1 DERSİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Erdal BARAN
Oda Numarası	MA-KI-17
Ofis Saatleri	
E-posta	erdal.baran@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba: 15.15 – 17.00
Derslik	UZEM (UZAKTAN EĞİTİM MERKEZİ)
Dersin Amacı	Türk Dili Dersleri; Yükseköğretim Seviyesindeki Öğrencilere Kendilerini Doğru ve Etkili Biçimde İfade Etmelerinde, Dil Kurallarının Farkında Olarak Türkçeyi Bilinçli ve Güzel Kullanmalarında Katkı Sağlamayı Amaçlamaktadır.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	Dersin Amacı ve Kaynakları. Dil Kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri
	Türk Dili I Dersinde Okutulacak Kaynakları ve Bu Dersle Yardımcı Olarak Faydalanabileceği Kitapları Bilir.
	Dil Kavramı Hakkında Farklı Tanımlar Üzerinden Bilgi Sahibi Olur.
	Dil Tanımların Arasındaki Benzer ve Farklı Yönler Üzerinde Değerlendirmeler Yapar.
	Dilin Özelliklerini Öğrenir.
	İletişimde Dilin Önemini Fark Eder.
	Dille İletişimin Diğer İletişim Şekillerinden Farklı Yönlerini Bilir.
	Dünyadaki Mevcut Diller Hakkında Genel Bilgiler Öğrenir.
	Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri Hakkında Bilgi Sahibi Olur.
	Yapı ve Köken Bakımından Diller
	Dünyadaki Dil Grupları Hakkında Bilgi Sahibi Olur.
	Köken Bakımından Dillerin Nasıl Sınıflandırıldığını ve Dil Ailelerinin Oluşumunu
	Türkçenin Hangi Dil Ailesine Mensup Olduğunu Açıklayabilir.
	Dillerin Yapı Bakımından Özellikleri Bilir.
	Türkçenin Yapı Bakımında Hangi Özelliklere Sahip Olduğunu Kavrar.
	Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri
	Dil ve Aile İlişkisini Fark Eder.
	Dil ve Toplum İlişkisini Fark Eder.
	Kültür Kavramı Hakkında Bilgi Sahibi Olur.
	Dilin Kültürle Olan İlişkisini Öğrenir.
	Dilin Toplum Hayatı Açısından Önemini Fark Eder.

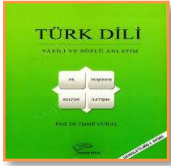
Konu ve İlgili Kazanım

Noktalama İşaretleri
Noktalama İşaretlerinin Doğru Kullanımına Dikkat ve Özen Gösterir.
Metinler Üzerinde Var Olan Noktalama İşareti Hatalarını Fark Eder.
Noktalama İşaretlerini Doğru Kullanmanın Yazılı İletişimdeki Önemini Kavrır.
Yazım Kuralları
Yazım Kurallarına İlişkin Bilgilerini Pekiştirir.
Ek ve Bağlaçların Yazımına Dikkat Eder.
Metin Yazımında Büyük Küçük Harf Kullanımına ve Sayıların Yazılışına Dikkat Eder.
Kelimelerdeki Ünlü ve Ünsüz Uyumu Kurallarına Uyar.
Kelimelerin Birleşik veya Ayrı Yazılış Özelliklerini Bilir.
Sözcükte ve Cümlede Anlam
Kelime ve Anlam İlişkisini Bilir.
Kelime ve Anlam İlişkisini Bilir.
Kelimelerin Gerçek Anlam, Yan Anlam ve Mecaz Anlam Özelliklerini Bilir.
Kelimeler Arasındaki Anlam Farkları ve Benzerliklerine Dikkat Eder.
Kelimelerin Metin İçerisinde Başka Anlamlar Kazanabileceğinin Farkında Olur.
Cümleleri Anlamlarına Göre Sınıflandırabilir.
Birbiriyle Yakın Anlamalı Olan Cümleleri veya Çelişen Cümleleri Metin İçerisinde Fark Edebilir.
Açık ve Anlaşılr Cümleler Kurmanın Yazılı Anlatımdaki Önemini Kavrır.
Anlatım Teknikleri
Anlatım Tekniklerini Bilir.
Doğru Anlatım Tekniklerini Kullanmanın Önemini Kavrır.
Yazılı Anlatımda Uygun Anlatım Yollarını Kullanarak Daha Etkili Bir İletişim Sağlayacağını Farkında Olur.
Resmi Yazışmalar
Dilekçe, Tutanak, Kara ve Rapor Gibi Resmi Nitelikli Yazışma Türleri Hakkında Bilgiler Edinir.
Dilekçe, Tutanak, Karar ve Rapor Gibi Yazışma Türlerini Yazmasını Öğrenir.
Dilekçe Yazımında Dikkat Edilecek Hususları Bilir.
Dilekçe, Tutanak ve Rapor Gibi Yazışma Türleri Arasındaki Farkları Bilir.
Resmi Yazışmalar
İş Mektupları ve Öz Geçmiş Gibi Yazışma Türleri Hakkında Bilgiler Edinir.
İş Mektupları ve Öz Geçmiş Yazımında Dikkat Edilecek Kuralları Öğrenir.
Resmi Kurumlarla Yapılacak Yazışmaları Nasıl Hazırlaması Gerektiğini Kavrır.
Cümlede Yardımcı Ögeler
Cümlelerin Ögeleri Hakkında Bilgi Sahibi Olur.
Belirtili Nesne, Belirtisiz Nesne, Dolaylı Tümleç, Zarf Tümleci Gibi Cümlelerin Yardımcı Ögelerini Cümle İçerisinde Fark Eder.

Konu ve İlgili Kazanım	Nesnelerin Cümle İçerisindeki Türünü ve Kullanılış Biçimlerini Açıklar.
	Cümle Çözümlemelerinde Dolaylı Tümleş ve Zarf Tümleşleri Gibi Yardımcı Öğeleri Bulur. Bu Öğelerin Cümledeki İşlevlerini Bilir.
	Cümlede Temel Öğeler
	Cümlelerin Yapısı ve Temel Öğeleri Hakkında Bilgi Sahibi Olur.
	Cümlelerin Hangi Unsurlardan Oluştüğünü Açıklayabilir.
	Yüklemin Özelliklerini Bilir. Cümle İçerisinde Hangi Kelime ve Kelime Gruplarının Yüklem Olabileceğini Fark Eder.
	Cümledeki Özneyi ve Öznenin Özelliklerini Bilir. Hangi Kelime ve Kelime Gruplarının Özne Olabileceğini Kavrur.
	Cümleyi Oluşturan Unsurların ve Bunların Birbirleriyle Olan İlişkilerinin Farkında Olur.
	Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları
	Gereksiz Kelimelerin ve Eş Anlamlı Sözcüklerin Kullanımından Kaynaklanan Anlatım Bozukluklarını Fark Eder.
	Yanlış Anlamda veya Yanlış Yerde Kullanılan Kelimelerin Sebep Oldukları Anlatım Bozukluklarını Kavrur.
	Sıklıkla Karıştırılan Kelimelerin Kullanımına Dikkat Eder.
	Yapıları Bozuk Olan ve Dil Kurallarına Uymayan Kelimeleri Kullanmamaya Özen Gösterir.
	Dil Yanlışlıkları, Cümle Düzeyinde Dil Yanlışları
	Yapısında Özne ve Yüklem Eksikliği Bulunan Cümlelerin Sebep Oldukları Anlatım Bozukluklarını Fark Eder.
	Tümleş ve Nesne Eksikliği Olan Cümlelerdeki Anlatım Bozukluklarını Kavrur.
	Özne ve Yüklem Uyumsuzluğuna Dayalı Anlatım Kusurlarını Tespit Edip Bunların Sebeplerini Açıklayabilir.
	Yazılı Anlatımda Dil Yanlışlarını Fark Etmenin Önemini Kavrur ve Bu Yanlışlara Düşmemek İçin Özenli Olmak Gerektiğini Bilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Uyum Haftası	
2	24.09.2025	Dersin Amacı ve Kaynakları. Dil Kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
3	1.10.2025	Yapı ve Köken Bakımından Diller	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
4	8.10.2025	Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
5	15.10.2025	Noktalama İşaretleri	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
6	22.10.2025	Yazım Kuralları	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
7	29.10.2025	Sözcükte ve Cümlede Anlam	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
8	5.11.2025	Anlatım Teknikleri	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	19.11.2025	Resmi Yazışmalar	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
10	26.11.2025	Resmi Yazışmalar	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
11	3.12.2025	Cümlede Yardımcı Ögeler	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
12	10.12.2025	Cümlede Temel Ögeler	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
13	17.12.2025	Dil Yanlılıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlılıkları	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
14	24.12.2025	Dil Yanlılıkları, Cümle Düzeyinde Dil Yanlılıkları	PY1-PY5-PY7-PY15-PY18-PY19
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	S.1) Aşağıdakilerden hangisi Türkçenin özelliklerinden biri değildir? A) Ünlü uyumları vardır. B) Soru eki vardır. C) Sıfatlar isimlerden önce gelir. D) Kelimeler bükümlenerek türetilir. E) Çokluk eki vardır. S.2) Aşağıdaki cümlelerin hangisinde virgülün kullanım amacı diğerlerinden farklıdır? A) Kimsenin arzusu, kaprisi beni bağlamaz. B) Romanları, öyküleri, üslubu açısından çekiciydi. C) Gazeteleri, dergileri buraya istiyorum. D) Dost, kötü günde belli olur. E) Fotokopilerimiz, ders notlarımız nerede? S.3) Hayatta güç olan üç şey vardır () Bir sırrı saklamak () bir yarayı unutmak () boş zamanı kullanmak () Yukarıda parantezlerle belirtilen yerlere aşağıdakilerden hangisinde verilen noktalama işaretleri getirilmelidir? A) (:) () () () B) (:) () () () C) (:) () () () D) () () () () E) () () () () S.4) Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır? A) Ben de bir şey diyeceksin sanmıştım. B) Buradan ayrılmayı hiç te düşünmedim doğrusu. C) Gitme de akşam yemek yiyelim. D) Bu kalabalığın işi bitecek de ben de göreceğim! E) Yazının karalamalarında da böyle bir şey yok. S.5) Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır? A) TDK'nin, Türk Dilini Geliştirme Toplantısı dün yapıldı. B) İkinci günün sonunda 100'zer lira kazanmıştık. C) Son romanını da 1985'te yayımlamıştı. D) THY'de yeni uçak alımı tartışmaları da sona erdi. E) O krizde 2'nci kattaki dairemizi de satmak durumunda kaldık.

Cevap Anahtarı	1-d, 2-d, 3-a, 4-b, 5-c
Kaynak Kitap	 Prof. Dr. Hanifi VURAL; Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat 2012.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	• Prof. Dr. Muharrem ERGİN; Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul 1999. • Prof. Dr. Tahsin BANGUOĞLU; Türkçenin Grameri, TDK Yayınları, Ankara 1998. • Prof. Dr. Mustafa ÖZKAN vd.; Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul 2006. • Prof. Dr. Mehmet KAPLAN; Dil ve Kültür, Dergâh Yayınları, İstanbul 2011. • Ertem, Rekin, İsa KOCAKAPLAN; Üniversitelerde Türk Dili ve Kompozisyon • Serdar ODACI vd.; Üniversiteler İçin Dil ve Anlatım, Palet Yayınları, Konya 2009. • “Türkçe Sözlük”, TDK Yayınları, Ankara 2013. • 8. “Yazım Kılavuzu”, TDK Yayınları, Ankara 2012.

(ENF100) BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI DERSİ

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Selim ÇAKAR
Oda Numarası	3. Kat
Ofis Saatleri	Pazartesi 12.00 – 13.00
E-posta	selim.cakar@gop.edu.tr
Derslik	Teori B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı: 15.15 – 17.00
Dersin Amacı	Öğrencilere temel bilgisayar kullanımını öğretmek, eğitim ve iş hayatlarında aktif olarak faydalanmalarını sağlamak, daha kapsamlı araştırma ve öğrenme ihtiyaçlarına yönelik olarak alt yapı oluşturmak.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır.
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Genel Kavramlar
	Bilgisayar
	Genel kavramlar
	Tarihsel gelişim
	Bilgisayar donanımı bileşenleri
	Donanım Bileşenleri ve görevleri
	Kasa
	Monitör Klavye
	Bilgisayar, giriş ve çıkış birimleri
	Girdi Birimleri
	Çıktı Birimleri
	Görev ve Fonksiyonları
	Klavye kullanımı
	Klavye türleri
	Fonksiyon Tuşları
	Tuş Bileşimleri Numerik Kısım
	İşletim sistemi ve dosya, dizin, sürücü kavramı
	Tanımlar ve kavramlar
	Program ekleme ve kaldırma
	Program ekleme ve kaldırma
	İşletim sistemi yönetimi, denetim öğeleri ve özellikleri, program kurulumu ve kaldırılması
	İşletim sistemini kişiselleştirme
	Denetim öğeleri ve görevleri
	Sistem programları
	İnternet kavramı, web tarayıcıları, web, e-posta, ftp servisleri
	İnternet nedir ? Nasıl Çalışır?
	Web tarayıcıları ve ortak özellikleri
	e-posta kurma ve kullanma ftp servisleri ftp servisleri

	Bilgisayar virüsleri, casus yazılımlar ve antivirüsler
	Virüs nedir nasıl önlem alınır.
	Antivirüs programları ve fonksiyonları
	Casus yazılımlardan korunma yolları
	Kelime işlem programı (MS Word) yapısı ve temel bileşenleri, belge oluşturma
	Ms Word kullanımı
	Ms Word kullanımı
	Ms Word kullanımı
	Metin yazma, metni biçimlendirme, kes-kopyala yapıştır işlemleri, paragraf oluşturma, sayfa yapısı belirleme
	Metin düzenleme
	Kısayol tuşlarını öğrenme ve kullanma
	Sayfa yapısını biçimlendirme
	Resim ekleme ve düzenleme, dipnotlar ile çalışma, simge ve denklem ekleme
	Dosyadan resim ekleme
	Simge ve denklem ekleme
	Simge ve denklem ekleme
	Tablo oluşturma, sütun ve satırları birleştirme, bölme, tablo biçimleri
	Çizim nesneleri ekleme, grafik ekleme, açıklama ekleme
	Satır ve sütun hizalama
	Bölme ve birleştirme
	Bölme ve birleştirme
	Çizim nesneleri ekleme, grafik ekleme, açıklama ekleme
	Grafik ve çizim oluşturma ve açıklama ekleme
	Grafik ve çizim oluşturma ve açıklama ekleme
	Grafik ve çizim oluşturma ve açıklama ekleme

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	15.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY-27
2	22.09.2025	Genel Kavramlar	PY-27
3	29.09.2025	Bilgisayar donanımı bileşenleri, giriş ve çıkış birimleri	PY-27
4	6.10.2025	Bilgisayar donanımı bileşenleri, giriş ve çıkış birimleri	PY-27
5	13.10.2025	Klavye kullanımı	PY-27
6	20.10.2025	İşletim sistemi ve dosya, izin, sürücü kavramı	PY-27
7	27.10.2025	İşletim sistemi yönetimi, Denetim öğeleri ve özellikleri, program kurulumu ve kaldırılması	PY-27
8	3.11.2025	İnternet kavramı, web tarayıcıları, web, e-posta, ftp servisleri	PY-27
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	17.11.2025	Bilgisayar virüsleri, casus yazılımlar ve anti virüsler	PY-27
10	24.11.2025	Kelime işlem programı (MS Word) yapısı ve temel bileşenleri, belge oluşturma	PY-27
11	1.12.2025	Metin yazma, metni biçimlendirme, kes-kopyala yapıştır işlemleri, paragraf oluşturma, sayfa yapısı belirleme	PY-27
12	8.12.2025	Resim ekleme ve düzenleme, dipnotlar ile çalışma, simge ve denklem ekleme	PY-27
13	15.12.2025	Tablo oluşturma, sütun ve satırları birleştirme, bölme, tablo	PY-27
14	22.12.2025	Çizim nesneleri ekleme, grafik ekleme, açıklama ekleme	PY-27
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) Bir belgedeki yazıların bütünü aynı anda seçmek için aşağıdakilerden hangisi kullanılabilir? a) Düzen menüsünden -Tümünü seç b) Kursor yazının başında iken Ctrl-Shift-End c) Ctrl-A d. Hepsi 2) Bilgisayarı çalıştırmaya yarayan, fiziksel kısım dışında kalan her şey kavramı içerisindedir. Kısacası bilgi işlenmesini sağlayan yöntemler (komutlar) topluluğudur. Yukarıdaki ifadelerde boş bırakılan yere gelmesi gereken kavram aşağıdakilerden hangisidir? a. Donanım b. Yazılım c. Yazılım Mimarisi d. Program e. İşletim sistemi 3) Bir, bilgisayarın temel işlevini (verileri almak, işlemek, ekranda göstermek, yazdırmak vs.) nasıl yapacağını gösteren geniş kapsamlı bir programdır. Örneğin Windows, MS-Dos, Linux, Unix gibi, Boş bırakılan yere gelmesi gereken kavram hangisidir? a. Sistem b. İşletim c. İşletim sistemi d. Yönetim sistemi e. Microsoft 4. Aşağıdaki birimlerden hangisi bilgisayara bilgi girişi için kullanılır? a. Scanner b. Hoparlör c. Yazıcı d. Plotter 5. Bilgisayardan görüntüyü izlemek için kullanılan donanım birimlerine ne ad verilir ? a. Klavye b. Monitör c. CDROM d. Fare
Cevap Anahtarı	1)-d, 2)-b, 3)-c, 4)-a. 5)-b
Kaynak Kitap	Dr. Deniz Mertkan GEZGİN Bilgisayarın Temelleri ve Office 2007,Yrd. Doç
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1-Yrd. Doç. Dr. Deniz Mertkan GEZGİN Bilgisayarın Temelleri ve Office 2007, 2-Ders Notları

(AŞ103) GENEL TURİZM DERSİ

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi İ. Cemal GENÇAY
Oda Numarası	3. Kat
Ofis Saatleri	Çarşamba 13.00 – 14.00
E-posta	ibrahimcemal.gencay@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Çarşamba: 10.15 – 12.00
Dersin Amacı	Turizm Sektörüne yönelik eğitim alanların, öncelikle hâkim olması gereken Genel Turizm kavram ve ilkelerini detaylı bir şekilde vermek ve profesyonel meslek hayatında pratiğe dönüştürülebilecek teorik bilgiyi sunmak.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Turizm ile ilgili temel kavram ve terimleri öğrenebilme
	Turizm olayı ve önemini farklı boyutlarıyla öğrenebilme
	Turizmin gelişim süreci ve diğer bilimlerle ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur
	Turizm Tanımını ve Temel Kavramlarını Öğrenebilme
	Turizm sektörünün genel yapısı hakkında bilgi sahibi olur
	Uluslararası turizm gelirleri ve giderleri hakkında bilgi sahibi olur
	Uluslararası turizm gelirleri ve giderleri hakkında bilgi sahibi olur
	Turist Kavramı ve Kapsamındaki Temel Yaklaşımları
	Turizmin çeşitleri ve kapsamı hakkında bilgi sahibi olur
	Turizmin şekilleri ve kapsamı hakkında bilgi sahibi olur
	Turizmi etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olur
	Turizmin Çeşit ve Şekilleri
	Turizmi etkileyen iç ve dış faktörler hakkında bilgi sahibi olma
	Turizmi etkileyen geleceğe yönelik faktörler hakkında bilgi sahibi olma
	Turizmi etkileyen geleceğe yönelik faktörler hakkında bilgi sahibi olma
	Turizmi Etkileyen Faktörler
	Turizmin yapısal gelişimi öğrenme
	Turizmin tarihsel gelişimi öğrenme
	Turizm endüstrisi hakkında bilgi sahibi olur
	Turizmin Gelişmesi
	Turizm endüstrisinde kurumlar ve ulaştırma
	Turizm endüstrisinde konaklamanın önemini kavrama
	Turizm endüstrisinde konaklamanın önemini kavrama
	Turizm Endüstrisi
	Döviz girişi bakımında turizmin etkilerini öğrenir
	Döviz çıkışı bakımında turizmin etkilerini öğrenir
	Gelir kaynağı olarak turizmin önemi kavrar
	Turizmin Ekonomideki Yeri ve Önemi
	Yatırım kaynağı olarak turizmin etkilerini öğrenir
	Yatırım kaynağı olarak turizmin etkilerini öğrenir

	Turizm yatırımlarının istihdam etkisini öğrenir
	Turizmin Sosyal Yönden Önemi ve Sosyal Turizm
	Turizm yatırımlarının gelir dağılımı etkisini öğrenir
	Turizm yatırımlarının gelir dağılımı etkisini öğrenir
	Turizmin sosyal yönden önemi ve sosyal turizm hakkında bilgi sahibi olur
	Turizmin Sağlık Yönünden Önemi ve Sağlık Turizmi
	Sosyal turizmin amacı ve gelişimini öğrenir
	Sosyal turizmin amacı ve gelişimini öğrenir
	Turizmin sağlık yönünden önemi ve sağlık turizmi hakkında bilgi sahibi olma
	Turizmin Türkiye Ekonomisindeki Önemi, Turizm Talebi, Tanımı ve Özellikleri
	Turizmin Türkiye ekonomisindeki önemi hakkında bilgi sahibi olma
	Turizmin Türkiye ekonomisindeki önemi hakkında bilgi sahibi olma
	Turizm talebi, tanımı ve özelliklerini kavrar
	Turistik Ürün ve Turizm Arzı
	Turizm talebini etkileyen faktörleri açıklar
	Turizm talebini etkileyen faktörleri açıklar
	Turistik ürün ve turizm arzı hakkında bilgi sahibi olur
	Turizm Alanında Faaliyet Gösteren Ulusal ve Uluslararası Sivil Toplum Kuruluşları
	Turistik ürünün tanımı ve özelliklerini anlar
	Turistik ürünün bileşenlerini öğrenir
	Turistik ürünün bileşenlerini öğrenir
	Rekreasyon, Animasyon Kavramları ve Turizm Sektörü Açısından Önemi
	Turizm alanında faaliyet gösteren ulusal ve uluslararası sivil toplum kuruluşları hakkında bilgi sahibi olur
	Eğlendirilen, animasyon kavramları ve turizm sektörü açısından önemi hakkında bilgi sahibi olur
	Eğlendirilen, animasyon kavramları ve turizm sektörü açısından önemi hakkında bilgi sahibi olur

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	17.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY1 – PY2
2	24.09.2025	Turizm Tanımını ve Temel Kavramlarını Öğrenebilme	PY1 – PY2
3	1.10.2025	Turist Kavramı ve Kapsamındaki Temel Yaklaşımları	PY1 – PY2
4	8.10.2025	Turizmin Çeşit ve Şekilleri	PY1 – PY2
5	15.10.2025	Turizmi Etkileyen Faktörler	PY1 – PY2
6	22.10.2025	Turizmin Gelişmesi	PY1 – PY2
7	29.10.2025	Turizm Endüstrisi	PY1 – PY2
8	5.11.2025	Turizmin Ekonomideki Yeri ve Önemi	PY1 – PY2
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	19.11.2025	Turizmin Sosyal Yönden Önemi ve Sosyal Turizm	PY1 – PY2
10	26.11.2025	Turizmin Sağlık Yönünden Önemi ve Sağlık Turizmi	PY1 – PY2
11	3.12.2025	Turizmin Türkiye Ekonomisindeki Önemi, Turizm Talebi, Tanımı ve Özellikleri	PY1 – PY2
12	10.12.2025	Turistik Ürün ve Turizm Arzı	PY1 – PY2
13	17.12.2025	Turizm Alanında Faaliyet Gösteren Ulusal ve Uluslararası Sivil Toplum Kuruluşları	PY1 – PY2
14	24.12.2025	Rekreasyon, Animasyon Kavramları ve Turizm Sektörü Açısından Önemi	PY1 – PY2
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1- Turizmin Tanımını Yaparak, Turizmin Özelliklerini Belirtiniz. 2- Turizmin Ekonomik Yönden Önemini Açıklayınız. 3- “ Ülke insanların başka ülkelerde turizm amacıyla yaptıkları seyahatlerden doğan turistik hareketler ” aşağıdakilerden hangisidir. A-Aktif dış turizm B- İç turizm C- Kollektif turizm D- Pasif dış turizm E- İç Kollektif Turizm 4- Gençlik turizmine hizmet verebilecek en az 10 odalı konaklama ve yeme-içme hizmeti veren işletmeler aşağıdakilerden hangisidir. A- Oberj B- Motel C- Condominium Resort Otel D- Hostel E-Konak
Cevap Anahtarı	3-D - 4-A
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Nazmi Kozak, Meryem A. Kozak, Metin Kozak, Genel Turizm Detay Yayıncılık, 2018
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	A.Ö.F Genel Turizm, Yayın No:1443

(AŞ105) BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Çarşamba 10.15 – 12.00
E-posta	sinan.keskin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Perşembe: 15.15 – 16.15
Dersin Amacı	Öğrencilerin yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatı tanımlarını sağlamak; çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi kazandırmak
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır.
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Baharat tanımı ve sınıflandırılması
	Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özelliklerini bilir
	Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri
	Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar.
	Baharatta kalitelerini uyumlarını bilir
	Baharatın saklanması bilir
	Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar.
	Baharatın saklanması, baharatta kalite, Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar
	Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklarını bilir
	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimini bilir
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi
	Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar.
	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimini bilir
	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimini bilir

	Baharat kullanımının incelikleri, Diğer lezzet verici malzemeler
	Hazırlanış Şekillerine Göre Lezzet Verici Karışımlar Bouquet Garnie [Buke Gârni (Sebze Buketi)]
	Mirepoix (Mirpua)
	Oignon Piqué [Oniyon Pikey (Defneli Soğan)]
	Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri
	Concassé Tomate [Konkâssi Tomat (Konkase Domates)]
	Uygun mutfak ortamıyla istenilen kıvam, renk ve lezzette, görünümde demi glace sauce, velauté sauce ve türeyenlerini hazırlayabilir ve saklayabilir
	Sos kavramını bilir.
	Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri
	Sos çeşitlerini ve kullanım alanlarını bilir
	Kahverengi fondu kullanarak, istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sauce hazırlayabileceksiniz
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Zeytinyağlıların hazırlanması ve sunumu
	Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar.
	Zeytin yağlıların hazırlanmasını bilir
	Zeytin yağlıların sunumunu bilir
	Sıcak sos hazırlama ve sunumu
	Çeşitli fondlarla, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velauté sauce hazırlayabilir
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
Konu ve İlgili Kazanım	Soğuk sos hazırlama ve sunumu
	Sütü kullanarak istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabil
	Sütü kullanarak istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabil
	Sütü kullanarak istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabil Sütü kullanarak istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabil
	Makarna soslari
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar.
	Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabilir.
	Makarna soslari
	DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI
	Domates sosu (sos tomate) hazırlanması
	Domates Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
	Domates Sosu Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler 2.1.3. Domates Soslarının Saklanması
	Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar
	Tereyağı ile Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
	Tereyağından Haz. Sosların Türeyenleri Kullanıldığı Yerler
	Tereyağından Hazırlanan Sosların Saklanması
	Makarna Soslari
	Uluslar Arası Makarna Soslari ve İşlem Basamakları

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	18.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY3 - PY22
2	25.09.2025	Baharat tanımı ve sınıflandırılması	PY3 - PY22
3	2.10.2025	Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri	PY3 - PY22
4	9.10.2025	Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü	PY3 - PY22
5	16.10.2025	Baharatın saklanması, baharatta kalite, Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar	PY3 - PY22
6	23.10.2025	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi	PY3 - PY22
7	30.10.2025	Baharat kullanımının incelikleri, Diğer lezzet verici malzemeler	PY3 - PY22
8	6.11.2025	Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri	PY3 - PY22
	8.11.2025	Ara Sınav	%40
9	16.11.2025	Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri	PY3 - PY22
10	20.11.2025	Zeytinyağlıların hazırlanması ve sunumu	PY3 - PY22
11	27.11.2025	Sıcak sos hazırlama ve sunumu	PY3 - PY22
12	4.12.2025	Soğuk sos hazırlama ve sunumu	PY3 - PY22
13	11.12.2025	Makarna soslari	PY3 - PY22
14	18.12.2025	Makarna soslari	PY3 - PY22
	25.12.2025	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	29.12.2025	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1. Sauce Velouté hangi malzemelerle hazırlanır? A) Un+tereyağı+beyaz fond B) Un+tereyağı+kahverengi fond C) Un+tereyağı+yumurta D) Un+tereyağı+süt E)Un+tereyağ+yoğurt 2- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce fondu olarak kullanılır? A) Su B) Kahverengi fond C) Beyaz fond D) Süt E) Yoğurt 3-Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce malzemesi değildir? A) Dana kemikleri B) Mire poix C) Kırmızı şarap B) D) Yoğurt E)Defne yaprağı 4)Aşağıdaki lezzet verici karışımlardan hangisi, aynı zamanda bir doğrama tekniğidir? A) Sachet d'épices B) Oignon piqué C) Mirepoix D) Bouquet garnie E) Concassé tomate 5). Aşağıdakilerden hangisi, lezzet verici karışımların kullanım alanlarından birisi değildir? A) Sütlu tatlılar B) Turşular C) Soslar D) Çorbalar E) Et suları
Cevap Anahtarı	1) A 2) B 3) D 4)C 5)A
Kaynak Kitap	• Ders Öğretim Elemanının Ders Notları, • Meze. Rena Salaman. Ryland, Peters & Small Ltd • Soslar Beyaz Et Yemekleri Deli Raşit Usta'dan Türk ve Dünya Mutfağı. Raşit Doğruer. Demos Yayınları • Hayatınıza Lezzet Katan Soslar. Metin Gümüş.Kar Yayınları • Baharat Dünyası.Ayhan Yalçın.Geçi • Soslar, Salatalar, Çorbalar Cilt:1. Ekrem Muhittin Yeğen.İnkılap Kitabevi • Meze. Gülhan Kaya. Hayykitap
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ders Notları ,Megep Yayınları,

(AŞ107) GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Ercan POLAT
Oda Numarası	61
Ofis Saatleri	Cuma 15.15 – 17.00
E-posta	ercan.polat@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı: 13.15 – 17.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; toplumların, yemek kültürlerinin ve gastronomi ile ilgili diğer kavramların prehistorik dönemlerden günümüze kadar olan sürecini öğrencilere aktarmaktır. İlkçağlardan günümüze çeşitli mutfak kültürlerinin gelişimleri; küresel olarak yemek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişimi, coğrafi, sosyolojik ve kültürel nedenleri ile dünyanın değişik yörelerinden yemek kültürü hakkında temel düzeyde bilgi verilir. Ayrıca ülke mutfaklarının tarihsel coğrafi gelişimi ele alınmakta, yemeklerin içerikleri ve terimler detaylı bir şekilde incelenecektir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; tarihsel perspektifte gastronomiyi kavrar, insanların yiyecek bulma, üretme süreci içerisinde kat ettiği aşamaları günümüze kadar öğrenir ve savaşlar, fetihler, kıtlıklar, ticaret gibi olaylar sonucu şekillenen mutfak kültürlerini yorumlayabilirler.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası Ders içeriği ve işleniş hakkında bilgi sahibi olur İnsanın tarih öncesi dönemlerde beslenmesini açıklayabilecek Ateşin insanlık tarihinde beslenmedeki yerini değerlendirebilecek İnsanlık Tarihi ve Beslenme Paleolitik beslenme ile bugünkü beslenmeyi karşılaştırabilecek Paleolitik beslenme ile bugünkü beslenmeyi karşılaştırabilecek Yerleşik yaşam ile tarım ve çiftçiliğin gelişimi arasındaki ilişkiyi sorgulayabilecek, bilgi ve becerilere sahip olacaksınız Anadolu’da Mutfak Kültürü İlk üreticiliğe geçen halkların bu bilgiyi Anadolu içlerine aktarımını değerlendirebilecek İlk üreticiliğe geçen halkların bu bilgiyi Anadolu içlerine aktarımını değerlendirebilecek Orta Anadolu’da mutfak kültürünün en eski izlerini diğer bölgelerdeki izlerle karşılaştırabilecek Kültürümüzde Yemek Yapmak Kentleşmenin mutfak kültüründe meydana getirdiği değişimi açıklayabilecek Kentleşmenin mutfak kültüründe meydana getirdiği değişimi açıklayabilecek Hitit ve sonrası kültürlerin Anadolu mutfağına katkılarını yorumlayabilecek, bilgi ve becerilere sahip olacaksınız. Mezopotamya ve Mutfak Mezopotamya mutfağının gelişmesinde kültürel birikimin etkisini değerlendirebilecek Mezopotamya Bölgesi’ndeki uygarlıkların yeme-içme kültürleri hakkındaki tarihi gelişmeleri açıklayabilecek

	Mezopotamya Bölgesi'ndeki uygarlıkların yeme-içme kültürleri hakkındaki tarihi gelişmeleri açıklayabilecek
	Mezopotamya Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü
	Mezopotamya uygarlıklarından Sümerlerin yeme-içme kültürünü açıklayabilecek
	Mezopotamya yeme-içme kültürünün günümüz yeme-içme kültürüne etkisini sorgulayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Mezopotamya yeme-içme kültürünün günümüz yeme-içme kültürüne etkisini sorgulayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Eski Dönemde Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfağı
	Antik Yunan mutfağını tanımlayabilecek ve çağdaşlarıyla karşılaştırabilecek
	Roma mutfağının günümüz mutfağı üzerindeki etkilerini değerlendirebilecek
	Roma mutfağının günümüz mutfağı üzerindeki etkilerini değerlendirebilecek
	Antik Çağ Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü
	Antik Mısır mutfak kültürünü tanımlayabilecek
	Uzak Doğu mutfak kültürlerinin tarihini açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Uzak Doğu mutfak kültürlerinin tarihini açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü
	Orta Çağ Arap ve Bizans mutfak kültürlerini anlatabilecek
	Orta Çağ Arap ve Bizans mutfak kültürlerini anlatabilecek
	Anadolu Selçuklu mutfağını açıklayabilecek
	Anadolu Selçuklu Mutfağı
	Amerika'nın keşfi sonrası eski ve yeni kıtalar arası gıda değiş-tokuşunu tanımlayabilecek,
	Rönesans sanat ve fikir akımının Avrupa yemek tarihindeki izdüşümlerini açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Rönesans sanat ve fikir akımının Avrupa yemek tarihindeki izdüşümlerini açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Modern Çağda Fransız Mutfağının Tarihi
	17. yüzyılda Fransız mutfağının gelişimini özetleyebilecek
	18. yüzyılda Fransa'da restoranların ortaya çıkışını anlatabilecek
	18. yüzyılda Fransa'da restoranların ortaya çıkışını anlatabilecek
	Fransız Kültüründe Gastronomi'nin Doğuşu ve Gelişimi
	19. yüzyılda klasik Fransız mutfağının gelişimini değerlendirebilecek
	20. yüzyılda Fransa'da "Yeni Mutfak" akımının ortaya çıkışını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	20. yüzyılda Fransa'da "Yeni Mutfak" akımının ortaya çıkışını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız
	Endüstri Devriminin Gastronomiye Etkisi
	Endüstri Devrimi'nin mutfaklar üzerindeki doğrudan etkilerini özetleyebilecek
	Teknolojik gelişmeler, saklama ve ambalajlama koşullarındaki gelişmeler, standartlaşma ve endüstriyel yemek üretimi konularını birbirleriyle ilişkilendirebilecek
	Endüstri Devrimi'nin mutfaklar üzerindeki dolaylı etkilerini ayırt edebilecek
	Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar
	Gastronomideki yeni akımları sıralayabilecek
	Gastronomideki yeni akımların ortaya çıkış sebeplerini anlatabilecek
	Gastronomideki yeni akımların benzerlik ve farklılıklarını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaksınız

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	16.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY3 – PY4
2	23.09.2025	İnsanlık Tarihi ve Beslenme	PY3 – PY4
3	30.09.2025	Anadolu’da Mutfak Kültürü	PY3 – PY4
4	7.10.2025	Kültürümüzde Yemek Yapmak	PY3 – PY4
5	14.10.2025	Mezopotamya ve Mutfak	PY3 – PY4
6	21.10.2025	Mezopotamya Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü	PY3 – PY4
7	28.10.2025	Eski Dönemde Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfağı	PY3 – PY4
8	4.11.2025	Antik Çağ Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü	PY3 – PY4
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	18.11.2025	Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü	PY3 – PY4
10	25.11.2025	Anadolu Selçuklu Mutfağı	PY3 – PY4
11	2.12.2025	Modern Çağda Fransız Mutfağının Tarihi	PY3 – PY4
12	9.12.2025	Fransız Kültüründe Gastronomi Doğuşu ve Gelişimi	PY3 – PY4
13	16.12.2025	Endüstri Devriminin Gastronomiye Etkisi	PY3 – PY4
14	23.12.2025	Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar	PY3 – PY4
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1-Anadolu Selçuklu Mutfağı Hakkında Bilgi Veriniz? 2- Bugunku arkeolojik ve arkeobotanik bilgilerimiz ışığında buğdayın ilk olarak evcilleştirildiği yer, aşağıdakilerden hangisidir? A-Aşağı Mezopotamya B-Güneydoğu Anadolu C-Mısır D-Orta Anadolu E-Doğu Anadolu 3- Antoine Careme özellikle hangi alandaki mutfak çalışmalarıyla tanınır? A-Soğuk Mutfak B-Pastacılık C-Soslar D-Et yemekleri E-Sofra düzeni
Cevap Anahtarı	2-B 3-B
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Gastronomi Bilimine Giriş, Yrd.Doç. Dr. Serdar OKTAY, 2018 Gastronomi Tarihi, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2018
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Işın, PM. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul Akbaba, A., Çetinkaya, N. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Detay Yayıncılık, Ankara

(AŞ109) UNLU MAMULLER VE EKMEKÇİLİK DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Ercan POLAT
Oda Numarası	61
Ofis Saatleri	Cuma 15.15 – 17.00
E-posta	ercan.polat@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Perşembe: 08.15 – 15.00
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye; unlu mamuller ve ekmekçilik üzerinde teorik bilgiler verilmesinin yanı sıra iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uygulamalı eğitim verilir. Un ve undan hazırlanan ürünler ile ilgili bilgi ve becerilerin geliştirilmesi ve kazandırılması amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Atölye hakkında bilgi edinir
	Atölye kullanım kurallarını öğrenir
	Atölye iş sağlığı ve güvenliği kuralları hakkında bilgi sahibi olur
	Tatlı Tuzlu Kurabiyeler
	Yaş /kuru maya ile mayalandırmayı açıklar
	Çeşidine uygun mayayı kullanıma hazır hale getirir.
	Kurabiyeyi tanımlar ve çeşitlerini listeler.
	Mayalı Hamurlardan Ulusal Örnek Uygulamalar
	Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerini (poğaça, açma, sandviç, simit) sıralar.
	Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerinde kullanılan iç malzemeleri açıklar.
	Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerinin reçetelerini açıklar.
	Mayalı Hamurlardan Uluslararası Örnek Uygulamalar
	Mayalı hamurdan yapılan uluslararası ürünlerde kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
	Mayalı hamurdan yapılan uluslararası ürünlerde kullanılan iç malzemeleri açıklar.
	Ürün çeşidine uygun açma ve şekillendirme işlemlerini açıklar.
	Özdeşleştirilerek Yapılan Hamurlara Örnek Uygulamalar
	Basit ürünlerden yapılan ürün çeşitlerini sıralar (yufka, gözleme, çiğ börek vb.)
	Basit ürünlerden yapılan ürünlerin pişirme tekniklerini açıklar.
	Yumurtalı hamurdan yapılan ürün çeşitlerini sıralar (su böreği v.b.)
	Yağlı Hamurla İle Örnek Uygulamalar
	Yağlı katmerli hamurundan elde edilen ürünlerin çeşitlerini listeler(Sarıyer böreği, puf böreği,midye,mekik)
	Yağlı katmerli hamuru pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar
	Milföy hamurunun özelliklerini listeler.
	Ekşi Maya Oluşturma

	Ekşi mayayı beslemeyi öğrenir
	Aralık unlar hakkında bilgi sahibi olur
	Ekşi mayanın saklama koşullarını açıklar
	Ekşi Maya İle İlgili Örnek Uygulamalar
	Ekşi mayalı tam buğday ekmeğini öğrenir
	Ekşi mayalı üveyik ekmeğini öğrenir
	Ekşi mayalı çavdar ekmeğini öğrenir
	Ekşi Maya İle İlgili Örnek Uygulamalar
	Ekşi mayalı arpa ekmeğini öğrenir
	Ekşi mayalı kavılca ekmeğini öğrenir
	Ekşi mayalı beyaz ekmeğini öğrenir
	Ekmek Türleri ve Çeşitleri
	Ekmeğin tarihçesini açıklar.
	Ekmek yapımında kullanılan gereçleri sıralar
	Ekmek yapımında kullanılan gereçleri hazırlar.
	Uluslara Arası Ekmek Türleri ve Uygulaması
	Uluslar arası ekmek çeşitlerini sıralar (roll ekmek ciabatta,baguette vb.)
	Uluslar arası ekmek üretiminde kullanılan araç ve ekipmanları listeler.
	Uluslar arası ekmek çeşitlerinde son mayalandırma ve buharlama işlemlerini açıklar.
	Uluslara Arası Ekmek Türleri ve Uygulaması
	Uluslar arası ekmek çeşitlerini sıralar (roll ekmek ciabatta,baguette vb.)
	Uluslar arası ekmek üretiminde kullanılan araç ve ekipmanları listeler.
	Uluslar arası ekmek çeşitlerinde son mayalandırma ve buharlama işlemlerini açıklar.
	Yöresel Ekmekler ve Uygulaması
	Yöresel ekmek hazırlamada kullanılan gereçleri açıklar.
	Yöresel ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanmasını açıklar.
	Yöresel ekmek çeşitleri pişirme tekniklerini açıklar.
	Yöresel Ekmekler ve Uygulaması
	Yöresel ekmeğin özelliğine göre hazırlanmasını açıklar.
	Yöresel ekmek çeşitleri pişirme tekniklerini açıklar.
	Yöresel ekmek çeşitlerini şekillendirir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	18.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY7 – PY12
2	25.09.2025	Tatlı Tuzlu Kurabiyeler	PY7 – PY12
3	2.10.2025	Mayalı Hamurlardan Ulusal Örnek Uygulamalar	PY7 – PY12
4	9.10.2025	Mayalı Hamurlardan Uluslararası Örnek Uygulamalar	PY7 – PY12
5	16.10.2025	Özdeşleştirilerek Yapılan Hamurlara Örnek Uygulamalar	PY7 – PY12
6	23.10.2025	Yağlı Hamurla İle Örnek Uygulamalar	PY7 – PY12
7	30.10.2025	Ekşi Maya Oluşturma	PY7 – PY12
8	6.11.2025	Ekşi Maya İle İlgili Örnek Uygulamalar	PY7 – PY12
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	20.11.2025	Ekşi Maya İle İlgili Örnek Uygulamalar	PY7 – PY12
10	27.11.2025	Ekmek Türleri ve Çeşitleri	PY7 – PY12
11	4.12.2025	Uluslara Arası Ekmek Türleri ve Uygulaması	PY7 – PY12
12	11.12.2025	Uluslara Arası Ekmek Türleri ve Uygulaması	PY7 – PY12
13	18.12.2025	Yöresel Ekmekler ve Uygulaması	PY7 – PY12
14	25.12.2025	Yöresel Ekmekler ve Uygulaması	PY7 – PY12
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesinde teorik derste işlenen konular ve atölyede uygulamalı derste yapılan uygulamaları kapsamaktadır. Vize sınavı çoktan seçmeli ve klasik sorulardan oluşan bir vize sınavı yapılacaktır. Final sınavı ise uygulama atölyesinde bireysel uygulama sınavı şeklinde olacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1-Ekşi maya nasıl oluşturulur bilgi veriniz? 2-Aşağıdakilerden hangisi açma gereçlerinden değildir? A) Un B) Maya C) Zeytinyağı D) Şeker E-Süt 3- Aşağıdakilerden hangisi maya çeşitlerinden değildir? A)Sıvı Maya B)Kuru Maya C)Instant Maya D)Yaş Maya E)Ekşi Maya 4-Pizzanın anavatanı dır. 5-() Poğaç ve açmanın şekli aynıdır
Cevap Anahtarı	2-C 3-A 4-İtalya 5-Yanlış
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Tahıl Teknolojisi Taha DİNÇ – Karakılçık Kitabı – Mutfak Kitap Yayınları - 2019
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Temel Hamur Teknikleri – Eba Ders Notları

(AŞ111) ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Çarşamba 10.15 – 12.00
E-posta	sinan.keskin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Cuma: 08.15 – 17.00
Dersin Amacı	Bölgesel mutfak ürünleri ve coğrafi koşullarını tanıtmak, Anadolu Mutfak kültürünü ve uygulamalarını yapabilecek aşçıların yetiştirilmesi sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır.
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Türkiye’de Yöresel Mutfaklar, Marmara Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	Marmara Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	Marmara Bölgesi’nin ham madde özelliklerini özetleyebilecek,
	Marmara Bölgesi’nin saklama ve pişirme yöntemlerini listeleyebilecek,
	İç Anadolu Bölgesi Özgü Kavramlar
	Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler
	İç Anadolu Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	İç Anadolu Bölgesi’nin ham madde özelliklerini özetleyebilecek,
	İç Anadolu Bölgesi’nin saklama ve pişirme yöntemlerini listeleyebilecek,
	Doğu Anadolu Bölgesi Güneydoğu Anadolu Bölgesi Özgü Kavramlar
	Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler
	Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nin hammadde özelliklerini özetleyebilecek,
	Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nin saklama ve pişirme yöntemlerini listeleyebilecek,
	Karadeniz Bölgesi Özgü Kavramlar
	Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler
	Karadeniz Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	Karadeniz Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	Karadeniz Bölgesi’nin ham madde özelliklerini özetleyebilecek,
	Ege Bölgesi Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler
	Karadeniz Bölgesi’nin saklama ve pişirme yöntemlerini listeleyebilecek,
	Karadeniz Bölgesi yemeklerinin uygulamasını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Ege Bölgesi’nin coğrafi özelliklerini açıklayabilecek,
	Akdeniz Bölgesi Özgü Kavramlar
	Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler
	Ege Bölgesi’nin saklama ve pişirme yöntemlerini listeleyebilecek,
	Ege Bölgesi yemeklerinin uygulamasını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek

	Yöresel yemek kültürü ve yapımını bilir
	Saray Mutfağı Saray yiyecek ve içecekleri Ekmekler ve Unlu Mamuller
	Osmanlı sarayının iâşesini karşılayan Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kuruluşu, mutfak kompleksinin fiziki yapısı, yönetim ve personel yapısı ve mutfağa bağlı birimleri tanımlayabilecek,
	Sarayın iâşesi ve temin yollarını, iâşenin finansmanını ve sarayda kullanılan yiyecek ve içecekleri açıklayabilecek,
	Saray mutfağının ve yemek kültürünün yüzyıllar içinde geçirdiği değişimi tartışabilecek
	Halk Mutfağı Ekmekler ve Unlu Mamuller Et, Tavuk ve Balık
	Osmanlı coğrafyasında tüketilen ekmek ve hamur işlerini açıklayabilecek
	Osmanlı coğrafyasında tüketilen et, balık, sebze ve meyve çeşitlerini ayırt edebilecek
	Osmanlı coğrafyasında tüketilen gıda maddelerini ve yemekleri değerlendirebilecek
	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar
	Klasik dönem ve geç dönem Osmanlı mutfağının genel özelliklerini ayırt edebilecek,
	Osmanlı mutfağına ait pişirme tekniklerini ayırt edebilecek,
	Osmanlı yemeklerinde yapılan ön hazırlıkları anlatabilecek,
	Et-kümes hayvanı-av eti ve balık yemekleri ve pişirme teknikleri Kebap Yahni Külbastı Kızartma Pilaki
	Osmanlı mutfağında farklı tatlı hazırlama tekniklerini değerlendirebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Osmanlı mutfağına dair yemek isimlerini sayabilecek ve gruplayabilecek,
	Osmanlı mutfağında çorba, et, balık, tavuk, av eti, pilav, börek ve hamur işi hazırlama tekniklerini tanımlayabilecek,
	Osmanlı mutfağından bazı yemekler ve pişirme teknikleri Çorbalar Pilav Köfte Ekmek, Börek ve Hamur İşi Tuzlular Yumurta Yemekleri Sebze Yemekleri Borani, Kalye, Bastı, Musakka, Silkme, Türlü Mücver, Kızartma, Kaygana, Kavurma
	Osmanlı yemeklerinin belirleyici malzemelerini sıralayabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.
	Osmanlı sarayında kullanılan mutfak araç gereçlerini açıklayabilecek,
	Klasik dönem ve modern dönem kap kacakları arasındaki farkları açıklayabilecek,
	Dolma ve Sarmalar Zeytinyağlı Yemekler
	Osmanlı modernleşmesini mutfak ve sofraya araç gereçleri üzerinden tartışabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.
	Osmanlı yemeklerinde kullanılan doğrama ve pişirme yöntemlerini örnekleyebilecek
	Osmanlı yemeklerinde kullanılan doğrama ve pişirme yöntemlerini örnekleyebilecek,
	Meyveli Yemekler Turşu ve Salatalar
	Osmanlı yemeklerinde kullanılan meyveli yemekleri yapabilecek
	Osmanlı yemeklerinde kullanılan meyveli yemekleri yapabilecek
	Osmanlı yemeklerinde kullanılan turşu ve salataları yapabilecek

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	19.09.2025	Türkiye’de Yöresel Mutfaklar	PY3 - PY4
2	26.09.2025	Marmara Bölgesi Mutfağına Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler	PY3 - PY4
3	3.10.2025	İç Anadolu Bölgesi Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler	PY3 - PY4
4	10.10.2025	Doğu Anadolu Bölgesi Güneydoğu Anadolu Bölgesi Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler	PY3 - PY4
5	17.10.2025	Karadeniz Bölgesi Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler	PY3 - PY4
6	24.10.2025	Ege Bölgesi Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler	PY3 - PY4
7	31.10.2025	Akdeniz Bölgesi Özgü Kavramlar Özel Pişirme Yöntemleri Bölgeye Özgü Tarifler	PY3 - PY4
8	7.11.2025	Saray Mutfağı Saray yiyecek ve içecekleri Ekmekler ve Unlu Mamuller	PY3 - PY4
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	21.11.2025	Halk Mutfağı Ekmekler ve Unlu Mamuller Et, Tavuk ve Balık	PY3 - PY4
10	28.11.2025	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar	PY3 - PY4
11	5.12.2025	Et-kümes hayvanı-av eti ve balık yemekleri ve pişirme teknikleri Kebap Yahni Külbastı Kızartma Pilaki	PY3 - PY4
12	12.12.2025	Osmanlı mutfağından bazı yemekler ve pişirme teknikleri Çorbalar Pilav Köfte Ekmek, Börek ve Hamur İşleri Tuzlular Yumurta Yemekleri Sebze Yemekleri Borani, Kalye, Bastı, Musakka, Silkme, Türlü Mücver, Kızartma, Kaygana, Kavurma	PY3 - PY4
13	19.12.2025	Dolma ve Sarmalar Zeytinyağlı Yemekler	PY3 - PY4
14	26.12.2025	Meyveli Yemekler Turşu ve Salatalar	PY3 - PY4
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1. Aşağıdakilerden hangisi “Arap Aşı” çorbasında kullanılan malzemelerden biri değildir? a. Soğan b. Kuru bamya c. Arap sumacı d. Kırmızıbiber e. Karabiber 2. Koyun kıyması, kuru soğan, tuz, pirinç unu, maydanoz, limon ve su ile yapılan Osmanlı et yemeği aşağıdakilerden hangisidir? a. Kıymalı köfte b. Maydanozlu köfte c. Izgara köfte d. Maydanoz dolması e. Pirinçli dolma 3. Yalancı ilik yapımında karaciğerli karışım aşağıdakilerden hangisine doldurularak pişirilir? a. Sufle kalıplarına b. Kek kalıplarına c. Kemik içlerine d. Aliminyum folyalara e. Kamışlara 4. “Kavut, çatçingir- sengeser, grut aş, şile, keledoş, murtuğa, kurut köftesi, üzüm aş, cılbır, ekşili, ciğer köftesi, helise, içli pilav, acem köftesi, paluza, çireşli bulgur pilavı” gibi yemekler aşağıdaki illerden hangisinin yöresel mutfağına özgüdür? a. Kütahya b. Hatay c. Tekirdağ d. Van e. Rize 5. Şanlıurfa yöresel mutfağına ait Türkiye çapında ün kazanan ürün aşağıdakilerden hangisidir? a. Yemeklik tereyağı b. Peynir c. Süt d. Pastırma e. Buğday
Cevap Anahtarı	1-C 2-D 3-E 4-D 5-A
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları T.C. Anadolu Üniversitesi yayını no: 3375 Açıköğretim Fakültesi yayını no: 2227 Yöresel Mutfaklar
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ders notları, Megep yayınları

(AŞ117) GIDA VE PERSONEL HİJYENİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2. Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Pazartesi: 15.15 – 17.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencinin gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemini, mutfak alanı ve kullanılan araç gerecin sanitasyonunu, üretim esnasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımlarını, gıdaların bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal, ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleyen metotları öğrenmesi ve gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi, sıcak tutulması ve işlenmesi sırasında gıdalara güvenli ve hijyenik bir ortam oluşturabilmesini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir. Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir. Gıda, personel ve işletme hijyeni ile ilgili kavramları bilir. Hijyen ve Sanitasyonun Önemi ve İlgili Tanımlar Hijyen ve sanitasyonun öneminin bilincindedir. Hijyen ve sanitasyon ile ilgili tanımları bilir. Hijyen eksikliğinde karşılaşılabilecek problemleri bilir. Gıda İşleme Sektörü Gıda işleme sektörünün genel özelliklerini bilir. Gıda işleme sektörünün sorunlarının bilincindedir. Gıda sektörünün diğer sektörlerden farklarını sıralayabilir. Kişisel Hijyen Kontaminasyonun tanımını, önemini ve kaynaklarını açıklayabilir. Kişisel temizliğin hayatımızdaki öneminin bilincindedir. Kişisel temizliğin doğru uygulamalarını bilir. Kişisel Hijyen El dezenfeksiyonu ve vücuttaki yaraların bakımı hakkında bilgi sahibidir. Periyodik sağlık kontrolleri hakkında bilgi sahibidir. İşletmelerde hasta bildirimi ve alınacak önlemler hakkında bilgi sahibidir. Personel Hijyeni Personel dolaplarının özelliklerini ve personel dolaplarında bulunması gereken araç gereçleri bilir. İş kıyafetlerinin işlevleri ve önemi hakkında bilgi sahibidir. İş Kıyafetlerinin temizlik ve bakımını yapabilir. İşletme Hijyeni Gıda üretim ve işleme alanlarının hijyenik tasarımı hakkında bilgi sahibidir. Gıda üretim ve işleme alanlarında kullanılması gereken aydınlatma ve havalandırma hakkında bilgi sahibidir. Gıda üretim ve işleme alanlarında aktivite gösteren zararlı canlılarla mücadele yöntemlerini bilir.

	İşletme Hijyeni
	Gıda işletmelerinde giriş ve çıkış işlemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Gıda işletmelerinin gerektirdiği temizlik düzenine hakimdir.
	Personel dolapları, soyunma dolapları ve el yıkama alanlarının hijyeni için gereken koşulları bilir.
	Ekipman Hijyeni
	Gıda ile temas eden ekipmanların temizlik ve bakım uygulamalarını yapabilir.
	Gıda ile temas eden ekipmanları temizlerken dikkat edilmesi gereken noktaların bilincindedir.
	Ekipman temizliği ve bakımı için çizelge oluşturabilir.
	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri
	Temizlik ve dezenfeksiyon kavramlarını bilir.
	Temizlik çeşitlerini ve kullanılacak suyun özelliklerini bilir.
	Deterjanlar ve temizlik çözeltileri hakkında bilgi sahibidir.
	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri
	Temizlikte kullanılan araçları tanır.
	Temizlik ve dezenfeksiyonda dikkat edilmesi gereken noktaları ve yöntemleri bilir.
	Temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarını uygulayabilir.
	Gıda Hijyeni
	Gıda ve mikroorganizma ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.
	Gıdalarda gözlemlenebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri bilir.
	Çapraz bulaşma risklerini ve alınacak önlemleri bilir.
	Gıda Hijyeni
	Gıda ve mikroorganizma ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.
	Gıdalarda gözlemlenebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri bilir.
	Çapraz bulaşma risklerini ve alınacak önlemleri bilir.
	Su Hijyeni
	Gıda üretiminde ve işleminde kullanılacak suyun öneminin bilincindedir.
	Sudan kaynaklanabilecek sağlık risklerinin bilincindedir.
	Gıda üretiminde ve işleminde kullanılacak suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini sıralayabilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	15.09.2025	Oryantasyon	PY17 – PY18
2	22.09.2025	Hijyen ve Sanitasyonun Önemi ve İlgili Tanımlar	PY17 – PY18
3	29.09.2025	Gıda İşleme Sektörü	PY17 – PY18
4	6.10.2025	Kişisel Hijyen	PY17 – PY18
5	13.10.2025	Kişisel Hijyen	PY17 – PY18
6	20.10.2025	Personel Hijyeni	PY17 – PY18
7	27.10.2025	İşletme Hijyeni	PY17 – PY18
8	3.11.2025	İşletme Hijyeni	PY17 – PY18
	08.11.2025 16.11.2025	Vize Haftası	%40
9	17.11.2025	Ekipman Hijyeni	PY17 – PY18
10	24.11.2025	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	PY17 – PY18
11	1.12.2025	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	PY17 – PY18
12	8.12.2025	Gıda Hijyeni	PY17 – PY18
13	15.12.2025	Gıda Hijyeni	PY17 – PY18
14	22.12.2025	Su Hijyeni	PY17 – PY18
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1. Aşağıdakilerden hangisi gıda üretiminin diğer üretim şekillerinden farklı olarak dikkat edilmesi gereken noktalardan biri değildir? A) Üretim hızı D) Sanitasyon B) Isı uygulaması E) Müşteri memnuniyeti C) Standardizasyon 2. I. Deride kızarıklık II. Kesikler III. Eklem ağrısı IV. İshal Gıda işletmelerinde yöneticiye haber verilmesi gereken hastalık belirtileri yukarıdakilerden hangileridir? A) Yalnız I B) Yalnız IV C) II ve IV D) I,II ve IV E) I,II,III ve IV 3. Aşağıdaki malzemelerden hangisi mikroorganizmalar için uygun bir ortam sağlar? A) Çelik B) Cam C) Ahşap D) Plastik E) Mermer 4. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonunda dezenfektanın etki göstermesi için ne kadar beklenmelidir? A) 5 dakika B) 15 dakika C) 30 dakika D) 45 dakika E) 60 dakika 5. () Temizlik malzemeleri ve dezenfektanlar çevreye zarar vermeyen, pratik kullanımlı, ekonomik ve etkili ürünler olmalıdır. 6. () Personel soyunma odalarında sigara, çay, kahve vb. içilebilir, yemek yenebilir. 7. () Su hangi kaynaktan temin edilirse edilsin işletmeye alınmadan önce mikrobiyolojik özellikleri bakımından güvenilir olduğuna emin olunmalıdır. 8. Temizleme çözeltisinin sıcaklığı altına düşmemelidir, aksi takdirdetam olarak temizlenemez.
Cevap Anahtarı	1. E 5. D 2. E 6. Y 3. C 7. D 4. A 8. 35°C – Yağlı Kirler
Kaynak Kitap	• Öğretim Elemanı Ders Notları • Gıda ve Personel Hijyeni - Prof.Dr.Sıdıka Bulduk, Yrd.Doç.Dr Emre Özgür Bulduk - Detay Yayıncılık , 6. Baskı, 2018
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Mutfak Yönetimi - Doç. Dr. Serkan Şengül, Doç. Dr. Alper Kurnaz - Detay Yayıncılık, 2021

(AŞ113) MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2. Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Pazartesi: 08.15 – 15.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencinin mutfak planlamayı, mutfaktaki görev ve sorumlulukları, kişisel hijyen ve mutfak hijyeninin önemini, bıçak ve diğer mutfak ekipmanlarının kullanımını, uluslararası kesim teknikleri, temel mutfak ürünleri kullanımı ve ön hazırlığını gerçekleştirerek mutfakta kullanılan uluslararası pişirme tekniklerini öğrenmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon
	Atölyeyi ve çalışma koşullarını bilir
	Ders içeriği ile ilgili bilgi sahibidir
	İş güvenliği hakkında bilgi sahibidir
	Mutfak Planlamanın Önemi
	Mutfak tanımını ve tarihsel gelişimini bilir
	İşletmelerde mutfakın yeri ve önemini bilir
	Mutfak planlamada optimizasyonu bilir
	Mutfak Görev Tanımları
	Mutfak personelinin görevlerini bilir
	Ekip çalışmasını ve sorumlulukların önemini bilir
	Yiyecek-içecek işletmelerinde iş düzenini ve akışını planlar
	Mutfak Bölümleri ve Araç Gereçleri
	Mutfak çeşitlerini bilir
	Mutfak ünitelerini bilir
	Ünitelerde kullanılan araç gereçleri bilir
	Mutfak Araç Gereçlerinde Kullanılan Materyaller
	Mutfak araç gereçlerinde kullanılan materyalleri bilir
	Mutfak araç gereçlerinde kullanılan materyallerin bakımlarını yapmayı bilir
	Maliyet, fonksiyonellik ve güvenlik açısından uygun materyali seçmeyi bilir
	Bıçak Çeşitleri ve Doğrama Aletleri
	Bıçak çeşitlerini ve kullanım amaçlarını bilir
	Doğrama aletlerini ve kullanım amaçlarını bilir
	Bıçak çeşitleri ve doğrama aletlerinin bakımını yapmayı ve doğru kullanım şartlarını bilir
	Uluslararası Doğrama Teknikleri
	Sebzeleri pişirmeye hazırlamayı bilir
	Uluslararası doğrama tekniklerini bilir ve uygulayabilir
	Doğru bıçak tutma ve doğramayı bilir
	Uluslararası Pişirme Teknikleri
	Isı aktarımı ve yiyeceklerin pişirilme nedenlerini bilir
	Temel pişirme tekniklerini bilir
	Uygun yöntemi ayırt etmeyi bilir
	Uluslararası Pişirme Teknikleri

	Poche,Bouilli yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar
	Poelle yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar
	Grille yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar
	Uluslararası Pişirme Teknikleri
	Saute yöntemlerini uygulayarak yemek hazırlar
	Frit,etuve,etuve vapaour,brasie ,cuit ve au four ve uygulayarak yemek hazırlar
	Basınçlı tencerede pişirme yöntemi özellikleri, kullanıldığı yerleri bilir
	Et Pişirme teknikleri
	Etin tanımı ve genel özelliklerini bilir
	Et çeşitlerinin gruplandırılması, hazırlanması ve saklanması hakkında bilgilidir
	Kasap ve kümes hayvanları, balıklar, deniz ürünleri ve av hayvanlarının hazırlanması ve pişirilmesi hakkında bilgilidir
	Kuru Baklagiller ve Tahılları Pişirme Teknikleri
	Kuru baklagilleri ve kullanma şekillerini bilir
	Tahıl çeşitleri ve kullanma şekillerini bilir
	Kuru baklagiller ve tahılların hazırlanması ve pişirilmesini bilir
	Fondlar
	Fond tanımı ve çeşitlerini bilir
	Fond hazırlama ilkelerini bilir
	Beyaz fond hazırlamayı bilir
	Fondlar
	Kahverengi fond hazırlamayı bilir
	Sebze fondları hazırlamayı bilir
	Balık fondları hazırlamayı bilir

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	15.09.2025	Oryantasyon	PY1 – PY22
2	22.09.2025	Mutfak Planlamanın Önemi	PY1 – PY22
3	29.09.2025	Mutfak Görev Tanımları	PY1 – PY22
4	6.10.2025	Mutfak Bölümleri ve Araç Gereçleri	PY1 – PY22
5	13.10.2025	Mutfak Araç Gereçlerinde Kullanılan Materyaller	PY1 – PY22
6	20.10.2025	Bıçak Çeşitleri ve Doğrama Aletleri	PY1 – PY22
7	27.10.2025	Uluslararası Doğrama Teknikleri	PY1 – PY22
8	3.11.2025	Uluslararası Pişirme Teknikleri	PY1 – PY22
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	17.11.2025	Uluslararası Pişirme Teknikleri	PY1 – PY22
10	24.11.2025	Uluslararası Pişirme Teknikleri	PY1 – PY22
11	1.12.2025	Et Pişirme teknikleri	PY1 – PY22
12	8.12.2025	Kuru Baklagiller ve Tahılları Pişirme Teknikleri	PY1 – PY22
13	15.12.2025	Fondlar	PY1 – PY22
14	22.12.2025	Fondlar	PY1 – PY22
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) Aşağıdakilerden hangisi ana mutfak çeşitlerinden biridir? A. Geleneksel mutfak D. Soğuk mutfak B. Hazır mutfak E. Açık mutfak C. Slow food 2) Aşağıdakilerden hangisi hazırlık ünitelerinde kullanılan yardımcı araç gereçlerden biridir? A. Dilimleyici D. Et bıçağı B. B. Mikser E. Patates Ezici C. Dondurma Küveti 3) Aşağıdakilerden hangisi mutfaktaki en küçük doğrama şeklidir? A. Brunoise B. Bouquet garni C. Jülienne D. Mire poix E. Vichy 4) Kahverengi fond hangi hayvanın kemiklerinden hazırlanır? A. Tavuk kemiğı D. Sığır kemiğı B. Balık kemiğı E. Av hayvanları kemiğı C. Kuzu kemiğı 5) Aşağıdakilerden hangisi, eti sulu pişirme tekniklerindendir? A. Frite B. Gratinée C. Griller D. Poché E. Poêlle
Cevap Anahtarı	1) A 4) D 2) D 5) D 3) A
Kaynak Kitap	• Öğretim Elemanı Ders Notları • Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi - Dr. Öğr. Üyesi Erol Geçgin, Dr. Mahmut Baltacı - <i>Detay Yayıncılık, 2021</i> • Mutfak Yönetimi - Doç. Dr. Serkan Şengül, Doç. Dr. Alper Kurnaz - <i>Detay Yayıncılık, 2021</i>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Endüstriyel Mutfaklar - Şaban Kargiglioğlu - <i>Nobel Akademik Yayıncılık, 2021</i>

(AŞ115) TEMEL BESLENME İLKELERİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2. Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Cuma: 15.15 – 17.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrenciye beslenme ve sağlık ilişkisini öğretmek, öğrencinin besin öğelerini besinsel kaynak, çeşitli yaş gruplarındaki gereksinimler ve metabolizma yönünden değerlendirerek doğru ve özel menüler hazırlarken ihtiyaç duyacağı alt yapıyı oluşturmasını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon
	Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir.
	Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir
	Beslenme ile ilgili kavramları bilir.
	Beslenmeye Giriş
	Beslenme hakkında genel bilgileri bilir.
	Beslenme sorunlarını ve alışkanlıklarını bilir.
	Sağlıklı beslenmenin temel ilkelerini sıralayabilir.
	Beslenmenin Önemi
	Beslenmenin önemini açıklayabilir.
	Yetersiz ve dengesiz beslenmeyi ve sağlık üzerine etkilerini açıklayabilir.
	Enerji ve makrobesin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini bilir.
	Organik Besin Öğeleri
	Proteinlerin yapısal özelliklerini bilir ve proteinleri sınıflandırabilir.
	Proteinlerin vücutta kullanımını açıklayabilir.
	Protein ihtiyacını anlar ve kaynaklarını sıralayabilir.
	Organik Besin Öğeleri
	Lipitlerin tanımını yapabilir.
	Lipitlerin görevlerini ve yapısal özelliklerini bilir.
	Yağların beslenme açısından önemini açıklayabilir ve kaynaklarını sıralayabilir.
	Organik Besin Öğeleri
	Karbonhidratların yapısal özelliklerini bilir ve karbonhidratları sınıflandırabilir.
	Karbonhidratların vücuttaki görevlerini, ihtiyacını ve kaynaklarını bilir.
	Vitaminlerin yapısal özelliklerini, görevlerini, ihtiyacını ve kaynaklarını açıklayabilir.
	İnorganik Besin Öğeleri
	Suyun kimyasal ve fiziksel özelliklerini açıklayabilir.
	Önemli minerallerin isimlerini ve kaynaklarını sıralayabilir.
	Önemli minerallerin eksiklik ve fazlalık durumunda sağlığa etkilerini açıklayabilir.

	İnorganik Besin Öğeleri
	Asit türlerini, bulundukları kaynakları ve günlük yaşamda kullanımlarını açıklayabilir.
	Bazların özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklayabilir.
	Asit-baz dengesini ve tuzları açıklayabilir.
	Besinlerin Enerji Değerleri
	Enerji birimini, kullanımını ve gereksinimini açıklayabilir.
	Besinlerin enerji değerlerini ve vücudun enerji dengesini açıklayabilir.
	Enerji dengesizliği sorunlarını bilir.
	Başlıca Besin Grupları
	Etlerin besin değeri, yapısı, kullanılması, et türleri ve etin pişirilme yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Kuru baklagillerin besin değeri, kullanılması, saklanması ve yağlı tohumlar hakkında bilgi sahibidir.
	Yumurtanın besin değeri ve saklanması hakkında bilgi sahibidir.
	Başlıca Besin Grupları
	Süt ve süt ürünlerinin besin değerleri, saklanması ve kullanılması hakkında bilgi sahibidir.
	Tahıllar, besin değerleri, kullanılması ve saklanması hakkında bilgi sahibidir.
	Sebze ve meyvelerin besin değerleri, kullanılması ve saklanması hakkında bilgi sahibidir.
	Başlıca Besin Grupları
	Yağ çeşitleri ve kullanım alanları ile ilgili bilgi sahibidir.
	Tatlıların saklanması ve kullanılması hakkında bilgi sahibidir.
	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirir.
	Gelişimsel Yetersizliği Olan Bebek, Çocuk ve Ergenlerin Beslenmesi
	Gelişimsel yetersizliği olan bebek, çocuk ve ergenlerde büyümeyi etkileyen etmenleri bilir.
	Gelişimsel yetersizliği olan bebek, çocuk ve ergenlerde beslenme ve nutrisyonel rehabilitasyon hakkında bilgi sahibidir.
	Gelişimsel yetersizliği olan bebek, çocuk ve ergenlerde büyümeyi izleyebilir ve değerlendirebilir.
	Engelli Yetişkin ve Yaşlı Bireylerin Beslenmesi
	Sık karşılaşılan gelişimsel engellilik durumları hakkında bilgi sahibidir.
	Tıbbi beslenme tedavisi hakkında bilgi sahibidir ve beslenme durumunu değerlendirebilir.
	Yetişkin ve yaşlı bireyler için sağlıklı beslenme önerilerinde bulunabilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	18.09.2025	Oryantasyon	PY21 – PY23
2	25.09.2025	Beslenmeye Giriş	PY21 – PY23
3	2.10.2025	Beslenmenin Önemi	PY21 – PY23
4	9.10.2025	Organik Besin Öğeleri	PY21 – PY23
5	16.10.2025	Organik Besin Öğeleri	PY21 – PY23
6	23.10.2025	Organik Besin Öğeleri	PY21 – PY23
7	30.10.2025	İnorganik Besin Öğeleri	PY21 – PY23
8	6.11.2025	İnorganik Besin Öğeleri	PY21 – PY23
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	
9	20.11.2025	Besinlerin Enerji Değerleri	PY21 – PY23
10	27.11.2025	Başlıca Besin Grupları	PY21 – PY23
11	4.12.2025	Başlıca Besin Grupları	PY21 – PY23
12	11.12.2025	Başlıca Besin Grupları	PY21 – PY23
13	18.12.2025	Gelişimsel Yetersizliği Olan Bebek, Çocuk ve Ergenlerin Beslenmesi	PY21 – PY23
14	25.12.2025	Engelli Yetişkin ve Yaşlı Bireylerin Beslenmesi	PY21 – PY23
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) Aşağıdakilerden hangisi elzem yağ asidince zengin hayvansal besindir? A. Koyun eti B. Balık C. Karaciğer D. Sucuk E. Lahana 2) Günlük enerji ihtiyacının % kaç proteinlerden karşılanmalıdır? A. % 5-10 B. % 10-15 C. % 25-30 D. % 55-60 E. % 60 üzeri 3) a. (...) Kuru soğan ve patates her ay bol bulunur. b. (...) Etlı sebze yemekleri 2. grup yemeklerde yer alır. c. (...) Balık verildiğinde yanına her ikisi de üçüncü grup olan yemeklerden olmasına rağmen, salata ve tatlı verilebilir. d. (...) Menü haftalık, aylık ya da yıllık olarak hazırlanabilir. 4) Aşağıdakilerden hangisi okul öncesi çocukların günlük beslenme planlarına uygundur? A. Sebze-meyve grubu 5 porsiyon B. Süt grubu 1 porsiyon C. Et grubu 1 porsiyon D. Ekmek ve tahıl grubu 1-3 porsiyon E. Şeker grubu 1-2 porsiyon 5) Aşağıdakilerden hangisi zayıflama diyetinde öncelikle azaltılacak besin grubudur? A. Süt ve ürünleri D. Meyve ve sebzeler B. Yağlı, Şekerli ve unlu yiyecekler E. Su C. Kuru baklagiller
Cevap Anahtarı	1) B 2) B 3) a. D 4) A 5) B b. D c. Y d. D
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama - Prof. Dr. Sıdıka Bulduk - <i>Detay Yayıncılık, 4. Baskı, 2018</i> Beslenme İlkeleri - Abdurrahman Aktümsek, Gökalep Özmen Güler, Yavuz Selim Çakmak, Gökhan Zengin, Şengül Uysal - <i>Nobel Akademik Yayıncılık, 2020</i>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Beslenme ve Besin Teknolojisi - Dr. Samiye Erdoğan - <i>Detay Yayıncılık, 2. Baskı, 2009</i> Sporda Beslenme ve Besin Takviyesi - Ahmet Mor - <i>Nobel Akademik Yayıncılık, 3. Baskı, 2021</i> Sağlıklı Yaşam Rehberi - Zıyanur Güneş - <i>Nobel Akademik Yayıncılık, 2021</i> Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla BESLENME - Timur Gültekin, Melike Kaplan - <i>Nobel Bilimsel Eserler, 2021</i>

(SEÇ101) SEÇMELİ YABANCI DİL-I DERSİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Özge GERÇEKÇİOĞLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	Ozge.duran@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101
Ders Zamanı	Salı: 09.15 – 12.00
Derslik	AMFİ B
Dersin Amacı	Bu Ders Sonucu Öğrenciler İngilizcenin Temel Yapılarını Kullanarak Kendilerini İfade Edebileceklerdir. Bu Ders Öğrencilere İngilizce Temel Yapılarını Başlangıç Düzeyde (Beginner / A1) Vermeyi Amaçlar.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	Verb to Be, Subject Pronouns, Possessive Adjectives, Object Pronouns, Family Members
	Kişi Zamirlerini Öğrenir ve Öznelere Göre to be Fiilini Yerleştirebilir.
	Kişi Zamirlerini Kullanarak Basit İsim Cümleleri Kurabilir.
	Günlük Diyalog Örnekleri Verilerek Sınıf İçi Aktivite Olanğı Sağlanır.
	Aitlik Zamiri ve Aile Üyelerini Kavrar.
	Kendi Aile Üyelerini Tanıtabilir.
	Numbers, Days and Months
	Sayıları Öğrendiğinde Yaşını İfade Edebilir. Günleri ve Ayları Öğrendiğinde Kurabildiği Cümle Çeşitliliğini Artırır.
	Countries
	Ülkelerin Öğrenimi İle Beraber Yes/No Sorusu İle Sınıf İçi Çalışma Yapar.
	Ülkeleri İçeren Metni Okuyup Cevaplandırabilir.
	Prepositions
	Günlük İhtiyacı Olan Nesnelerin İngilizcesini Öğrenir ve Kullanır.
	Nesnelerin Konumunu Anlatabilmek İçin Yer Edatlarını Kullanır.
	Yer Edatları İle Sınıf İçi Soru- Cevap Çalışmaları Yapar.
	A / An & Plural Nouns
	Tekil Nesnelerin Kullanımında A / An Farklılığını Öğrenir.
	Birden Fazla Nesne İfade Ederken Kelime Çoğul Yapabilir.
	The Simple Present Tense I (I / you / we / they)
	Geniş Zamanda I, You, We ve They Öznelere İle Olumlu Cümle Yapabilir.
	Fiil Öğrenimini Genişleterek Daha Fazla Fiilde Cümle Kullanmayı Deneyimler.
	Öznelere Kullanarak Negatif ve Yes/ No Soru Cümleleri Oluşturur.
	“Wh-” Questions

	What, Where, When, How Gibi Soru Kelimelerini Öğrenir.
	Present Simple Tense II
	Geniş Zamanda Üçüncü Tekil Şahıs Özneleri İle Olumlu Cümle Yapabilir.
	Özneleri Kullanarak Negatif ve Soru Cümleleri Oluşturur.
	Daily Activities
	Günlük Aktivitelerle İlgili Gerekli Kelime Öğretiminden Sonra Kendisi İle İlgili Cümle Kurar.
	Boş Zaman Aktivitelerini İçeren Bir Metin Yazabilir.
	Jobs and Related Verbs
	Meslekleri ve İlişkili Fiilleri Öğrenir.
	Meslekleri İçeren Metni Okuyup Metne Ait Soruları Cevaplayabilir.
	Adjectives
	Sıfatları Öğrenerek Daha Uzun Cümle Kurabilir.
	Parts of the Body & Have Got / Has Got
	Vücudunun Bölümlerini Öğrenir.
	Have Got ve Has Got Yapısını Kullanarak Kendini Anlatır.
	Günlük Diyalog Çalışması Yapabilir.
	Activities With –İng & Like + Verbing
	Boş Zaman Aktivitelerini Doğru Cümle Kalıpları İle İfade Eder.
	Yapmayı Sevdiği Aktiviteleri İfade Ederken Fiile –İng Eklemeyi Öğrenir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	16.09.2025	Uyum Haftası	
2	23.09.2025	Verb to be, Subject Pronouns, Possessive Adjectives, Object Pronouns, Family Members	PY5-PY15-PY18-PY19
3	30.09.2025	Numbers, Days and Months	PY5-PY15-PY18-PY19
4	7.10.2025	Countries	PY5-PY15-PY18-PY19
5	14.10.2025	Prepositions	PY5-PY15-PY18-PY19
6	21.10.2025	A / An & Plural Nouns	PY5-PY15-PY18-PY19
7	28.10.2025	The Simple Present Tense I (I / you / we / they)	PY5-PY15-PY18-PY19
8	4.11.2025	“Wh-” Questions	PY5-PY15-PY18-PY19
	08.11.2025 16.11.2025	Ara Sınav	%40
9	18.11.2025	Present Simple Tense II	PY5-PY15-PY18-PY19
10	25.11.2025	Daily Activities	PY5-PY15-PY18-PY19
11	2.12.2025	Jobs and Related Verbs	PY5-PY15-PY18-PY19
12	9.12.2025	Adjectives	PY5-PY15-PY18-PY19
13	16.12.2025	Parts Of The Body & Have Got / Has Got	PY5-PY15-PY18-PY19
14	23.12.2025	Activities With – İng & Like + Verbing	PY5-PY15-PY18-PY19
	29.12.2025	Dönem Sonu Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	S.1. A: _____? B: It is M-A-R-R-Y. A) How do you spell your name? B) What is your name? C) What is your surname? D) How are you? S.2. Ayşe _____ a doctor. _____ works in a hospital. A) is / He B) is / She C) are / He D) are / She S.3. Ahmet is my friend. _____ school is in the city centre. A) His B) Her C) He D) She S. 4. A: _____? B: She is from Ankara. A) Where is Özge from? B) Is Özge from Ankara? C) Where is Özge? D) Is Özge married? S.5. A: _____ is your brother? B: He's 20 years old. A) What B) How C) Where D) What years

Cevap Anahtarı	1-a, 2-b, 3-a, 4-a, 5-b
Kaynak Kitap	 English for Life (Oxford University Press) + Student's Book + Workbook + iTools (Digital Teaching Resources)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	 • Oxford Practice Grammar by Norman Coe, Mark Harrison, Ken Paterson (Oxford University Press) • English Grammar in Use by Raymond Murhpy (Cambridge University Press) • Essential Grammar in Use by Raymond Murphy (Cambridge University Press)

9.1. SINIF – BAHAR DÖNEMİ – DERS PLANLARI

(AİTT102) ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II DERSİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Dr. Ayşe ERYAMAN
Oda Numarası	211
Ofis Saatleri	
E-posta	ayse.eryaman@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101
Ders Zamanı	Salı: 19.15 – 21.00
Derslik	UZEM (UZAKTAN EĞİTİM MERKEZİ)
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti Devletinin Kuruluş Şartlarının ve Özelliklerinin Anlaşılabilmesi İçin; Türk Milleti’ni Kurtuluş Savaşı Yapmak Durumunda Bırakan Şartlarla, Kurtuluş Savaşı’nın Hangi Şartlarda ve Hangi İlkeler Çerçevesinde Gerçekleştiğini ve Devletin Hangi Esaslar Üzerine Kurulduğunu Kavratmak; Böylece Devletin Kuruluş Felsefesini Bilen, Devletin ve Milletinin Temel Değerlerine Saygılı Bireyler Yetiştirmek.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	Milli Mücadele
	TBMM’ye Karşı Çıkan Ayaklanmaları Bilir.
	TBMM’ye Karşı Çıkan Ayaklanmaların Milli Mücadele Üzerindeki Etkilerini Değerlendirebilir.
	Sevr Antlaşması İle Emperyalist Güçlerin Anadolu Üzerindeki Emellerini Değerlendirebilir.
	Türk Milleti’nin Sevr Antlaşması’na Verdiği Tepkileri Değerlendirebilir.
	Milli Mücadele’de Doğu Cephesi’nde Yaşanan Askeri ve Siyasi Gelişmeleri Kavrır.
	Milli Mücadele’de İlk Askeri ve Siyasi Zaferin Kime Karşı Kazanıldığını Bilir.
	Milli Mücadele’de Güney Cephesi’nde Yaşanan Askeri ve Siyasi Gelişmeleri Kavrır.
	Kuvâ-yi Milliye Birliklerinin Faaliyetlerini ve Düzenli Ordunun Kurulma Sürecini Bilir.
	Milli Mücadele’de Batı Cephesi’nde Yaşanan Askeri ve Siyasi Gelişmeleri Kavrır.
	Milli Mücadele’de Doğu, Güney ve Batı Cephelerinde Elde Edilen Başarıları ve Bu Başarıların Türk Milleti Açısından Önemini Açıklayabilir.
	Milli Mücadele
	Mudanya Ateşkes Antlaşması’nın Milli Mücadele’deki Yeri Ve Önemini Kavrır.
	Milli Mücadele’nin Askeri Safhasının Mudanya Ateşkes Antlaşması İle Bittiğini Bilir.
	Lozan Antlaşması’nın Türk Milleti’ne Sağladığı Kazanımları Analiz Eder.
	Türk Milleti’nin Bağımsızlığını Sınırlayan Kapitülasyon, Azınlık Hakları, Dış Borçlar Gibi Unsurlardan Milli Mücadele’de Kazanılan Askeri Başarılar ve Lozan Antlaşması İle Verilen Siyasi Mücadeleler İle Kazanıldığını Kavrır.
	Türkiye’nin Uluslararası Platformda Tam Bağımsız Bir Güç Olarak Tanınması Sürecini Değerlendirebilir.

Konu ve İlgili Kazanım

	Tarihsel Süreçte ve Günümüzde Lozan Antlaşması'nın Türk Milleti İçin Önemini Açıklayabilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu
	Türkiye'de Saltanat ve Halifeliğin Kaldırılma Süreçlerini Değerlendirebilir.
	"Cumhuriyet" Kavramının Ne Anlama Geldiğini Bilir.
	Atatürk'ün Cumhuriyetçilik İlkesini ve Dayandığı Temel Esasları Kavrar.
	Atatürkçü Düşünce Sistemi İçinde Cumhuriyetçilik İlkesinin Yerini ve Önemini Açıklayabilir.
	Atatürk Dönemi Türk Demokratikleşme Sürecinin İlk Aşamalarını Değerlendirebilir.
	Cumhuriyetin Demokratikleşmesi
	Halk Fırkası'nın, Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın, Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın ve Demokrat Parti'nin Kuruluşunu, Benimsediği Temel İlkeleri ve Bu Partilerin Türk Siyasi Tarihi İçindeki Yeri ve Önemini Bilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşundan Sonraki Süreçte Yaşanan Siyasi Gelişmeleri Değerlendirebilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluş Yıllarındaki Demokratikleşme Yolunda Atılan Adımları Analiz Edebilir.
	Türkiye'de Çok Partili Siyasi Hayata Geçiş Sürecini Değerlendirebilir.
	Demokratik Bir Sistem İçin Siyasi Partilerin ve Çok Partili Yaşamın Gerekliğini Kavrar.
	Atatürk'ün Halkçılık İlkesini ve Önemini Açıklayabilir.
	Atatürk'ün Halkçılık İlkesinin Dayandığı Temel Esasları Bilir.
	Halkçılık İlkesinin Milli Egemenliğin ve Eşitliğin Temel Dayanağı Olduğunu Bilir.
	Cumhuriyet'in Laikleşmesi
	Laiklik Kavramının Ne Anlama Geldiğini Bilir.
	Atatürk'ün Laiklik İlkesi ve Önemini Açıklayabilir.
	Türkiye'nin Siyasi, Hukuk ve Eğitim Alanlarındaki Laikleşme Sürecini Değerlendirebilir.
	Hukusal Alanda Yapılan İnkılapların Gerekçelerini Bilir.
	Hukuk Alanında Yapılan İnkılapların Dayandığı Esasları Bilir.
	Türk Medeni Kanunu İle Türk Aile Yapısında ve Kadının Toplumsal Statüsünde Meydana Gelen Değişiklikleri Değerlendirebilir.
	Milliyetçilik İlkesi
	Milliyetçilik Kavramının Ne Anlama Geldiğini Tanımlayabilir.
	Milliyetçilik Kavramının Nasıl Ortaya Çıktığını ve Dünya Üzerindeki Etkilerini Açıklayabilir.
	Türk Milliyetçiliğinin Gelişim Safhalarını Değerlendirebilir.
	Atatürk'ün Milliyetçilik İlkesini ve Dayandığı Temel Esasları Açıklayabilir.
	Milli Tarih ve Dil Bilincinin Yeri ve Önemini Bilir.
	Milliyetçilik İlkesi Doğrultusunda Yapılan İnkılap Hareketlerini Bilir.

Konu ve İlgili Kazanım

	Devletçilik İlkesi
	Ekonomi Alanında Meydana Gelen Gelişmeleri Kavrır.
	Tam Bağımsız ve Milli Bir Ekonomi Düzeni Kurmak İçin İzmir İktisat Kongresi'nde Alınan Kararları Değerlendirebilir.
	Tam Bağımsız Bir Ekonominin Bir Millet İçin Ne Kadar Önemli Olduğunu Kavrır.
	1929 Dünya Ekonomik Bunalımı'nın Türkiye Üzerine Etkilerini Değerlendirebilir.
	Atatürk'ün Devletçilik İlkesinin Ne Anlama Geldiğini ve Önemi Açıklayabilir.
	Devletçilik İlkesinin Türkiye'nin O Günkü İhtiyaçlarından Doğmuş Olduğunu ve Dünyadaki Diğer Ekonomik Sistemlerden Farklı Yönlerini Bilir.
	İnkılâplara Tepkiler
	Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Türkiye Cumhuriyeti'ne Yönelik Tehditleri Analiz Edebilir.
	Mustafa Kemal'e Suikast Girişimini Analiz Edebilir.
	Şeyh Said ve Menemen Olaylarını Amaçlarını Değerlendirebilir.
	Türk Tarihinin Anayasaları ve Özellikleri
	"Anayasa" Kavramının Ne Anlama Geldiğini Bilir.
	Dünyada Anayasa Kavramının İlk ve Ne Şekilde Ortaya Çıktığını ve Dünyadaki Anayasal Gelişmelerin Osmanlı Devleti Üzerindeki Etkilerini Değerlendirebilir.
	Osmanlı Devleti'nde Yaşanan Anayasal Gelişmeleri, 1876 Anayasası ve Özelliklerini, 1909 Yılı Değişikliklerini Siyasi Ve Kişisel Hak ve Özgürlükler Açısından Değerlendirebilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin 1921, 1924, 1961, 1982 Anayasası Olmak Üzere Dört Anayasal Süreç Yaşadığını Bilir.
	1921, 1924, 1961, 1982 Anayasaları'nın Uygulanmasını Hazırlayan Siyasi Süreçlerde Yaşanan Olayları, Bu Anayasaların Temel Özelliklerini ve Uygulanmasından Doğan Toplumsal ve Siyasi Sonuçları Değerlendirebilir.
	Türkiye'de Kişisel Hak ve Özgürlükler Konusunda Yaşanan Gelişmeleri Değerlendirebilir.
	Eğitim İnkılâbı
	Eğitim Alanında Yapılan İnkılâpların Gerekçelerini Bilir.
	Atatürk'ün Milli ve Çağdaş Eğitime Verdiği Önemi Kavrır.
	Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan Gelişmeleri Kavrır.
	Tevhîd-i Tedrisat Kanunu, Harf İnkılâbı, Millet Mektepleri'nin Yeni Bir Eğitim Sistemi Kurulması İçindeki Yeri ve Önemini Değerlendirebilir.
	Köy Enstitüleri'nin Kuruluş Amacını, İşleyiş Biçimini ve Türk Eğitim Sistemi İçindeki Yeri ve Önemini Değerlendirebilir.
	Yükseköğretim Alanında Yapılan Yeni Düzenlemeler ve Üniversite Reformu Konusunda Atılan İlk Adımları Değerlendirebilir.

Konu ve İlgili Kazanım

	Toplumsal Alanda Yapınla İnkılâplar
	Toplumsal Alanda Yapılan İnkılâpları ve Meydana Gelen Gelişmeleri Kavrur.
	Şapka ve Kıyafet Alanında Yapılan Düzenlemelerin Nedenini Bilir.
	Soyadı Kanunu İle Eşit ve Ayrıcalıksız Bir Toplum Oluşturmanın Amaçlandığını Bilir.
	Soyadı Kanunu İle Halkçılık İlkesini İlişkilendirebilir.
	Milletlerarası Takvim, Ölçü, Saat ve Rakam Sistemine Geçiş İle Uluslararası İlişkilerde Doğacak Aksaklıkların Giderilmesinin Amaçlandığını Kavrur.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikasının Temel İlkelerini ve Amaçlarını Açıklayabilir.
	Atatürk Dönemi Dış Politikasını Tam Bağımsızlık, Akılcılık, Milli Menfaatleri Esas Alma İlkeleri Özelinde Değerlendirebilir.
	Lozan Antlaşması'nı Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası İlkeleri İle İlişkilendirebilir.
	Musul Meselesi'nin O Günkü ve Günümüzde Türk Milleti İçin Arz Ettiği Önemi Kavrur.
	Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Balkan ve Sadabat Paktı ve Türkiye'nin Milletler Cemiyeti'ne Girişi Gibi Dış Politikada Yaşanan Gelişmeleri Atatürk'ün Dış Politika İlkeleri Çerçevesinde Değerlendirebilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
	Atatürk Dönemi Sonrası Türk Dış Politikasının Temel İlkelerini ve Amaçlarını Açıklayabilir.
	İkinci Dünya Savaşı'ndaki Gelişmeleri ve Bu Savaşın Sonuçlarının Türkiye'ye Etkilerini Analiz Edebilir.
	İkinci Dünya Savaşı'nda Takip Edilen Türk Dış Politikasını Türkiye'nin Milli Menfaatleri Noktasında Değerlendirebilir.
	Türkiye'nin Batılı Ülkelerle İlişkilerini ve Onların Siyasi ve Askeri Kurumları İçinde Yer Alma Mücadelesini Anlar ve Bu Alanda Yaşanan Problemleri Kavrur.
	Türkiye'nin Milli Davalarından Biri Olarak, Kıbrıs'ta Meydana Gelen Gelişmeleri Anlar ve Bunun Türkiye İçin Önemini Bilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	04.02.2026	Uyum Haftası	
2	11.02.2026	Milli Mücadele	PY18
3	18.02.2026	Milli Mücadele	PY18
4	25.02.2026	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu	PY18
5	04.03.2026	Cumhuriyetin Demokratikleşmesi	PY18
6	11.03.2026	Cumhuriyet'in Laikleşmesi	PY18
7	25.03.2026	Milliyetçilik İlkesi	PY18
8	01.04.2026	Devletçilik İlkesi	PY18
	08.04.2026	Ara Sınav	%40
9	15.04.2026	İnkılaplara Tepkiler	PY18
10	22.04.2026	Türk Tarihinin Anayasaları ve Özellikleri	PY8- PY18
11	29.04.2026	Eğitim İnkılabı	PY18
12	06.05.2026	Toplumsal Alanda Yapılan İnkılaplar	PY18
13	13.05.2026	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası	PY18
14	20.05.2026	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası	PY18
	03.06.2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
	17.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
----------------------	---

Örnek Sorular	S.1) “Osmanlı Devleti’nde özellikle 1789 Fransız İhtilali’nden sonra sorun olmaya başlayan azınlıklar meselesi devletin yıkılışına kadar sürmüştür.” Lozan Barışı’nda azınlık sorunu nasıl bir çözüme kavuşturulmuştur? A) Azınlıklar her türlü faaliyetlerinde serbesttirler B) Azınlıkların bütün ayrıcalıkları kaldırılmıştır C) Azınlıklar Birleşmiş Milletlerin korumacılığı altındadır D) Azınlıklar insan hakları komisyonunca himaye edilirler E) Azınlıklar milli esaslara göre ülke değiştirebilirler S.2) Türkiye’de; I. Tanık olmada kadın ve erkeğin eşit olması II. Miras işlemlerinin yeniden düzenlenmesi III. Kadınların seçme ve seçilme hakkını sağlayan ortamın oluşması gibi gelişmeler, aşağıdakilerden hangisinin sonuçları arasındadır? A) Kabotaj Kanunu’nun B) Takrir-i Sükun Kanunu’nun C) Tevhid-i Tedrisat Kanunu’nun D) Şapka Kanunu’nun E) Türk Medeni Kanunu’nun S.3) I. Eğitimde ikiliğe son vermek II. Eğitimde çağdaşlaşmak III. Eğitimde laikliği sağlamak Yukarıdaki amaçları gerçekleştirmeye yönelik en önemli ilk inkılâp, aşağıdakilerden hangisidir? A) Şer’iye ve Evkaf Vekâleti’nin kaldırılması B) Köy Enstitülerinin açılması C) Tekke ve Zaviyelerin kapatılması D) Tevhid-i Tedrisat Kanunu’nun kabul edilmesi E) Üniversitelerin açılması S.4) 1924 Anayasasında “Türkiye halkına farkı gözetmeksizin vatandaşlık itibarıyla Türk denir” ifadesi yer almaktadır. Bu tanıma göre aşağıdaki seçeneklerde verilen hangi farkların gözetilmemesi esas alınmıştır? A) Din ve dil B) Dil, din, ırk C) Din ve ırk D) Dil ve ırk E) Dil ve tarih S.5) Türkiye, Boğazlar üzerindeki tam hâkimiyetini hangi antlaşma sonucu kazanmıştır? A) Montrö Antlaşması B) Lozan Antlaşması C) Sevr Antlaşması D) Londra Antlaşması E) Mudanya Antlaşması
-----------------------------	--

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

(TD102) TÜRK DİLİ II DERSİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Erdal BARAN
Oda Numarası	MA-KI-17
Ofis Saatleri	
E-posta	erdal.baran@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101
Ders Zamanı	Salı: 21.15 – 23.00
Derslik	UZEM (UZAKTAN EĞİTİM MERKEZİ)
Dersin Amacı	Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Öğrencilere Kendilerini Doğru ve Etkili Olarak Doğru İfade Etmeyi, Ana Dil Bilinci Edindirmeyi; Panel, Konferans, Açık Oturum, Forum Türü Toplantıları Etkili Dinlemeyi Öğretmektir.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	Ses Bilgisi
	Ses Bilgisi İle İlgili Temel Kavramları Bilir.
	Türkçedeki Sesleri ve Bu Seslerin Özelliklerini Bilir.
	Ünlülerle İlgili Ses Olaylarını ve Nedenlerini Bilir.
	Ünlü Düşmesini, Ünlü Daralmasını, Ünlü Türemesini Bilir.
	Ünsüzlerle İlgili Ses Olaylarını ve Nedenlerini Bilir.
	Ünsüz Düşmesini, Ünsüz Türemesini, Ünsüz Benzeşmesini Bilir.
	Cümle Türleri: Anlamına Göre Cümleler
	Cümle İle İlgili Kavramları Bilir.
	Olumlu Cümleyi, Olumsuz Cümleyi, Soru Cümlesini, Ünlem Cümlesini Bilir.
	Cümle Türleri: Yapısına Göre Cümleler
	Basit Cümleyi, Birleşik Cümleyi, Sıralı Cümleyi, Bağlı Cümleyi Bilir.
	Sözcük Türleri: İsim ve İsim Öbekleri
	Sözcük Türü İle İlgili Kavramları Bilir.
	Sözcük Türlerini Anlam, Tür ve Görev Bakımından Sınıflandırır.
	İsmin Tanımını, Özelliklerini ve İsim Öbeklerinin Çeşitlerini Bilir. Metin İçerisinde İsim Ve İsim Öbeklerini Bulur.
	Zamirler
	Zamirin Tanımını, Özelliklerini ve Zamir Çeşitlerini Bilir. Metin İçerisinde Zamirleri ve Zamir Çeşitlerini Bulur.
	Sıfat ve Sıfat Öbekleri
	Sıfatın Tanımını, Özelliklerini ve Sıfat Türlerini Bilir. Metinde Sıfatı ve Sıfat Türlerini Bulur.
	Zarflar
	Zarfın Tanımını ve Zarf Türlerini Bilir. Metin İçerisinde Zarf ve Zarf Türlerini Bulur.

Konu ve İlgili Kazanım

Eylemler

Eylemin Tanımını ve Özelliklerini Bilir. İsim ve Eylem Ayrımına varır. Metin İçerisinde Eylemleri Bulur.

Ek Eylemler

Ek Eylem Nedir? Bilir. Eylemin Özelliklerini Kavrar. Metin İçerisinde Ek Eylemin Bulur.

Eylemsiler

Eylemsilerin Tanımını Yapar, Özelliklerini Bilir. Metin İçerisinde Eylemsileri Bulur.

Edat

Edat Nedir? Bilir. Edatın Özelliklerini Kavrar. Edat Türlerini Bilir. Metin İçerisinde Edatları Bulur.

Bağlaç

Bağlaç Nedir? Bilir. Bağlacın Özelliklerini Kavrar. Bağlaç Türlerini Bilir. Metin İçerisinde Edatları Bulur.

Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri

Yazılı Anlatım Türlerini Bilir: Form Yazılar, Öz Geçmiş, Biyografi, Dilekçe, Rapor, Tutanak, Mektup Yazılarının Tanımını ve Özelliklerini Bilir. Örnek Yazılar Okur.

Makale, Deneme, Fıkra, Eleştiri, Röportaj, Anı / Hatıra, Gezi / Seyahat Yazılarının Tanımını ve Özelliklerini Bilir. Örnek Yazılar Okur.

Etkili Konuşma Becerisinin Önemini Kavrar. İyi Bir Konuşmacının Özelliklerini Öğrenir.
Sözlü Anlatım Türlerinden Konferans, Açık Oturum, Panel ve Münazaranın Tanımını ve Özelliklerini Bilir.

Seminer, Kongre, Sempozyum, Forum Gibi Sözlü Anlatım Türlerinin Tanımını ve Özelliklerini Bilir. Örnek Yazılar Okur.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	04.02.2026	Uyum Haftası	
2	11.02.2026	Ses Bilgisi	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
3	18.02.2026	Cümle Türleri: Anlamına Göre Cümleler	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
4	25.02.2026	Cümle Türleri: Yapısına Göre Cümleler	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
5	04.03.2026	Sözcük Türleri: İsim ve İsim Öbekleri	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
6	11.03.2026	Zamirler	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
7	25.03.2026	Sıfat ve Sıfat Öbekleri	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
8	01.04.2026	Zarflar	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
	08.04.2026	Ara Sınav	%40
9	15.04.2026	Eylemler	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
10	22.04.2026	Ek Eylemler	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
11	29.04.2026	Eylemsiler	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
12	06.05.2026	Edat	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
13	13.05.2026	Bağlaç	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
14	20.05.2026	Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri	PY1-PY3-PY5-PY7-PY15-PY18-PY20
	03.06.2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
	17.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1. Aşağıdaki atasözlerinin hangisinde ünsüz benzeşmesinin örneği yoktur? A) İrmaktan geçerken at değiştirilmez. B) Herkesin geçtiği köprüden sen de geç. C) Her şeyin yokluğu yokluktur. D) İyi olacak hastanın hekim ayağına gelir. E) Değirmen iki taştan, muhabbet iki baştan. 2. Ben güzel günlerin şairiyim." cümlesiyle yapısı, yüklemine yeri ve türü yönünden aşağıdaki dizelerin hangisi özdestir? A) Saadetten alıyorum ilhamımı. B) Kızlara çeyizlerinden bahsediyorum. C) Çocuklara müjdelere veriyorum. D) Babası cephede kalan çocuklara. E) Ben ümitsizlere ümidim. 3. Aşağıdaki cümlelerin hangisi yapısına göre basit, söz dizimine göre devrik bir cümledir? A) Okulda tiyatro çalışması yapmayı düşünüyor. B) Şiiri güzel okuyanlar, toplanmış salonda. C) Herkese laf anlatıyor, kimseyi incitmiyor. D) Bir dergi çıkaracağını söylemişti geçen gün. E) Hikâyelerini bir kitapta topladı bu sene. 4. Aşağıdakilerden hangisinde ikileme zarf fiillerle kurulmuştur? A) Sabah hızlı hızlı yürüyordu. B) Bir köşede ileri geri konuştular. C) Çocuk düşe kalka büyür. D) İşleri sonra sonra yoluna girdi. E) Gece gündüz demeden çalıştı. 5. Aşağıdaki cümlelerden hangisinde fiilimsi yoktur? A) Dün gölge veren ağaç, bugün ocakta yandı. B) Güneşli bir havada yayılımız yola çıktı. C) Gün doğarken bir ölüm rüyasıyla uyandım. D) Yedi yüz yıl süren hikâyemizi dinlemiş. E) Seninle gelmesini istemez misin?

Cevap Anahtarı	1-d, 2-e, 3-e, 4-c, 5-b
Kaynak Kitap	 Prof. Dr. Hanifi VURAL; Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat 2012.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	• Prof. Dr. Muharrem ERGİN; Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul 1999. • Prof. Dr. Tahsin BANGUOĞLU; Türkçenin Grameri, TDK Yayınları, Ankara 1998. • Prof. Dr. Mustafa ÖZKAN vd.; Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul 2006. • Prof. Dr. Mehmet KAPLAN; Dil ve Kültür, Dergâh Yayınları, İstanbul 2011. • Ertem, Rekin, İsa KOCAKAPLAN; Üniversitelerde Türk Dili ve Kompozisyon • Serdar ODACI vd.; Üniversiteler İçin Dil ve Anlatım, Palet Yayınları, Konya 2009. • "Türkçe Sözlük", TDK Yayınları, Ankara 2013. • "Yazım Kılavuzu", TDK Yayınları, Ankara 2012.

(AŞ102) PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Ercan POLAT
Oda Numarası	61
Ofis Saatleri	Çarşamba: 10.00 – 12.00
E-posta	ercan.polat@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Perşembe: 09.15 – 16.00
Dersin Amacı	Öğrencilere otellerin veya restoranların pastane veya fırınlarında giriş seviyesindeki bir iş için temel yetenekleri sağlamaktır. Bu yetenekler: güvenlik ve temiz yöntemlerle çalışma; bir takımın parçası olarak çalışma fırsatı sunmaktadır. İçerik olarak tatlı ve tatlı türleri hazırlama ile pasta ve pasta türleri hazırlama tekniklerini içermektedir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler pastacılık için gerekli teorik ve temel teknik bilgiye sahip olurlar.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası Atölye hakkında bilgi edinir Atölye kullanım kurallarını öğrenir Atölye iş sağlığı ve güvenliği kuralları hakkında bilgi sahibi olur Pandispanya, Kek ve Muffin Yapım Teknikleri ve Çeşitleri Pandispanya için gereken malzemeleri reçetedeki ölçülere ve yöntemine uygun olarak hazırlar Kek ve muffin çeşitleri için araç ve gereçleri eksiksiz hazırlar Kek ve muffin çeşitlerinden birinin hamurunu reçetedeki ölçüsüne göre çırparak hazırlar Chesse Cake yapım Teknikleri ve Türleri Peynirli harcı karıştırarak homojen kıvamda hazırlar Hazırlanan altlığın üzerine peynirli harcı dökerek düzgün olarak sıvar Ürün çeşidine göre sos ve süsleme malzemelerini kullanarak servise hazırlar Pastalarda Kullanılan Kremaların Hazırlanması Ara kremayı krema malzemelerini kullanarak istenilen renk, tat ve homojen kıvamda orta ateşte karıştırarak pişirir Islatma şurupları hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri seçer Ara kremayı katlara eşit ve düzgün şekilde sürer Pandispanya, Kremanın Pastaya Dönüşmesi ve Süslenmesi Sosun çeşit ve özelliğine göre istenilen renk, tat ve kıvamda çikolata, meyveli, vanilyalı, karemelize sosları hazırlar Pastacı kreması, çikolata krema, limonlu /meyveli krem şanti ve diğer krema çeşitlerinden örnek ürün çalışmaları yapar Pasta örtülüklerini donmadan, pürüzsüz, parlak ve düzgün bir şekilde pastaların üstlerinde kullanır Pataşu Hamuru ve Pataşusu Hamurundan Ürünler Hazırlama Pataşu için gerekli araç ve gereçleri eksiksiz olarak kullanıma hazırlar Ekler ve profiterol pasta yapımında gerekli araç ve malzemeleri eksiksiz hazırlar

	Ürünü müşterinin gözüne hitap edecek şekilde hazırlar
	Tart ve Tartölet Hamuru Hazırlayıp Ürüne Dönüştürme
	Tart- tartölet, ve pay hamurunu tekniğine uygun olarak hazırlar
	Tart – tartöletler ve payları istenilen pişkinlik ve renkte pişirir
	Ürün özelliğine uygun servise hazırlar ve sunar
	Çikolata ve Special Çikolata Türleri Hazırlama
	Çikolata eritmede kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak seçer
	Eritilmiş çikolatanın içine kuru yemişler, krokantlar, kuru meyveler, likör çeşitlerinden birini seçerek ilave eder ve karıştırır
	Şekil verilen çikolataları uygun ortamda donmasını sağlar
	Türk Mutfağı ve Dünya Mutfağına Ait Sütlü Tatlılar
	Türk mutfagında yer alan sütlü tatlı çeşitlerini sıralar
	Uluslararası sütlü tatlıları sıralar ve özelliklerini açıklar
	Fırını ürün çeşidine uygun sıcaklık derecesi ve süresine ayarlar
	Türk Mutfağı ve Dünya Mutfağına Ait Meyve Tatlıları
	Tatlının çeşidine göre iç gereçleri hazırlar
	Uluslararası meyve tatlılarını sıralar
	Uluslararası meyve tatlıları hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Çeşitli Teknikler ile Hazırlanmış Hamurlardan Hamur Tatlıları
	Reçetede ki ölçüye ve tatlı çeşidine uygun göre tekniğine uygun pişirerek hamur hazırlar
	Çırpılarak yapılan hamur tatlıları için gerekli araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Dökme hamur hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Anadolu Kültüründe Tahıl Tatlıları
	Tahıl tatlılarında kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Helvalarda kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Zerde yapımında kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Kadayıf Türlerinden Elde Edilen Kadayıf Tatlıları
	Ekmek kadayıfı yapımında kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Yassı kadayıf yapımında kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar
	Yöresel kadayıf çeşitleri yapımında kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar
	Baklava Hamuru Hazırlama ve Baklava Türleri
	Baklava hamurunu eşit büyüklükte bezelere ayırır
	Baklava için kıvamlı şurup hazırlar
	Yöresel baklavaları araştırarak reçetelerini çıkarır

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	05.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY7 – PY8
2	12.02.2026	Pandispanya, Kek ve Muffin Yapım Teknikleri ve Çeşitleri	PY7 – PY8
3	19.02.2026	Chesse Cake yapım Teknikleri ve Türleri	PY7 – PY8
4	26.02.2026	Pastalarda Kullanılan Kremaların Hazırlanması	PY7 – PY8
5	05.03.2026	Pandispanya, Kremanın Pastaya Dönüşmesi ve Süslenmesi	PY7 – PY8
6	12.03.2026	Patuşu Hamuru ve Patuşusu Hamurundan Ürünler Hazırlama	PY7 – PY8
7	26.03.2026	Tart ve Tartölet Hamuru Hazırlayıp Ürüne Dönüştürme	PY7 – PY8
8	02.04.2026	Çikolata ve Special Çikolata Türleri Hazırlama	PY7 – PY8
	09.04.2026	Vize Haftası	%40
9	16.04.2026	Türk Mutfağı ve Dünya Mutfağına Ait Sütlü Tatlılar	PY7 – PY8
10	23.04.2026	Türk Mutfağı ve Dünya Mutfağına Ait Meyve Tatlıları	PY7 – PY8
11	30.04.2026	Çeşitli Teknikler ile Hazırlanmış Hamurlardan Hamur Tatlıları	PY7 – PY8
12	07.05.2026	Anadolu Kültüründe Tahıl Tatlıları	PY7 – PY8
13	14.05.2026	Kadayıf Türlerinden Elde Edilen Kadayıf Tatlıları	PY7 – PY8
14	21.05.2026	Baklava Hamuru Hazırlama ve Baklava Türleri	PY7 – PY8
	04.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	18.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesinde teorik derste işlenen konular ve atölyede uygulamalı derste yapılan uygulamaları kapsamaktadır. Vize sınavı çoktan seçmeli ve klasik sorulardan oluşan bir vize sınavı yapılacaktır. Final sınavı ise uygulama atölyesinde bireysel uygulama sınavı şeklinde olacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1-Yumurtanın pastacılık sektöründe kullanım alanlarını yazınız? 2-Ovaleks türü katkı maddesi hamura hangi aşamada eklenmelidir? A) Yumurta ve şeker çırpılmadan önce B) Hamurun en son aşamasında C) Yumurta ve şeker çırpıldıktan sonra D) Hamurda kullanılmaz E) Fırına vermeden önce 3-(____)Pişirilerek yapılan hamurların şurupları mayalı hamurların şuruplarından daha kıvamlıdır. 4-Şekerin yakılması işlemine _____denir. Krem karamel yapımında da şeker yakılarak kullanılır.
Cevap Anahtarı	2-A 3-Doğru 4-Kremelizasyon
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Altın Kitap – Tatlılar – Alfa Yayınları – 2010 Altın Kitap – Pastalar– Alfa Yayınları - 2010
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Profesyonel Aşçılık – Wayne GISSLEN – 2019 Aşçılık – Cemal TURKAN - 2006

(AŞ104) ULUSLARARASI GASTRONOMİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	61
Ofis Saatleri	Çarşamba: 10.15 – 12.00
E-posta	Sinan.kesin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Cuma: 09.15 – 16.00
Dersin Amacı	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Atölye hakkında bilgi edinir
	Atölye kullanım kurallarını öğrenir
	Atölye iş sağlığı ve güvenliği kuralları hakkında bilgi sahibi olur
	Uluslararası gastronomiye giriş
	Dünya mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur
	Yemek ve kültür ilişkisini öğrenir
	Uluslara arası mutfak terimlerini öğrenir
	Fransız mutfak kültürü ve uygulaması
	Fransa'nın mutfak kültürünü özetleyebilecek
	Fransa'ya özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	Fransa mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	İtalyan mutfak kültürü ve uygulaması
	İtalyan Mutfak kültürünü özetleyebilecek
	İtalyan Mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	İtalyan Mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	İspanyol mutfak kültürü ve uygulaması
	İspanya'nın mutfak kültürünü özetleyebilecek
	İspanyol Mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	İspanyol Mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	İngiliz ve Balkan mutfak kültürü ve uygulaması
	İngiliz ve Balkan ülkelerinin mutfak kültürlerini özetleyebilecek
	İngiliz ve Balkan ülkelerinin mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	İngiliz ve Balkan ülkelerinin mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	İskandinav ve Rus mutfak kültürü ve uygulaması
	İskandinav ve Rus mutfak kültürünü özetleyebilecek
	İskandinav ve Rus mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek

	İskandinav ve Rus mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Güney ve Kuzey Amerika mutfak kültürü ve uygulaması
	İskandinav ve Rus mutfak kültürünü özetleyebilecek
	Güney ve Kuzey Amerika mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	Güney ve Kuzey Amerika mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Meksika mutfak kültürü ve uygulaması
	Meksika'nın mutfak kültürünü özetleyebilecek
	Meksika mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	Meksika mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Çin mutfak kültürü ve uygulaması
	Çin'de uygulanan pişirme yöntemlerine ve kullanılan genel araç ve gereçleri listeleyebilecek
	Çin'de kutlanan özel günler ve bu günlere ait yiyecek ve içecekler anlatabilecek
	Çin yemekleri sıralayabilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Hint mutfak kültürü ve uygulaması
	Hint mutfağında coğrafi farklılıkların etkisini açıklayabilecek
	Hint mutfak kültüründe din etkisini tartışabilecek
	Hint mutfak kültüründe baharatların önemini açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacak
	Uzak Doğu mutfak kültürü ve uygulaması
	Uzakdoğu ülkelerinin mutfak kültürünü özetleyebilecek
	Uzakdoğu ülkelerinin mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	Uzakdoğu ülkelerinin mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Orta Doğu mutfak kültürü ve uygulaması
	Ortadoğu ülkelerinin mutfak kültürünü özetleyebilecek
	Ortadoğu ülkelerinin mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	Ortadoğu ülkelerinin mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek
	Afrika mutfak kültürü ve uygulaması
	Afrika ülkelerinin mutfak kültürünü özetleyebilecek
	Afrika ülkelerinin mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri aktarabilecek
	Afrika ülkelerinin mutfağına özgü tarifleri listeleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabilecek

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	06.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY7 – PY11
2	13.02.2026	Uluslararası gastronomiye giriş	PY7 – PY11
3	20.02.2026	Fransız mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
4	27.02.2026	İtalyan mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
5	06.03.2026	İspanyol mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
6	13.03.2026	İngiliz ve Balkan mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
7	27.03.2026	İskandinav ve Rus mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
8	03.04.2026	Güney ve Kuzey Amerika mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
	10.04.2026	Vize Haftası	%40
9	17.04.2026	Meksika mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
10	24.04.2026	Çin mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
11	01.05.2026	Hint mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
12	08.05.2026	Uzak Doğu mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
13	15.05.2026	Orta Doğu mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
14	22.05.2026	Afrika mutfak kültürü ve uygulaması	PY7 – PY11
	05.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	19.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesinde teorik derste işlenen konular ve atölyede uygulamalı derste yapılan uygulamaları kapsamaktadır. Vize sınavı çoktan seçmeli ve klasik sorulardan oluşan bir vize sınavı yapılacaktır. Final sınavı ise uygulama atölyesinde bireysel uygulama sınavı şeklinde olacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1-Fransa mutfağının temel özellikleri hakkında bilgi veriniz? 2-Aşağıdaki şehir ve yemek eşleştirmelerinden hangisi doğrudur? A-Floransa-Pizza B- Napoli-Pizza C-Napoli- Arabbiatta D-Floransa-Turta E- Milano- Mozarella 3-Dünya Tarihinde Bilinen ve Kabul Görmüş 3 Büyük Mutfak Ülkesi Hangisidir? A-İtalya-Fransa-İspanya B-Meksika-Hindistan-Çin C-Fransa-Belçika-ABD D-Fransız-Çin-Osmanlı E-ABD-Yunan-Osmanlı 4-Aşağıdakilerden Hangisi C-H-E-F Kelimesinin Açılımında Yoktur. A-Clunariy B-Food C-Education D-Cook E-Hospitalty
Cevap Anahtarı	2-B - 3-D - 4-D
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Dünya Mutfakları 1, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2018 Dünya Mutfakları 2, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2019
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Sarah AİNLEY - Dünya Mutfakları Kitabı – 2014 The Professional Chef, The Culinary Institute of America, 2016.

(AŞ108) SERVİS TEKNİKLERİ VE BARİSTA HİZMETLERİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Çarşamba 10.15 – 12.00
E-posta	sinan.keskin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı: 09.15 – 16.00
Dersin Amacı	Öğrencinin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı temel servis ve sunum bilgisini edinmesi.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır. Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Servisin tanımı, önemi ve servis yerleri. Servis personeli ve görevleri İçecek endüstrisindeki eğilimleri takip edebilecek bilgi ve becerilere sahip olacak İçecek endüstrisinin Türkiye ve dünyadaki yapısını açıklayabilecek, İçecek endüstrisindeki eğilimleri takip edebilecek bilgi ve becerilere sahip olacak İçecek endüstrisindeki eğilimleri takip edebilecek bilgi ve becerilere sahip olacak İçecek endüstrisinin Türkiye ve dünyadaki yapısını açıklayabilecek, Serviste kullanılan araç-gereç ve malzemeler İçecek çeşitlerinin temel özelliklerini açıklayabilecek, Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir Servise hazırlık (Mise en place) Ön hazırlık bilgi ve uygulama aşamalarını bilir Yiyecek içecek sektöründeki farklı ön hazırlık aşamalarını bilir. Yiyecek içecek sektörüne yönelik bilgi sahibi olabilecek. Servis Usulleri Klasik Usullerde Servis Yiyecekleri Fransız Usulde Servis Yapmak Fransız Servisinin Özellikleri Fransız Servis Kuveri Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Maşa Servisi Düz Maşa Tutuşu Bitişik Maşa Tutuşu Ters Maşa Tutuşu Yiyecek içecek hizmetlerinin tarihsel gelişimini bilir Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonelliği tanımlayabilecek. KLASİK USULLERDE SERVİS Yiyecekleri Fransız usulde servis yapmayı bilir YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK İngiliz Servisinin Özellikleri Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisi İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı Yiyecekleri Fransız usulde maşa servis yapmayı bilir İngiliz Servisinin Özellikleri Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisini bilir İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özelliklerini bilir Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynını yapar

Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri
Yiyecekleri Rus Usulü Servis Yapmak Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Modern Usullerde Servis Tabak Servisi Tabak Servis Kuveri Tabak Servisinin Özellikleri Ekmek, Yağ Ve Su Servisi Yiyeceklerin Karma Usulde Servisi Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi Yemeğin Türüne Göre
MODERN USULLERDE SERVİS Tabak Servis Kuverini bilir ve uygular Tabak Servisinin Özelliklerini bilir Ekmek, Yağ ve Su Servisini bilir ve uygular
YİYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesini ayırt edebilir.
YİYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesini ayırt edebilir.
Barın tanımı, bar çeşitleri, bar personeli, bar araç-gereçleri
Gazlı içeceklerin servisinde kullanılan makinaları bilir.
Boşalan tüpleri dolularıyla değiştirebilir
Premix makinesinin fişini takabilir
İçecek çeşitleri
Çayın tanımını yapma, çay çeşitlerini ve aralarındaki farkı bilme.
Çay hazırlamada dikkat edilecek noktaları bilme. Uygun araç ve gereçlerle çeşitli usullerde çay hazırlayabilme.
Kahvenin tanımını yapabilme. Uygun ortam ve koşullarda çeşitli kahve türlerini hazırlayabilme.
Kahve hazırlarken dikkat edilecek noktalar Kahve çeşitleri a) Filtre kahve b) Espresso Kahve c) Mocca Moka Kahve d) İstant Kahve e) Kafeinsiz Kahve Kahve hazırlarken dikkat edilecek noktalar
Çeşitle kahvelerini uygun araç kullanarak servisini yapabilme.
Çeşitle kahvelerini uygun araç kullanarak servisini yapabilme.
Sıcak içecek çeşitlerini doğru tanıyarak içecek çeşidine uygun malzemeyi seçme
Kahve sunumu
Sıcak içecek çeşitlerini doğru tanıyarak içecek çeşidine uygun malzemeyi seçme
İçeceğin servis edileceği fincan veya bardağı temin etme
Servis tepsinin usulüne uygun hazırlama
Aperatifler ve servisi
Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun aperatif çeşitlerini servise hazırlayabilecektir.
Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun aperatif çeşitlerini servise hazırlayabilecektir.
Modern aperatifleri tanıyıp ve servisini yapabilecektir.
Aperatifler ve diğer alkollü içkilerin servisi
İçeceği doldurup tekniğine uygun servis etme
Boşları toplama
Aperatiflerin servisi
Kokteyller
Kokteyl hazırlama aşamalarını bilir
Kokteyl sunumunu yapar
Kokteyl İçecek servisi yapabilir

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	04.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY24 – PY25
2	11.02.2026	Servisin Tanımı, Önemi Ve Servis Yerleri. Servis Personeli Ve Görevleri	PY24 – PY25
3	18.02.2026	Serviste Kullanılan Araç-Gereç Ve Malzemeler	PY24 – PY25
4	25.02.2026	Servise Hazırlık (Mise En Place)	PY24 – PY25
5	04.03.2026	Servis Usulleri Klasik Usullerde Servis Yiyecekleri Fransız Usulde Servis Yapmak Fransız Servisinin Özellikleri Fransız Servis Kuveri Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Maşa Servisi Düz Maşa Tutuşu Bitişik Maşa Tutuşu Ters Maşa Tutuşu	PY24 – PY25
6	11.03.2026	Yiyecekleri İngiliz Usulde Servis Yapmak İngiliz Servisinin Özellikleri Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisi İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Yemeğin Ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı	PY24 – PY25
7	25.03.2026	Yiyecekleri Rus Usulü Servis Yapmak Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Modern Usullerde Servis Tabak Servisi Tabak Servis Kuveri Tabak Servisinin Özellikleri Ekmek, Yağ ve Su Servisi Yiyeceklerin Karma Usulde Servisi Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin	PY24 – PY25
8	01.04.2026	Barın Tanımı, Bar Çeşitleri, Bar Personeli, Bar Araç-Gereçleri	PY24 – PY25
	08.04.2026	Vize Haftası	%40
9	15.04.2026	İçecek Çeşitleri	PY24 – PY25
10	22.04.2026	Kahve Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar Kahve Çeşitleri A) Filtre Kahve B) Espresso Kahve C) Mocca Moka Kahve D) İstant Kahve E) Kafeinsiz Kahve	PY24 – PY25
11	29.04.2026	Kahve Sunumu	PY24 – PY25
12	06.05.2026	Aperatifler ve Servisi	PY24 – PY25
13	13.05.2026	Aperatifler ve Diğer Alkollü İçkilerin Servisi	PY24 – PY25
14	20.05.2026	Kokteyller	PY24 – PY25
	03.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	17.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1.) Rus servisinin en önemli özelliği nedir? A) Yemeklerin gueridon üzerinden kayık tabakla servis edilmesidir. B) Yemeklerin gueridon ile salona gelmesi ve tabakla dağıtılmasıdır. C) Yemeklerin bir shov ile misafirlere sunulmasıdır. D) Yemek tabaklarının daha önceden mutfakta hazırlanıp servis edilmesidir E) Yemeklerin tabakla sağ taraftan sol elle servis edilmesidir 2.) Fransız servis usulünde tavuk but hangi maşa ile servis edilebilir? A) Bitişik maşa B) Ters maşa C) Düz maşa D) Kısa maşa E) 3. Mönü kartlarının genellikle dış kabı sabit ve iç kısmı değiştirilebilecek şekilde yapılmasının amacı aşağıdakilerden hangisidir? A) Kolay taşınabilmesi için B) İşletme politikası olduğu için C) İçerik kısmının daha kolay D)Değişiklikleri sadece iç kısımda yaparak yazılabilmesi için maliyeti de düşürmek için. E)Personelin becerisini göstermesi için 4. Mönü kartları hazırlanırken yiyecek ve içecek kartlarının aynı kart içerisinde hazırlanmasının amacı aşağıdakilerden hangisidir? A) Konuk aynı anda yemek ve içki seçimini yapabilir. B) İçecek kartları kendi başlarına ilgi çekmez. C) Yiyecek kartlarında yer alan bilgiler içecek kartlarında bulunmaz. D) Konuklar içecek seçimlerini karta göre yapmaz. E) Maliyet düşünüldüğünden 5. Mönü kartını konuğa takdim eden personelin kartın ilk sayfasını açık olarak takdim etmesinin amacı aşağıdaki seçeneklerden hangisinde doğru olarak verilmiştir. A) Konuğun kartı hemen incelemesine olanak verdiği için B) Mönü kartının ilk sayfası renkli olduğu için C) Restoranın kendi prensibi olduğu için D) Konuklar öyle istediği için E) Servis sırasında gürültüyü önlemek için
Cevap Anahtarı	1-C 2-B 3- D 4-A 5-A
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Servis ve Bar <u>MEHMET GÜREL - GÜLOL GÜREL</u> Meb 1986
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ders notları, Megep yayınları

(AŞ118) MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2. Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı: 10.15 – 12.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencinin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanmasıdır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon
	Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir.
	Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir.
	Menü yönetimi ve planlaması ile ilgili kavramları bilir.
	Menü Kavramı, Tarihi ve Önemi
	Menü kavramını açıklayabilir.
	Menünün tarihi hakkında bilgi sahibidir.
	Menünün öneminin bilincindedir.
	Menü Yapısı
	Menüde içerik, işlev ve süreç hakkında bilgi sahibidir.
	Menüde malzeme satın alma, teslim alma, depolama ve dağıtım ile ilgili bilgi sahibidir.
	Malzemelerin kıymetlendirilmesi hakkında bilgi sahibidir.
	Menü Türleri
	Menüde sınıflandırmanın tanımını ve amacını açıklayabilir.
	Menü sınıflandırma çeşitlerini bilir ve menü türlerini sıralayabilir.
	Farklı menü türlerinin amaçları ve özellikleri hakkında bilgi sahibidir.
	Menü Planlama
	Menü planlamanın tanımını yapabilir, önemini ve amacını açıklayabilir.
	Planlamada etkin faktörleri ve dikkat edilecek noktaları bilir.
	Hatalı planlamayı örneklendirebilir.
	Menü Tasarımı
	Menü tasarımında yer alan temel öğeleri bilir.
	Menü tasarım ilkelerini ve çalışmalarını açıklayabilir.
	Menüler için hazırlanmış özel tasarımlar hakkında bilgi sahibidir.
	Menü Tasarımı
	Menü tasarımında yer alan temel öğeleri bilir.
	Menü tasarım ilkelerini ve çalışmalarını açıklayabilir.
	Menüler için hazırlanmış özel tasarımlar hakkında bilgi sahibidir.
	Menüde Maliyet
	Menüde maliyetin tanımını yapabilir, önem ve amacını açıklayabilir.
	Standart maliyetler hakkında bilgi sahibidir.
	Menüde maliyet kontrolü yapabilir.
	Menü Fiyatlandırma

	Yiyecek ve içecek işletmeciliğinde fiyatın anlamı ve işlevlerini bilir.
	Menü fiyatlandırmada tüketici algılamaları hakkında bilgi sahibidir.
	Menüde fiyatlandırma çalışmaları hakkında bilgi sahibidir.
	Menü Mühendisliği
	Menü mühendisliğinin tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibidir.
	Menü analizi, menü yorgunluğu ve menü esnekliği kavramlarını açıklayabilir.
	Menü mühendisliği ve işletme fonksiyonları ilişkisini kurabilir.
	Menü Mühendisliği
	Menü mühendisliğinin tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibidir.
	Menü analizi, menü yorgunluğu ve menü esnekliği kavramlarını açıklayabilir.
	Menü mühendisliği ve işletme fonksiyonları ilişkisini kurabilir.
	Menü Yönetim Sistemleri
	Bilişim sistemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Restoran işletmelerinde bilişim sistemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Menü yönetim sistemlerini ve kavramını bilir.
	Menü Yönetim Sistemleri
	Bilişim sistemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Restoran işletmelerinde bilişim sistemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Menü yönetim sistemlerini ve kavramını bilir.
	Menüde Pazarlama
	Menüde pazarlamanın tanımını yapabilir, önem ve amacını açıklayabilir.
	Pazar araştırmaları yapabilir.
	Tutundurma faaliyetleri hakkında bilgi sahibidir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	02.02.2026	Oryantasyon	PY20 – PY21
2	09.02.2026	Menü Kavramı, Tarihi ve Önemi	PY20 – PY21
3	16.02.2026	Menü Yapısı	PY20 – PY21
4	23.02.2026	Menü Türleri	PY20 – PY21
5	02.03.2026	Menü Planlama	PY20 – PY21
6	09.03.2026	Menü Tasarımı	PY20 – PY21
7	23.03.2026	Menü Tasarımı	PY20 – PY21
8	30.03.2026	Menüde Maliyet	PY20 – PY21
	06.04.2026	Vize Haftası	%40
9	13.04.2026	Menü Fiyatlandırma	PY20 – PY21
10	20.04.2026	Menü Mühendisliği	PY20 – PY21
11	27.04.2026	Menü Mühendisliği	PY20 – PY21
12	04.05.2026	Menü Yönetim Sistemleri	PY20 – PY21
13	11.05.2026	Menü Yönetim Sistemleri	PY20 – PY21
14	18.05.2026	Menüde Pazarlama	PY20 – PY21
	01.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	15.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) I. Menüdeki yiyecekler, yenilme sırasından bağımsız olarak düzenlenmelidir. II. Menünün okunması kolay olmalıdır. III. Menü, işletmenin dekorunu tamamlamalıdır. IV. Menü, müşteri beklentilerini yansıtmalıdır Yukarıdakilerden hangileri menünün genel sunumunda dikkat edilmesi gereken hususlardandır? A. I ve II B. I ve III C. I, II ve IV D. II, III ve IV E. I, II, III ve IV 2) Aşağıdakilerden hangisi Amerikan Tipi kahvaltıda <u>yer almaz</u>? A. Kahve B. Börek çeşitleri C. Taze yumurta D. Tereyağı E. Taze meyve salatası 3) Aşağıdakilerden hangisi menüde bütünlüğü sağlamak için kullanılan yöntemlerden biri <u>değildir</u>? A. Eksen yöntemi B. Beyaz alan yöntemi C. Vurgulama yöntemi D. Çerçeve yöntemi E. Üç nokta yöntemi
Cevap Anahtarı	1) D 2) B 3) C
Kaynak Kitap	• Öğretim Elemanı Ders Notları • Menü Yönetimi - Doç. Dr. Pınar Temizkan, Doç. Dr. Duran Cankül – <i>Detay Yayıncılık, 2019</i> • Menü Planlama ve Yönetimi - Hüseyin Altınal – <i>Detay Yayıncılık, 3. Baskı, 2017</i>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Menü Mühendisliği - Doç. Dr. Murat Doğdubay, Öğr.Gör. Gencay Saatçı – <i>Detay Yayıncılık, 2014</i> Şahin, E. & Yazıcıoğlu, İ. (2018). Menü Tasarımının Yemek Seçim Kararına Etkisi Üzerine Bir Değerlendirme. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i>, 6(4), 900-913. Mutfak Yönetimi - Doç. Dr. Serkan Şengül, Doç. Dr. Alper Kurnaz - <i>Detay Yayıncılık, 2021</i>

**(AŞ120) GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ
DERSİ**

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2. Kat
Ofis Saatleri	Salı 13.30 – 16.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı: 08.15 – 10.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrenciye gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemiyle uygun ürün ve hizmet üretiminin sağlanması için üretim aşamasından, pazarlama ve satış sonrası hizmetlere kadar olan tüm aşamaları öğrenmesini sağlamak, gıda güvenliği riskleri ve bu risklere karşı kritik kontrol noktalarında alınabilecek önlemler, kalite, gıda kalite kontrolünün temel kavramları, prensipleri ve yöntemleri, kontrol kartları, toplam kalite yönetimi, kalite yönetim sistemleri, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemleri konularında bilgi kazandırmaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir. Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir. Gıda güvenliği ve kalite yönetimi ile ilgili kavramları bilir. Gıda Kontrolü ve Mevzuatı Sağlıklı ve kaliteli gıda tüketimi ve gıda sanayi hakkında bilgi sahibidir. Mevzuat ve gıda mevzuatı hakkında bilgi sahibidir. Gıda kontrolünde tanımları, yetki ve sorumlulukları bilir. Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri Kalite kavramını açıklayabilir. Gıdaların kalite ögelerini sıralayarak açıklayabilir. Gıdaların kalite değişimi ve raf ömrü ile ilgili bilgi sahibidir. Türkiye’de Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü Gıda kontrolünün öneminin bilincindedir. Gıda yasası ve kapsamını bilir. Türkiye’de gıda kodeksi (yönetmelikler ve tebliğler) ve gıda kontrolü hakkında bilgi sahibidir. Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri Ulusal ve uluslararası gıda standartları ve kontrol kriterlerini bilir. Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ve Standartları hakkında bilgi sahibidir. Codex Alimentarius Commission (CAC) ve Standartları hakkında bilgi sahibidir. Kalite Güvence Sistemi Kalite güvence sisteminin amaçlarını ve faydalarını bilir. TS-EN-ISO 22000 hakkında bilgi sahibidir. Gıda işletmelerinde iyi üretim uygulamaları hakkında bilgi sahibidir. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri HACCP sisteminin tanımını yapabilir ve ilkelerini açıklayabilir. Gıdalardaki biyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikelerin bilincindedir. HACCP programının uygulanması hakkında bilgi sahibidir.

	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri
	HACCP uygulamasının adımlarını gerçekleştirebilir.
	HACCP uygulama alanındaki ürünleri bilir.
	Güvenli ürünlerin planlanması ve gerçekleştirilmesi için gerekli çalışmaları yapabilir.
	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar
	Bakteriler, küf ve virüsler gibi mikrobiyolojik bulaşanlar hakkında bilgi sahibidir.
	Nitrat, ağır metaller ve pestisitler gibi kimyasal bulaşanlar hakkında bilgi sahibidir.
	Bulaşan radyoaktif maddeler hakkında bilgi sahibidir.
	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar
	Bakteriler, küf ve virüsler gibi mikrobiyolojik bulaşanlar hakkında bilgi sahibidir.
	Nitrat, ağır metaller ve pestisitler gibi kimyasal bulaşanlar hakkında bilgi sahibidir.
	Bulaşan radyoaktif maddeler hakkında bilgi sahibidir.
	Kalite Yönetim Sistemleri
	Sürekli gelişim (PUKD) döngüsü ve kalite çemberleri hakkında bilgi sahibidir.
	TS-EN-ISO 9001:2008 ve TS-EN-ISO 22000 hakkında bilgi sahibidir.
	ISO Kalite Yönetim Sistemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Kalite Yönetim Sistemleri
	Sürekli gelişim (PUKD) döngüsü ve kalite çemberleri hakkında bilgi sahibidir.
	TS-EN-ISO 22000 hakkında bilgi sahibidir.
	ISO Kalite Yönetim Sistemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Mutfakta Kalite Yönetimi
	Mutfakta yemeklerin kalite kontrolünü yapabilir.
	Besin hazırlama ve pişirmede hijyen kurallarına uygun tedbirler alabilir.
	Depoların stok, giriş-çıkış kontrolleri ve ısı kontrollerini yapabilir.
	Gıda Kontrol Örgütleri ve Gıda Güvenliğindeki Roller
	Enternasyonal gıda güvenliği hakkında bilgi sahibidir ve öneminin bilincindedir.
	FAO/WHO hakkında bilgi sahibidir.
	Avrupa Birliği ve Amerika Birleşik Devletlerindeki gıda kontrol örgütleri hakkında bilgi sahibidir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	02.02.2026	Oryantasyon	PY15 - PY16
2	09.02.2026	Gıda Kontrolü ve Mevzuatı	PY15 - PY16
3	16.02.2026	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri	PY15 - PY16
4	23.02.2026	Türkiye’de Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü	PY15 - PY16
5	02.03.2026	Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	PY15 - PY16
6	09.03.2026	Kalite Güvence Sistemi	PY15 - PY16
7	23.03.2026	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri	PY15 - PY16
8	30.03.2026	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri	PY15 - PY16
	06.04.2026	Vize Haftası	%40
9	13.04.2026	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar	PY15 - PY16
10	20.04.2026	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar	PY15 - PY16
11	27.04.2026	Kalite Yönetim Sistemleri	PY15 - PY16
12	04.05.2026	Kalite Yönetim Sistemleri	PY15 - PY16
13	11.05.2026	Mutfakta Kalite Yönetimi	PY15 - PY16
14	18.05.2026	Gıda Kontrol Örgütleri ve Gıda Güvenliğindeki Roller	PY15 - PY16
	01.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	15.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) Aşağıda hijyenik-toksikolojik kaliteyi belirleyen öğelerden hangisi biyolojik gruba aittir? A. Yaprak D. Akrilamid B. Mikotoksin E. Monomer Kalıntısı C. Katkı Maddesi 2) Gıda maddelerinin her türlü bozulma ve bulaşma riskinden uzaklaştırılarak tüketime uygun halinin sağlanarak korunması aşağıdaki kavramlardan hangisiyle açıklanmaktadır? A. Gıda Yasası D. Gıda Hijyeni B. Gıda Mevzuatı E. Gıda Güvenliği C. Gıda Birliği 3) Aşağıdakilerden hangisi Türk Gıda Kodeksi kapsamındaki yönetmeliklerden biri değildir? A. Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik B. Su Ürünleri Yönetmeliği C. Gıda İşinlama Yönetmeliği D. Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik E. Gıda Depolama Yönetmeliği
Cevap Anahtarı	1) B 2) E 3) E
Kaynak Kitap	• Öğretim Elemanı Ders Notları • Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı - Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin – <i>Detay Yayıncılık, 4. Baskı, 2022</i> • Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Prof. Dr. Fikri Başoğlu - Dora Yayıncılık, 3. Baskı, 2016
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Toplu Yemek İşletmeleri İçin Yiyecek İçecek Yönetimi - Doç. Dr. Mehmet Oğuzhan İlban, Gürcan Karadut - <i>Detay Yayıncılık, 1. Basım, 2018</i> Toplam Kalite Yönetimi - Prof. Dr. Orhan Küçük - <i>Seçkin Yayıncılık, 4. Baskı, 2021</i>

(AŞ112) GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2. Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Pazartesi: 09.15 – 16.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrenciye gıda işleme yöntemlerinin ve ilkelerinin, gıdalarda görülen muhtemel bozulmaların, sebeplerinin ve gıda maddelerinin bozulmadan tüketilebilmesi için öngörülen muhafaza yöntemleri ve esaslarının öğretilmesidir.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon
	Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir
	Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir
	Gıda üretimi ve muhafazası ile ilgili kavramları bilir
	Gıda ve Mikroorganizmalar
	Gıdalarda mikrobiyal aktiviteyi ve gelişmeyi etkileyen faktörleri bilir
	Bulaşma kaynakları hakkında bilgi sahibidir
	Gıda zehirlenmeleri hakkında bilgi sahibidir
	Gıdalarda Mikrobiyal Faaliyetleri Kontrol Altına Alma
	Gıdalarda yaygın mikrobiyal riskleri bilir
	Kontaminasyonun önlenmesi için önlem alabilir
	Gıdalarda mikrobiyal faaliyetleri kontrol altına almayı bilir
	Fermantasyon
	Fermantasyonun tanımını yapabilir ve çeşitlerini, özelliklerini, fermantasyon üzerinde etkili faktörleri açıklayabilir
	Alkolik ve asidik fermantasyon ürünlerini, kullanım alanlarını, bu ürünlerin üretim hatalarını ve hastalıklarını açıklayabilir
	Fermantasyon ürünlerini üretebilir
	Süt Ürünleri
	Sütün yapısı, özellikleri, bileşimini etkileyen faktörler, pastörize ve sterilize sütün farkları, içme sütlerinin depolanması hakkında bilgi sahibidir
	Yoğurt, tereyağı, peynir, dondurma vb. süt ürünlerinin içeriği, üretimi, özellikleri ve depolama koşulları ile ilgili bilgi sahibidir
	Yoğurt, tereyağı, peynir, dondurma vb. süt ürünlerinin kusurlarını bilir ve bu ürünleri kalitesini değerlendirebilir
	Bitkisel Yağlar, Et ve Et Ürünleri
	Yağların kimyasal yapısını, çeşitlerini, üretimini ve beslenmedeki önemini açıklayabilir
	Etin tanımını yapabilir ve yapısını, kalite özelliklerini ve beslenmedeki önemini açıklayabilir
	Et, fermente ve diğer et ürünlerinin üretimini, kalite özelliklerini, bu ürünlerdeki bozuklukları ve alınması gereken önlemleri açıklayabilir, saklama koşullarını bilir
	Sebze ve Meyve Ürünleri

	Meyve ve sebzelerin tanımını, bileşimini ve arasındaki farklılıkları bilir
	Meyve ve sebzelerin çeşitli yöntemlerle muhafazasında ve işlenmesinde uygulanan işlemleri bilir
	Çeşitli meyve sebze ürünlerinin üretimini tasarlar,uygular ve analiz eder
	Tahıl Ürünleri
	Tahılların tanımını, yapısını, çeşitlerini ve beslenmedeki yerini bilir
	Tahıllarda ve tahıl ürünlerinde kalite özelliklerini ve bunları etkileyen şartları, üretim ve muhafaza koşullarını açıklayabilir
	Üretim parametrelerinin çeşitli hububat ürünlerinde son ürün kalitesi üzerine etkilerini kavramıştır
	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası
	Isıl işlemlerin hedeflerini sıralayabilir
	Isıl işlemlerin temel ilkelerini açıklayabilir
	Isıl işlemlerde kullanılan yöntemleri bilir ve uygulayabilir
	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası
	Kurutarak muhafazanın ilkelerini bilir
	Kurutmanın gıdalar ve mikroorganizmalar üzerine etkilerini bilir
	Kurutarak muhafaza yöntemlerini uygulayabilir
	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası
	Soğutmanın mikroorganizmalara etkilerini ve soğukta muhafaza koşullarını bilir
	Dondurarak muhafaza için ön işlemleri uygulayabilir
	Dondurarak muhafaza yöntemlerini uygulayabilir ve mikroorganizmalara etkisini bilir
	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası
	Gıdalarda ışınlamanın kullanımı hakkında bilgi sahibidir
	Işınlama dozajları ve uygulama koşullarını bilir
	Işınlamanın mikroorganizmalar üzerine etkisi hakkında bilgi sahibidir
	Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası
	Gıda katkı maddelerinin taşınması gereken özellikleri bilir
	Gıda katkı maddelerinin kullanımı ve dikkat edilecek noktalar ile ilgili bilgi sahibidir
	Gıdalarda kullanılan katkı maddelerini ve etkilerini bilir
	Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Diğer Yöntemler
	Gıdaların muhafazasında kullanılan güncel yöntemler hakkında bilgi sahibidir
	Gıdaların muhafazasında kullanılan diğer yöntemlerin örneklerini bilir
	Gıdaların muhafazasında kullanılabilecek yeni yöntemler için fikir yürütebilir

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	03.02.2026	Oryantasyon	PY10 – PY16
2	10.02.2026	Gıda ve Mikroorganizmalar	PY10 – PY16
3	17.02.2026	Gıdalarda Mikrobiyal Faaliyetleri Kontrol Altına Alma	PY10 – PY16
4	24.02.2026	Fermantasyon	PY10 – PY16
5	03.03.2026	Süt Ürünleri	PY10 – PY16
6	10.03.2026	Bitkisel Yağlar, Et ve Et Ürünleri	PY10 – PY16
7	24.03.2026	Sebze ve Meyve Ürünleri	PY10 – PY16
8	30.03.2026	Tahıl Ürünleri	PY10 – PY16
	07.04.2026	Vize Haftası	%40
9	14.04.2026	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası	PY10 – PY16
10	21.04.2026	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası	PY10 – PY16
11	28.04.2026	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası	PY10 – PY16
12	05.05.2026	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası	PY10 – PY16
13	12.05.2026	Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası	PY10 – PY16
14	19.05.2026	Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Diğer Yöntemler	PY10 – PY16
	02.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	16.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

(AŞ116) KARIYER PLANLAMA DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Ercan POLAT
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Perşembe: 10.00 – 12.00
E-posta	ercan.polat@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Çarşamba: 09.15 – 10.00
Dersin Amacı	İnsan Kaynakları ile ilgili temel bilgileri vermek. Öğrencinin, ekonomi bilimine göre, ekonominin temel özelliklerini kavrayabilmesini, ekonominin temel özelliklerine göre ekonomik analiz yöntemlerini ve ekonomik sistemleri tanıyabilmesini, talebi belirleyen faktörleri ve talep esnekliğini analiz edebilmesini, tüketici denge oluşumunu, arzı belirleyen faktörleri ve arz esnekliğini, üretici denge oluşumunu analiz edebilecek ve üretim maliyetleriyle ilgili temel kavramları tanıyabilmesini, piyasa dengesinin oluşumunu kavrayabilmesini, talebi ve arzı etkileyen faktörlerin piyasa dengesine etkilerini analiz edebilmesini, istihdamın ekonomik etkilerini, fiyatlar genel düzeyindeki ve üretim düzeyindeki değişmelerin etkilerini analiz edebilmesini, para arz ve talebini analiz edebilmesini, para ve maliye politikalarını ve etkilerini kavrayabilmesini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır. Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı Etkin sözlü ve yazılı iletişim kurar İşletme yöneticiliği yetkinliğine sahip olur İnsan kaynakları tanımını yapabilir Personel Yönetiminden İnsan Kaynakları Yönetimine Geçiş Sorumluluğu altında çalışanların performanslarını objektif olarak değerlendirir ve denetler Personel yönetimi ile insan kaynakları arasındaki farkı bilir Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur İşletmecilik Alanında Bir Fonksiyon Olarak İnsan Kaynakları Yönetiminin Önemi. İnsan Kaynakları Bölümünün Örgütlenmesi İşletme yöneticiliği yetkinliğine sahip olur İnsan kaynakları örgütlenmesini bilir İş Tanımlarını bilir İnsan Kaynakları Yönetiminin Temel İlkeleri İşletmelerin doğal ve toplumsal çevrelerine karşı sorumluluklarının bilincinde olur. Öğrenim süresince elde edilen bilgileri neden sonuç ilişkileri ile değerlendirerek. Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur İş Analizi İş Analizi Yöntemlerini bilir İş Analizi Sürecini bilir

	İnsan Kaynakları uygulamalarına ilişkin teorik bilgilere sahip olur ve bu konuda analiz yapabilir
	İş Tanımı
	İş Tanımlarını bilir
	İş Gereksinimlerini bilir
	İşletme problem analizlerini yapar.
	İşgören Bulma ve Seçme
	Bağımsız çalışma ve inisiyatif kullanma becerisini kazanır
	İşletmelerin doğal ve toplumsal çevrelerine karşı sorumluluklarının bilincinde olur.
	Öğrenim süresince elde edilen bilgileri neden sonuç ilişkileri ile değerlendirerek, hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını takdir eder.
	İnsan Kaynaklarının Eğitimi
	Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur
	Problem çözmede yaratıcılık ve yeni durumlara uyarlanabilme becerisini kazanır
	Yenilikçi yaklaşımlarla iş fikirleri üretir
	Performans
	Sorunlar karşısında çözüm getirir becerisi kazanır
	Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur
	İşletme problem analizlerini yapar.
	İş Değerlemesi
	Sorumluluğu altında çalışanların performanslarını objektif olarak değerlendirir ve denetler
	Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur
	Problem çözmede yaratıcılık ve yeni durumlara uyarlanabilme becerisini kazanır
	Ücret Yönetimi
	Üniversitede edindiği birikimi bulunduğu toplumun kültürel ve tarihsel yapısıyla ilişkilendirir ve toplumun farklı katmanlarına iletir.
	İnsan kaynakları ücret yönetimini bilir
	Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur
	İşgören Devir Hızı
	Alanı ile ilgili uygulamaları çalışma arkadaşlarına, işverene anlatabilir, ekip çalışma becerisi
	Sorunlar karşısında çözüm getirir becerisi kazanır
	Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur
	İşgören Sağlığı ve İş Güvenliği
	Alanı ile ilgili konularda, iş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olur
	Üniversitede edindiği birikimi bulunduğu toplumun kültürel ve tarihsel yapısıyla ilişkilendirir ve toplumun farklı katmanlarına iletir.
	Bilgiyi mesleki uygulamada kullanabilme yeteneği olur

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	03.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY5 – PY15
2	10.02.2026	İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı	PY5 – PY15
3	17.02.2026	Personel Yönetiminden İnsan Kaynakları Yönetimine Geçiş	PY5 – PY15
4	24.02.2026	İşletmecilik Alanında Bir Fonksiyon Olarak İnsan Kaynakları Yönetiminin Önemi. İnsan Kaynakları Bölümünün Örgütlenmesi	PY5 – PY15
5	03.03.2026	İnsan Kaynakları Yönetiminin Temel İlkeleri	PY5 – PY15
6	10.03.2026	İş Analizi	PY5 – PY15
7	24.03.2026	İş Tanımı	PY5 – PY15
8	30.03.2026	İş gören Bulma ve Seçme	PY5 – PY15
	07.04.2026	Vize Haftası	%40
9	14.04.2026	İnsan Kaynaklarının Eğitimi	PY5 – PY15
10	21.04.2026	Performans	PY5 – PY15
11	28.04.2026	İş Değerlemesi	PY5 – PY15
12	05.05.2026	Ücret Yönetimi	PY5 – PY15
13	12.05.2026	İş gören Devir Hızı	PY5 – PY15
14	19.05.2026	İş gören Sağlığı ve İş Güvenliği	PY5 – PY15
	02.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	16.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1)Aşağıdakilerden hangisi insan kaynakları bilgi sisteminin yararlarından biri değildir? A) Veri doğruluğunda artış B) Verimlilikte artış C) Daha kullanışlı ve kaliteli sonuçlar elde etme D) Personelin performansında artış E) İşlem hızında artış 2) Personelin izin ve yıllık tatilleri dışında programlanmamış bir biçimde işe geç gelmesi ya da hiç gelmemesi durumuna ne ad verilir? A) İzin B) Tatil C) Dönüşüm D) Devamsızlık E) İşten çıkma 3)Aşağıdakilerden hangisi toplu iş uyuşmazlıklarında barışçı çözüm yollarından biri değildir? A)Uzlaştırma B)Zorunlu arabuluculuk C)Grev D)Tahkim E)Olağan arabuluculuk 4)Aşağıda verilen iş sözleşmesinden doğan borçlardan hangisi işverene aittir? A)Sadakat borcu B)Rekabet etmeme borcu C) Eşit işlem yapma borcu D)Emir ve talimatlara uyma borcu E)İşi özenle yapma borcu 5)Aşağıda verilen iş sözleşmesinden doğan borçlardan hangisi işverene aittir? A)Sadakat borcu B)Rekabet etmeme borcu C)Eşit işlem yapma borcu D)Emir ve talimatlara uyma borcu E)İşi özenle yapma borcu
Cevap Anahtarı	1)D 2)D 3)C 4)C 5)D
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ E-ISBN 978-975-06-4063-6 . ESKİŞEHİR, Aralık 2020 Dursun BİNGÖL, İnsan KaynaklarıYönetimi, Beta Yayınları, İstanbul, 2010
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ders notları, Megep yayınları Zeyyat SABUNCUOĞLU, İnsan Kaynakları Yönetimi, Beta Yayınları, İstanbul, 2011

(SEÇ104) SEÇMELİ ÜNİVERSİTE DERSLERİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Çarşamba 10.15 – 12.00
E-posta	sinan.keskin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Çarşamba: 13.15 – 15.00
Dersin Amacı	İletişim teknolojilerindeki ilerlemelerin insanı hızla yalnızlaştırdığı ve toplumdaki giderek soyutladığı bir çağda Değerler Eğitimi dersinin amacı, öğrencilerimize hem insan olarak kendi değerini anlatmak; hem de sosyal bir varlık olarak birlikte yaşadığı insanlara karşı sorumluluklarını hatırlatmaktır. Bu kapsamda hem ulusal hem de evrensel nitelik taşıyan değerlere karşı farkındalık oluşturmak dersin amaçları arasındadır. Böylece öğrencilere kendi hayatlarını, değerler bağlamında sorgulama ve yeniden gözden geçirme fırsatının da sunulacağı düşünülmektedir.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	Duyarlılık
	Yakın çevresinde meydana gelen toplumsal sorunların neler olduğunu kavrar.
	Küresel anlamda meydana gelen sorunlarının neler olduğunu değerlendirir.
	Toplumsal ve küresel sorunlara farkındalık kazandırıp, çözüm önerilerinin üretir.
	Tabi çevrenin önemini kavrar.
	Yardımseverlik
	Yardımseverliğin, hiçbir karşılık beklenmeden ihtiyacı olan için yapılan eylemler olduğunu bilir.
	Toplumda sosyal adaletin ve karşılıklı anlayışın gelişmesi adına yardımlaşmanın önemini kavrar.
	Yardımseverlik değerinin, toplumun her bireyine birtakım sorumluluklar yüklediğini kavrar.
	Hoşgörü
	Her insanın doğuştan gelen ya da kişisel yönelimlerinin sonucu olan birtakım farklılıklara sahip olduğunu ve bu farklılıkların bizleri daha iyi ya da daha kötü kişiler yapmadığını kavrar.
	Her farklılığın, bu farklılığı paylaşan insanların sayısından bağımsız olarak eşit ölçüde saygıyı hak ettiğini bilir.
	“Hoşgörü” kavramının, “hoş” olmayana karşı tahammül gösterme değil; farklılıklara saygı, onları tanıma ve kabul etme anlamına geldiğini analiz eder.
	Sevgi
	Bir birey olarak dünyayı anlamada ve anlamlandırmada sevgi dilini kullanır.

Konu ve İlgili Kazanım

	Dürüstlük
	Bireylerin hayat sürdüğü toplumda dürüst bir insan olma bilincinde hareket etmesinin gerekliliğini kavrar.
	İyilik bağlamında hayat sürme bilincinin önemini kavrar.
	Aile Birliğine Önem Verme
	Aile olmanın önemini kavrar.
	Ailede sevgi, saygı, hoşgörü, işbirliği ve birlikteliğin, mutlu bireyler için önemini analiz eder.
	Sorumluluk
	Bireyin hem kendisine, hem de çevresine (aile, ülke, dünya) karşı sorumluluklarını kavrar.
	Adalet
	Adalet ve eşitlik kavramlarının aynı şeyler olmadığını kavrar.
	Adil bir toplum için devletler kadar bireylere de önemli sorumluluklar düştüğünü analiz eder.
	Toplumsal çatışmaların önlenmesi için sosyal adaletin önemini analiz eder.
	Çalışkanlık
	Çalışkanlık ve üretken olmanın önemini kavrar.
	Çalışkanlık ve üretken olmanın bireye kazandırdıklarının farkına varır.
	Başarılı olmuş insanların pes etmeyen, çalışkan karakterde olduklarını analiz eder.
	Saygı
	Birey olarak dünyayı anlamada ve anlamlandırmada saygıyı ön planda tutmanın önemini açıklar.
	Bir birey olarak farklılıklara saygının ne demek olduğunu analiz eder.
	Tasarruf
	Çevremizi kuşatan tüketim kültürüne karşı farkındalık kazanır.
	Toplumun bir parçası olarak sınırlı kaynaklarla sınırsız bir şekilde tüketmenin mümkün olmadığını ancak tasarrufla bir dengenin oluşabileceğini kavrar.
	Vatanseverlik
	Vatanseverliğin, söylemle değil eylemle ilgili bir değer olduğunu kavrar.
	Doğal ve kültürel mirasa duyarlılığın, vatanseverliğin önemli bir unsuru olduğunu değerlendirir.
	Vatanseverliğin, bir görev ahlakı gerektirdiğini analiz eder.
	Genel Değerlendirme
	Değerlerimiz dersinin kendisinde oluşturduğu farkındalıkları değerlendirir.
	Değerlerimiz dersinin kendisinde oluşturduğu davranış değişikliklerinizi analiz eder.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02.02.2026	Uyum Haftası	
2	09.02.2026	Duyarlılık	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
3	16.02.2026	Yardıms severlik	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
4	23.02.2026	Hoşgörü	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
5	02.03.2026	Sevgi	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
6	09.03.2026	Dürüstlük	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
7	23.03.2026	Aile Birliğine Önem Verme	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
8	30.03.2026	Sorumluluk	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
	06.04.2026	Ara Sınav	%40
9	13.04.2026	Adalet	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
10	20.04.2026	Çalışkanlık	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
11	27.04.2026	Saygı	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
12	04.05.2026	Tasarruf	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
13	11.05.2026	Vatanseverlik	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
14	18.05.2026	Genel Değerlendirme	PY1-PY2-PY7-PY19-PY20
	01.06.2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
	15.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, içerik olarak belirlenen temel değerlere dayalı olarak hazırlanacak proje görevleriyle gerçekleştirilecektir. Proje görevinin geçme notuna etkisi % 100'dür. Ayrıca, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla da değerlendirme yapılabilecektir. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Proje Değerlendirme Ölçütleri	Seçilen değere yönelik hazırlanan projeler şu kriterlere göre değerlendirilecektir: 1. Gerekli yazışmaların yapılması 2. Ön hazırlık sürecinin tamamlanması 3. Projenin uygulanıp tamamlanması (20 puan) 4. Proje posterinin ve raporunun hazırlanması (20 puan) 5. Projenin zamanında sınıfta sunulması (20 puan) 6. Düzen ve tertip (20 puan) 7. Harcanan zaman ve emek (20 puan)

Yardımcı Dijital Kaynaklar	https://www.youtube.com/watch?v=oSvQOb8q7fk&t=88s https://www.youtube.com/watch?v=OKHvuUz5EzE https://www.ntv.com.tr/saglik/hosgoru-mutlu-ediyor-basariya-ulastiriyor-16-kasimuluslararasi-hosgoru-gunu,RgzYplhygUu2QsG7Ywe0Yw https://www.youtube.com/watch?v=vwAFguJLTGk https://www.youtube.com/watch?v=U-egpNmIqpY https://www.youtube.com/watch?v=RMtE2oMy_e4 https://www.youtube.com/watch?v=Nmd-jYUiTM0 https://www.youtube.com/watch?v=t2JBPFIFR2Y https://www.youtube.com/watch?v=XVNVrhr1pK8 http://www.cevremuhendisligi.org/index.php/cevire-aktuel/haberler/1067-copleri-temizlemeye-tesvik-etme-trashtag (Haber 1“Gelmiş Geçmiş En Yararlı Akım #Trashtag, Çöpleri Temizlemeye Teşvik Eden Meydan Okuma”) https://siyamder.org/haberler/basin-bulteni-dunya-temizlik-gunu-lets-do-it-haydi-yapalimhareketi/ https://www.youtube.com/watch?v=K-lwDSy2fdw https://www.nkfu.com/adalet-ve-esitlik-kavramlari-arasindaki-iliski/ https://gelisenbeyin.net/egitimde-adalet-ve-otesi.html
-----------------------------------	--

(SEÇ102) SEÇMELİ YABANCI DİL-II DERSİ

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Özge GERÇEKÇİOĞLU
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	
E-posta	ozge.gercekcioglu@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101
Ders Zamanı	Cumartesi: 08.15 – 11.00
Derslik	UZEM (UZAKTAN EĞİTİM MERKEZİ)
Dersin Amacı	Bu Ders Sonucu Öğrenciler İngilizcenin Temel Yapılarını Kullanarak Kendilerini İfade Edebileceklerdir. Bu Ders Öğrencilere İngilizce Temel Yapılarını Başlangıç Düzeyde (Beginner / A1) Vermeyi Amaçlar.
Konu ve İlgili Kazanım	Uyum Haftası
	There İs / There Are, This/That/These ve Those Yapıları
	Evin Bölümleri ve Eşyaların İngilizce Karşılıklarını Bilir.
	There İs / Are Kullanılarak Örnek Cümle Yazar.
	Nesnelerin Konumuna Göre Basit Sıfatlar Kullanarak Cümlede Kullanma Yetisi Edinilir.
	This/That/These ve Those Yapılarını Öğrenir
	Bu Yapıların Nesnelerin Konumuna Göre İfade Edildiğini Keşfeder.
	Bu Yapıları Cümle İçinde Kullanır.
	Can ve Can't Modal Verb I
	Can / Can't Modal Verbler Kullanılarak Basit Cümleler Kurabilir.
	Kalıbı Soru Cümlelerinde Kullanabilir
	Konu İle İlgili Alıştırmaları Cevaplayabilir.
	Can ve Can't Modal Verb II
	Adverbs (Zarf) Öğrenimi İle Kurdukları Cümleleri Geliştirirler.
	Can ve Can't Modal Verb III
	Can ve Geniş Zaman Kullanımlı Cümle Kurma.
	Writing Çalışması
	Bu Haftaya Kadar İşlenen Zaman Kavramları İle İlgili Karşılaştırmalı Alıştırmaları Cevaplayabilir.
	Kendilerini İfade Eden Metin Oluştururlar.
	Reading Çalışması
	Öğrendikleri Konuları İçeren Metinleri Okuyup Cevaplandırabilir.
	WAS /WERE , The Simple Past Tense
	Was/Were İle Basit Cümleler Kurabilir.

Konu ve İlgili Kazanım

The Simple Past Tense

Dili Geçmiş Zamanda (The Simple Past Tense) Olumlu Cümle Kurar.

Yapıyı Olumsuz Cümle Kalıbında Deneyimler.

Soru Formlarında Cümle Kuruluşlarını Bilir.

Düzenli/Düzensiz Fiiller

Öğrendiği Fiillerle Geçmiş Zamanda Cümle Kurar.

Reading Çalışması II

Simple Past Tense Kullanılan Metni Okuyup Sorularını Cevaplandırır.

Simple Past Tense Time Expressions

Bu Zaman İle Kullanılan Zaman Zarflarını Edinir.

Writing Çalışması II

Geçmiş Zaman Kullanarak Geçirdiği Son Tatili Anlatan Metin Yazabilir.

Simple Present Tense And Simple Past Tense

Geniş Zaman ve Geçmiş Zamanı Karşılaştıran Soruları Cevaplayabilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02.02.2026	Uyum Haftası	
2	09.02.2026	There İs / There Are, This/That/These ve Those Yapıları	PY5-PY15-PY18-PY20
3	16.02.2026	Can ve Can't Modal Verb I	PY5-PY15-PY18-PY20
4	23.02.2026	Can ve Can't Modal Verb II	PY5-PY15-PY18-PY20
5	02.03.2026	Can ve Can't Modal Verb III	PY5-PY15-PY18-PY20
6	09.03.2026	Writing Çalışması	PY5-PY15-PY18-PY20
7	23.03.2026	Reading Çalışması I	PY5-PY15-PY18-PY20
8	30.03.2026	WAS /WERE, The Simple Past Tense	PY5-PY15-PY18-PY20
	06.04.2026	Ara Sınav	%40
9	13.04.2026	The Simple Past Tense	PY5-PY15-PY18-PY20
10	20.04.2026	Düzenli/Düzensiz Fiiller	PY5-PY15-PY18-PY20
11	27.04.2026	Reading Çalışması II	PY5-PY15-PY18-PY20
12	04.05.2026	Simple Past Tense Time Expressions	PY5-PY15-PY18-PY20
13	11.05.2026	Writing Çalışması	PY5-PY15-PY18-PY20
14	18.05.2026	Simple Present Tense and Simple Past Tense	PY5-PY15-PY18-PY20
	01.06.2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
	15.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	S.1. Can you _____ a bike? A) riding B) ride C) to ride D) rides S.2. You can cook meal in the _____. A) livingroom B) bedroom C) bathroom D) kitchen S.3. _____ an Internet cafe in this town. A) There are B) There is C) There aren't D) There be S.4. Danny _____ at work yesterday, but he _____ at work today. A) was / is B) wasn't / isn't C) was / isn't D) is / isn't S.5. Ann and Max usually _____ sailing at weekends, but last weekend they _____ tennis. A) goes / played B) go / played C) went / play D) went / played

Cevap Anahtarı	1-b, 2-d, 3-b, 4-c, 5-b
Kaynak Kitap	 English for Life (Oxford University Press) + Student's Book + Workbook + iTTools (Digital Teaching Resources)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	 • Oxford Practice Grammar by Norman Coe, Mark Harrison, Ken Paterson (Oxford University Press) • English Grammar in Use by Raymond Murhpy (Cambridge University Press)

9.2. SINIF – GÜZ DÖNEMİ – DERS PLANLARI

(AŞ241) İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ

Öğretim Üyesi	Dr.Selim ÇAKAR, Öğr.Gör.Sinan KESKİN, Öğr.Gör.Ercan POLAT, Öğr.Gör. Zeynep BEKLER
Oda Numarası	TOĞÜ/FIRIN
Ofis Saatleri	Haftanın her günü 15.00- 16.00 arası
E-posta	İlgili Öğretim görevlilerin mailleri
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	4. Dönem – Protokol Yapılan İşletmelerde 20+5 Saat
Dersin Amacı	Aşçılık mesleğinde mesleği ile ilgili çağdaş teknolojilerin öğrenilmesi ve öğrencilerin, aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramlar bilgisine sahip olmalarını sağlamaktır. 3. Dönemde il içi ve il dışında bulunam protokol imzaladığımız işletmelerde uygulamalı olarak yürütülmesi, meslek derslerinde öğrenilen teorik bilgilerin uygulanabilirliğinin sağlanması amacıyla uygulama dersi olarak yürütülmektedir.
Konu ve İlgili Kazanım	İşletmelerde Mesleki Eğitim Başlangıcı
	Çalışma hayatı ve işletme kültürünü öğrenir
	İşletmelerde İş Yeri Oryantasyon Programı
	İşletme içinde faaliyet alanları hakkında bilgi edinir
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.
	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması
	Alanı ile ilgili uygulama becerisini geliştirir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	15.09.2025 19.09.2025	İşletmelerde Mesleki Eğitim Başlangıcı	PY8-PY11-PY15
2	22.09.2025 26.09.2025	İşletmelerde İş Yeri Oryantasyon Programı	PY8-PY11-PY15
3	29.09.2025 3.10.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
4	6.10.2025 10.10.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
5	13.10.2025 17.10.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
6	20.10.2025 24.10.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
7	27.10.2025 31.10.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
8	3.11.2025 7.11.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
	08.11.2025 16.11.2025	Vize Haftası	%40
9	17.11.2025 21.11.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
10	24.11.2025 28.11.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
11	1.12.2025 5.12.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
12	8.12.2025 12.12.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
13	15.12.2025 19.12.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
14	22.12.2025 26.12.2025	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
	29.12.2025 8.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
----------------------	---

(AŞ245) SOĞUK MUTFAK DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Çarşamba 10.15 – 12.00
E-posta	sinan.keskin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Perşembe: 15.15 – 17.00
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere soğuk mutfak tanıtmak ve soğuk mutfakta hazırlanan yiyeceklerin hazırlanış şekillerini göstermektir
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır.
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Açık Büfe Yiyecekleri Büfe Dekorları ve araçlar
	Büfede Kullanılan Araçları bilir
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlayabilecek
	Yiyeceklerin Büfeye Sıralanmasını bilir
	Açık Büfede Aşçının Görevleri Tranş ve Misafire Servis
	Açık Büfe Yiyeceklerini bilir
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirebilecek
	Açık Büfede Aşçının Görevlerini bilir
	Açık Büfe Yiyecekleri Soğuk ve Show Yemekleri
	Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi bilir
	Show yemeklerini ve mezeleri bilir
	Show yemeklerini ve mezeleri bilir
	Kokteyl Yiyecekleri Kokteyl Partileri Hazırlığı Kanepeler
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirebilecek
	Kokteyl Partilerinin organizasyon ve kullanılacak ekipman ve kokteyl türlerini bilir
	Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığını yapabilir
	Soğuk, Sıcak Kokteyller Sosları ve Deepler Tatlılar ve Meyveler
	Soğuk Kokteyl Yiyecekleri bilir
	Sıcak Kokteyl Yiyecekleri bilir
	Kokteyl Sosları ve Deepleri bilir
	Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması

	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Peynirler konusunu bilir ve uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Ordövrler ve uygulamaları
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Ordövrler konusunu bilir e uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Ordövrler ve uygulamaları
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Ordövrler konusunu bilir ve uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Ordövrler ve uygulamaları
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Ordövrler konusunu bilir ve uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Ordövrler ve uygulamaları
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Ordövrler konusunu bilir ve uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Sosis, salam
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Sosis ve salam konusunu bilir ve uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Baharat, kraker ve turşular
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Ordövrler konusunu bilir ve uygular
	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
	Soğuk yiyecek dekorasyonu ve uygulamaları
	Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
	Baharat Kraker ve turşular konusunu bilir ve uygular
	İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	18.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY4 – PY9
2	25.09.2025	Açık Büfe Yiyecekleri Büfe Dekorları ve araçlar	PY4 – PY9
3	2.10.2025	Açık Büfede Aşçının Görevleri, Tranş ve Misafire Servis.....	PY4 – PY9
4	9.10.2025	Açık Büfe Yiyecekleri Soğuk ve Show Yemekleri	PY4 – PY9
5	16.10.2025	Kokteyl Yiyecekleri Kokteyl Partileri Hazırlığı Kanepeler	PY4 – PY9
6	23.10.2025	Soğuk, Sıcak Kokteyller Sosları ve Deepler Tatlılar ve Meyveler	PY4 – PY9
7	30.10.2025	Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması	PY4 – PY9
8	6.11.2025	Ordövrler ve uygulamaları	PY4 – PY9
	8.11.2025	Vize Haftası	%40
9	16.11.2025	Ordövrler ve uygulamaları	PY4 – PY9
10	20.11.2025	Ordövrler ve uygulamaları	PY4 – PY9
11	27.11.2025	Ordövrler ve uygulamaları	PY4 – PY9
12	4.12.2025	Sosis, salam	PY4 – PY9
13	11.12.2025	Baharat, kraker ve turşular	PY4 – PY9
14	18.12.2025	Soğuk yiyecek dekorasyonu ve uygulamaları	PY4 – PY9
	25.12.2025	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	29.12.2025	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1. Soğuk ordövrin menüdeki sırası aşağıdakilerden hangisidir? A) Birinci yemek B) İkinci yemek C) Üçüncü yemek D) Dördüncü yemek E) Farketmez 2. Aşağıdakilerden hangisi sıcak antre olarak verilmez? A) Raviyoli B) Kananoli C) Balık D) Filet mignons E) Pizzalar 3. Aşağıdakilerden hangisi sıcak ordövr olarak verilmez? A) Paneller B) Mini börekler C) Mini köfteler D) Yoğurtlu mezeler E) Mini sosis 4. Terrin ve pate arasındaki farkı aşağıdakilerden hangisidir? A) Terrin hamura sarılır, pate sarılmaz. B) Pate hamura sarılır, terrin sarılmaz. C) Pate fırında pişer, terrin poché pişer. D) İkisi de aynı şeydir. E) Hiçbiri 5. Volovanın tanımı aşağıdakilerden hangisidir? A) Sebze yemeğidir, sıcak antredir. B) Kaliteli ızgara et yemeğidir, sıcak antredir. C) Milföyden yapılan ve iç konularak servis edilen, sıcak antredir. D) Soğuk salata, soğuk ordövr çeşididir. E) Sıcak servis edilen ordövr çeşididir.
Cevap Anahtarı	1. A 2. D 3. D 4. B 5. C
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Soğuk Mutfak /Açık Büfe ve Süsleme Sanatı Fahir TELLİ Mutfakta Sanat Dekor ve Örnek Sunuşlar Fahir TELLİ
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Soğuk Mutfak /Açık Büfe ve Süsleme Sanatı Fahir TELLİ Mutfakta Sanat Dekor ve Örnek Sunuşlar Fahir TELLİ Ders Notları ,Megep Yayınları,

(AŞ243) KONUKLA İLETİŞİM DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
Oda Numarası	2.Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı15.15-16.15
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencinin iletişim ve iletişim sürecinin önemini kavrayarak, iletişim sürecinde algı, ikna ve empati kavramlarının etkisini anlamasını, kişilerarası iletişim beceresi kazanması ve örgütsel ilişkilerde ve iş hayatında etkili iletişim kurabilme stratejileri geliştirmesini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon
	Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir.
	Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir.
	İletişim ile ilgili kavramları bilir.
	İletişim
	İletişimin tanımını yapabilir.
	İletişim öğelerini açıklayabilir.
	İletişim modelleri hakkında bilgi sahibidir.
	İletişim Araçları
	Farklı iletişim araçları hakkında bilgi sahibidir.
	Farklı koşullarda doğru iletişim aracını seçebilir ve bu aracı doğru kullanabilir.
	Güncel iletişim araçları araştırmaları hakkında bilgi sahibidir.
	Etkili İletişim
	Etkili iletişim tanımını, ilkelerini ve koşullara göre farklı etkili iletişim yöntemlerini bilir, etkili iletişim kurmanın önemini açıklayabilir.
	Doğru anlamak ve doğru anlatma hakkında bilgi sahibidir.
	Etkili iletişimde konuşma ve dinleme ilkelerini bilir, konuşmanın yapısını oluşturabilir ve konuşmayı etkili kılabilir.
	Etkili İletişim
	Etkili iletişim tanımını, ilkelerini ve koşullara göre farklı etkili iletişim yöntemlerini bilir, etkili iletişim kurmanın önemini açıklayabilir.
	Doğru anlamak ve doğru anlatma hakkında bilgi sahibidir.
	Etkili iletişimde konuşma ve dinleme ilkelerini bilir, konuşmanın yapısını oluşturabilir ve konuşmayı etkili kılabilir.
	Etkili İletişim
	Etkili iletişim tanımını, ilkelerini ve koşullara göre farklı etkili iletişim yöntemlerini bilir, etkili iletişim kurmanın önemini açıklayabilir.
	Doğru anlamak ve doğru anlatma hakkında bilgi sahibidir.
	Etkili iletişimde konuşma ve dinleme ilkelerini bilir, konuşmanın yapısını oluşturabilir ve konuşmayı etkili kılabilir.
	İletişimde Kalite

	İletişimde benmerkezciliğin etkisini açıklayabilir.
	İletişim benlikleri hakkında bilgi sahibidir.
	İletişimde davranış biçimleri hakkında bilgi sahibidir.
	İletişim Çeşitleri
	İletişim çeşitlerini bilir.
	İletişim çeşitlerinin ilkelerini ve yöntemlerini bilir.
	Farklı iletişim çeşitlerinde doğru iletişim kurabilir.
	İkna Edici Konuşma
	İkna kavramını ve etki stratejilerinin sınıflandırılmasını bilir.
	İkna edici konuşma ve konuşmanın düzenlenmesi hakkında bilgi sahibidir.
	İkna edici konuşma planı oluşturabilir.
	Güzel Konuşma
	Güzel konuşma egzersizlerini bilir ve uygulayabilir.
	Telaffuzun güzel konuşma için önemini açıklayabilir.
	Konuşmada ifadeyi güçlendiren unsurları kullanabilir.
	Sanal İletişim
	Sanal iletişimin tanımını yapabilir.
	Bilgi toplumu kuramını açıklayabilir.
	Yeni medya araçları ve sanal iletişim hakkında bilgi sahibidir.
	Sözsüz İletişim
	Kültür ve iletişim ilişkisini kurabilir, kültür kavramını açıklayabilir.
	Sözsüz iletişim kavramını açıklayabilir, sözel ve sözsüz iletişim karşılaştırması yapabilir.
	Sözsüz iletişimin işlevleri, unsurları ve yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.
	İş Hayatında İletişim
	İşletme yapısı içinde yer alan birimler ve iş yerinde uyulması gereken kurallar hakkında bilgi sahibidir.
	İşletmelerde iç ilişkileri bilir ve çalışma arkadaşlarıyla doğru iletişim kurabilir.
	İşletmelerde dış ilişkiler hakkında bilgi sahibidir.
	İş Hayatında İletişim
	Satışta etkili iletişim kurabilir ve iletişim kanallarını kullanabilir.
	Satışta AIDA ve NAIDAS modelleri hakkında bilgi sahibidir.
	Müşteri ilişkileri, müşteri şikayet yönetimi ve müşteri ilişkilerinde karşılaşılan sorunlar hakkında bilgi sahibidir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	16.09.2025	Oryantasyon	PY5 – PY19
2	23.09.2025	İletişim	PY5 – PY19
3	30.09.2025	İletişim Araçları	PY5 – PY19
4	7.10.2025	Etkili İletişim	PY5 – PY19
5	14.10.2025	Etkili İletişim	PY5 – PY19
6	21.10.2025	Etkili İletişim	PY5 – PY19
7	28.10.2025	İletişimde Kalite	PY5 – PY19
8	4.11.2025	İletişim Çeşitleri	PY5 – PY19
	08.11.2025 16.11.2025	Vize Haftası	%40
9	18.11.2025	İkna Edici Konuşma	PY5 – PY19
10	25.11.2025	Güzel Konuşma	PY5 – PY19
11	2.12.2025	Sanal İletişim	PY5 – PY19
12	9.12.2025	Sözsüz İletişim	PY5 – PY19
13	16.12.2025	İş Hayatında İletişim	PY5 – PY19
14	23.12.2025	İş Hayatında İletişim	PY5 – PY19
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) Gönderilen mesajların alıcıya ulaştıktan sonra aslına uygun olarak anlamlı bir şekilde yorumlanmasına ne denir? A. Filtreleme D. Geri bildirim B. Hedef E. Kanal C. Kod çözme 2) Aşağıdakilerden hangisi iş yeri görgü kuralları arasında yer almaz? A. Toplantı sırasında telefon açık bırakılmamalıdır. B. Kıyafet kuralına uyulmalıdır. C. Bütün toplantılara zamanında gelinmelidir. D. Konuşan kişinin lafı kesilmemelidir. E. İnsanlar tanıştırılırken daha önemli kişilerin adı sonra söylenmelidir. 3) Aile, iş arkadaşları, sınıf arkadaşları ya da bir proje için bir araya gelen insanlar arasında kullanılan iletişim çeşidi aşağıdakilerden hangisidir? A. Çevrim içi iletişim B. Bireyler arası iletişim C. Grup iletişimi D. Kitle iletişimi E. Sözsüz iletişim 4) Aşağıdakilerden hangisi satışta iletişim kanallarından biri değildir? A. Reklam B. Halkla ilişkiler C. Doğrudan pazarlama D. Muhasebe ve finans E. Kişisel satış 5) () Yazı ve konuşma dili, o dilin kullanıldığı bölgede ortaktır ve değişmez. () Satış danışmanı müşterisi ile iyi anlaşabilmek için müşterisine olabildiğince yakın olmalıdır. () Konuşmanın istenilen düzeyde gerçekleşmesinde dinleyicilerin tanımlanması önemlidir.
Cevap Anahtarı	1) C 4) D 2) E 5) Y-Y-D 3) C
Kaynak Kitap	• Öğretim Elemanı Ders Notları • Genel, Teknik ve Etkili İletişim - İrfan Çağlar, Sabiha Kılıç - Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti. 2. Basım, 2016. • İletişime Giriş - Prof. Dr. Aysel Aziz - Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti. 6. Basım, 2022
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Etkili Konuşma ve İletişim Sanatı - Mehmet Deniz - Cinius Yayınları, 2022 İletişim Psikolojisi - Prof. Dr. Müge Yılmaz - Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti. 1. Basım, 2022 Geleneksel ve Dijital Üzerine İletişim Araştırmaları - And Algül – Nobel Bilimsel Eserler, 1.Basım 2021

(AŞ247) MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEK ARAŞTIRMASI DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Ercan POLAT
Oda Numarası	61
Ofis Saatleri	Cuma 15.15 – 17.00
E-posta	ercan.polat@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Cum – 10.15 – 11.15 (UZEM)
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere ülkelerin yemek ile kültürleri arasındaki ilişkileri, toplumların yemek yeme alışkanlıklarını ve mutfak kültürü çerçevesinde dünya mutfaklarından ve Türk mutfağından örnekleri öğretmek, öğrencilerin akademik yemek araştırmaları yapabilmelerini sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Ders konuları ve içerikleri, kullanılacak kaynaklar hakkında bilgi sahibidir.
	Sınavlar ve değerlendirmeler hakkında bilgi sahibidir.
	Mutfak kültürü ile ilgili kavramları bilir.
	Dünya Mutfakları
	Fransız mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	İtalyan mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	İspanyol mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Dünya Mutfakları
	İngiliz ve Balkan mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	İskandinav ve Rus mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Orta ve Kuzey Amerika mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Dünya Mutfakları
	Meksika mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Güney Amerika ülkelerinin mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibidir.
	Asya mutfakları hakkında bilgi sahibidir.
	Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri ve Türk Mutfağı
	Türk Mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibidir.
	Tarihten bugüne sofrası alışkanlıklarındaki değişimi açıklayabilir.
	Anadolu mutfak kültürünün kökenleri hakkında bilgi sahibidir.
	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü
	Marmara Bölgesi mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.

	İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü
	Ege ve Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü hakkında bilgi sahibidir.
	Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi
	Kültürel etkileşim ile ilgili bilgi sahibidir.
	Osmanlı mutfak kültürünün diğer mutfaklarla etkileşimini açıklayabilir.
	Osmanlı mutfak kültürünün diğer mutfaklara kattığı örnekleri sıralayabilir.
	Türk Mutfak Kültüründe İçecekler ve Geleneksel Mekanlar
	Türk mutfak kültüründeki içecekler hakkında bilgi sahibidir.
	Türk mutfak kültüründe içeceklerle bağlantılı mekanları bilir.
	Türk mutfak kültüründe gıda esnafı hakkında bilgi sahibidir.
	Yemek Araştırmaları
	Türk mutfağından çeşitli yemek örneklerini kültürel açıdan değerlendirebilir.
	Yemekleri yeniden yorumlarken gerekli araştırmaları yapabilir.
	Yemek araştırmalarının ilkelerini bilir.
	Bilimsel Araştırma Süreci ile İlgili Temel Kavramlar
	Bilimsel araştırma hakkında bilgi sahibidir.
	Bilimsel araştırma ile ilgili temel kavramları bilir.
	Araştırma için gerekli koşulları ve adımları uygulayabilir.
	Literatür Taraması ve Veri Toplama Araçları
	Literatür taraması yapabilir.
	Atıf gösterme ve kaynakça hazırlama yöntemlerini bilir.
	Veri çeşitleri ve veri toplama araçları hakkında bilgi sahibidir.
	Araştırma Modelleri
	Araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.
	Araştırmanın tasarımını yapabilir.
	Doğru araştırma modelini uygulayabilir.
	Bilimsel Araştırma Etiği
	Bilimsel araştırma etiğinin önemini açıklayabilir.
	Etik olmayan durumların sonuçları hakkında bilgi sahibidir.
	Bilimsel araştırmalarda etik kurallarına dikkat eder.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	16.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY4 - PY11
2	23.09.2025	Dünya Mutfakları	PY4 - PY11
3	30.09.2025	Dünya Mutfakları	PY4 - PY11
4	7.10.2025	Dünya Mutfakları	PY4 - PY11
5	14.10.2025	Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri ve Türk Mutfağı	PY4 - PY11
6	21.10.2025	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	PY4 - PY11
7	28.10.2025	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	PY4 - PY11
8	4.11.2025	Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Yiyecek ve İçecekler	PY4 - PY11
	08.11.2025 16.11.2025	Vize Haftası	%40
9	18.11.2025	Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Mekanlar	PY4 - PY11
10	25.11.2025	Yemek Araştırmaları	PY4 - PY11
11	2.12.2025	Bilimsel Araştırma Süreci ile İlgili Temel Kavramlar	PY9 - PY26
12	9.12.2025	Literatür Taraması ve Veri Toplama Araçları	PY9 - PY26
13	16.12.2025	Araştırma Modelleri	PY9 - PY26
14	23.12.2025	Bilimsel Araştırma Etiği	PY9 - PY26
	29.12.2025 08.01.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	13.01.2026 21.01.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1) İtalya Mutfağı'nda "antipesto" ne anlama gelir? A. İlk tabak-giriş yemeği B. Yemek öncesi alınan aperatif C. Yemek sonu alınan hazmettirici D. Ana yemek-et yemeği E. Tatlı-dondurmalı 2) Aşağıdakilerden hangisi Balkan Mutfakları'nda uygulanan saklama yöntemlerinden biri değildir? A. Kurutarak saklama B. Tuzlayarak saklama C. Salamura ile saklama D. Işınlayarak saklama E. Soğuk ortamlarda saklama 3) Aşağıdakilerden hangisi araştırma yapısı içerisinde yer almaz? a) Konu belirleme b) Kapsamı daraltma c) Belli bir konuya odaklanma d) Grup oluşturma e) İşlevselleştirme
Cevap Anahtarı	1) A 2) D 3) D
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer Şahin Perçin, Beta Yayınları, 2020 Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Özbay, Detay Yayıncılık, 2019 Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri, Metin Kozak, Detay Yayıncılık, 2021
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri, Dr. Mehmet Güllü, Dr. Şeyda Karagöz, Detay Yayıncılık, 2019 Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Deniz Gürsoy, Oğlak Yayıncılık, 5. Baskı, 2020

(AŞ210) İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ

138

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	02-06.02.2026	İşletmelerde Mesleki Eğitim Başlangıcı	PY8-PY11-PY15
2	09-13.02.2026	İşletmelerde İş Yeri Oryantasyon Programı	PY8-PY11-PY15
3	16-20.02.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
4	23-27.02.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
5	02-06.03.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
6	09-13.03.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
7	23-27.03.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
8	30.03-03.04.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
	06-10.04.2026	Vize Haftası	%40
9	13-17.04.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
10	20-24.04.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
11	27.04-01.05.04.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
12	04-08.05.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
13	11-15.05.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
14	18-22.05.2026	İşletmelerde mesleki eğitim uygulaması	PY8-PY11-PY15
	01-12.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	15-19.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
----------------------	---

(AŞ212) YENİ MUTFAK AKIMLARI DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Ercan POLAT
Oda Numarası	61
Ofis Saatleri	Salı 08.15 – 10.15
E-posta	ercan.polat@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Salı: 13.15 – 15.00
Dersin Amacı	Bu Dersin Amacı Öğrencilere Yiyecek İçecek Sektöründeki Yeni Gelişmeleri Öğretmek ve Takip Etmek.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası
	Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır.
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
	Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar, Yeme Ortamı ve Etkileri
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Fast food akımı, Yenilebilir Çiçekler
	Fast food akımını bilir. Yenilebilir Çiçekleri bilir
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Dünya ‘da Yiyecek İçecek Festivallerini bilir
	Vegan mutfak, Vegeteryan mutfak Dünya ‘da Yiyecek İçecek Festivalleri, Füzyon Mutfak
	Füzyon Mutfakını bilir Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Vejeteryan mutfakı vejeteryan mutfakını bilir
	Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar.
	Füzyon Mutfak, Gastronomi Müzeleri
	Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Slow food, Temalı Restoran ve Barlar
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Slow foodu bilir. Temalı Restoran ve Barlar
	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikâyeleri
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikâyelerini bilir
	Sokak Yemekleri

	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Sokak Yemeklerini bilir
	Yiyecek Stilizliğı ve Fotoğrafçılığı
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Yiyecek Stilizliğı ve Fotoğrafçılığını bilir
	Gıda Sertifikasyon Sistemlerinde Dini Duyarlılıklar: Helal ve Koşer
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Gıda Sertifikasyon Sistemlerinde Dini Duyarlılıklar: Helal ve Koşeri bilir
	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Sosyal Medya
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Sosyal Medyada kullanımını bilir
	Moleküler Gastronomi
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Moleküler Gastronomiyi bilir
	Jel kapsül yapımı; sferifikasyon
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Jel kapsül yapımı; sferifikasyon
	Soya lesitini, Agar agar
	Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar.
	Gastronominin geleceği hakkında fikir yürütür öngörü sahibi olur.
	Soya lesitini, Agar agarı bilir

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	06.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY9 – PY11
2	13.02.2026	Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar, Yeme Ortamı ve Etkileri	PY9 – PY11
3	20.02.2026	Fast food akımı, Yenilebilir Çiçekler	PY9 – PY11
4	27.02.2026	Vegan mutfak, Vegeteryan mutfak Dünya 'da Yiyecek İçecek Festivalleri, Füzyon Mutfak	PY9 – PY11
5	06.03.2026	Füzyon Mutfak, Gastronomi Müzeleri	PY9 – PY11
6	13.03.2026	Slow food, Temalı Restoran ve Barlar	PY9 – PY11
7	27.03.2026	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikâyeleri	PY9 – PY11
	03.04.2026	Vize Haftası	%40
8	10.04.2026	Sokak Yemekleri	PY9 – PY11
9	17.04.2026	Yiyecek Stilizasyonu ve Fotoğrafçılığı	PY9 – PY11
10	24.04.2026	Gıda Sertifikasyon Sistemlerinde Dini Duyarlılıklar: Helal ve Koşer	PY9 – PY11
11	01.05.2026	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Sosyal Medya	PY9 – PY11
12	08.05.2026	Moleküler Gastronomi	PY9 – PY11
13	15.05.2026	Jel kapsül yapımı; sferifikasyon	PY9 – PY11
14	22.05.2026	Soya lesitini, Agar agar	PY9 – PY11
	05.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	19.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	1)Surf & Turf hakkında bilgi veriniz? 2)Füzyon Mutfak hakkında bilgi veriniz? 3)Kan Grubuna Göre Beslenme nedir? Nasıl gerçekleştirilir. 4)Yenilebilir Böcekler hakkında bilgi veriniz? 5) Silikon Vadisi Yemekleri (Silicon Valley & Food) hakkında bilgi veriniz?
Cevap Anahtarı	
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi, Ankara: Detay
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Sloan, A.E. (2002). The top 10 functional food trends. The next generation. Food Technology, 56, 32–57 Bigliardi, B. & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods, Trends in Food Science & Technology, 31,118-129 Gazi Üniveristesi Ders Notları

(AŞ214) CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sinan KESKİN
Oda Numarası	151
Ofis Saatleri	Çarşamba 10.15 – 12.00
E-posta	sinan.keskin@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Perşembe: 13.15 – 16.00
Dersin Amacı	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır. Tüm Dünya’da ve Türkiye’de hızla gelişen endüstrilerinden bir olan catering sektörünün tanıtılması. Türkiye’de bugüne kadar yabancı işletmecilerin sunduğu bu hizmet için öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışabileceği alanların ve işin tanıtılması
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır. Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Aşçılar açısından ziyafetin anlamını aktarma Ziyafet menüleri planlama Bir ziyafet operasyonu için yemek hazırlar. Bir ziyafet operasyonunun sunumunu yapar. Ziyafet öncesi hazırlıklar yapar Ziyafet organizasyonu planlama Ziyafeti planlamanın önemi ve planlama süreci Yiyecek içecek departmanı yöneticisi, banket müdürü ve banket şefinin yaptıkları çalışmaları yapar Ziyafet salonlarının fonksiyonel olması için dikkat edilecek hususları bilir Ziyafet satın alma listesi hazırlama Ziyafet menülerini yapar Ziyafet menülerini yapar Ziyafet menüsü hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar Ziyafete uygun araç ve gereçleri hazırlama Ziyafet salonlarının fonksiyonel olması için dikkat edilecek hususları bilir Bir ziyafet operasyonunun sunumunu yapar. Bir ziyafet operasyonu planlar. Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hâle getirme Kahvaltı büfesi hazırlar. Kahvaltı büfesi hazırlar. Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlar.

	Örnek ziyafet sunumu hazırlama, Açık büfe hazırlama, Kokteyl hazırlama, Resepsiyon hazırlama
	Resepsiyon operasyonları yürütebilecektir.
	Kokteyl operasyonları yürütebilecektir.
	Açık büfe operasyonları yürütebilecektir.
	Catering ve önemi
	Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
	Yiyecek içecek işletmelerinde aktif görev alır.
	Organizasyonlarının prosedürlerini bilir
	Catering çalışma planı yapmak/kontrol etmek
	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri edinir
	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm üretir
	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur
	Cateringde kullanılacak ekipman, araç-gereç ve ürünleri
	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur
	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.
	Catering hizmetleriyle ilgili temel bilgi edinirler
	Cateringde Çalışacak Elemanları temin etmek
	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.
	Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize eder
	Catering hizmetleriyle ilgili Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize eder
	Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize etmek
	Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize eder
	Dekorasyon işlemlerini organize etmek Lojistik hizmetlerini organize eder.
	Dekorasyon işlemlerini organize eder.
	Dekorasyon işlemlerini organize etmek Lojistik hizmetlerini organize etmek
	Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizler
	Ödeme planını yapar.
	İçecek servisi yapar, Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizlemek/
	Ödeme planını yapmak. İçecek servisi yapmak, Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizlemek/ Depolamak temin etmek Ödeme planını yapmak. İçecek servisi yapmak, Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizlemek/ Depolamak temin etmek
	Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizler
	Depolamak temin eder
	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir. Depolamak temin edebilir.

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	05.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY1 – PY9
2	12.02.2026	Aşçılar açısından ziyafetin anlamını aktarma Ziyafet menüleri planlama	PY1 – PY9
3	19.02.2026	Ziyafet organizasyonu planlama	PY1 – PY9
4	26.02.2026	Ziyafet satın alma listesi hazırlama	PY1 – PY9
5	05.03.2026	Ziyafete uygun araç ve gereçleri hazırlama	PY1 – PY9
6	12.03.2026	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hâle getirme	PY1 – PY9
7	26.03.2026	Örnek ziyafet sunumu hazırlama, Açık büfe hazırlama, Kokteyl hazırlama, Resepsiyon hazırlama	PY1 – PY9
8	02.04.2026	Catering ve önemi	PY1 – PY9
	09.04.2026	Vize Haftası	%40
9	16.04.2026	Catering çalışma planı yapmak/kontrol etmek	PY1 – PY9
10	23.04.2026	Cateringde kullanılacak ekipman, araç-gereç ve ürünleri	PY1 – PY9
11	30.04.2026	Cateringde Çalışacak Elemanları temin etmek	PY1 – PY9
12	07.05.2026	Sunum ve Animasyon hizmetlerini organize etmek	PY1 – PY9
13	14.05.2026	Dekorasyon işlemlerini organize etmek Lojistik hizmetlerini organize etmek	PY1 – PY9
14	21.05.2026	Ödeme planını yapmak. İçecek servisi yapmak, Catering operasyonunu Yönetmek Gereçleri temizlemek/ Depolamak temin etmek	PY1 – PY9
	04.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	18.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan doğru ve yanlış, boşluk doldurma ve çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	Ziyafet Organizasyonunda Fiyatı Etkileyen Faktörler Ziyafet Organizasyonunda Fiyatı Etkileyen Faktörler Nelerdir? Ziyafet Emri – Banqueting Memorandumu nasıl olur? Nelere dikkat edilir? Ziyafet menüsü hazırlarken dikkat edilmesi gerekenler nelerdir?
Cevap Anahtarı	
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları SOFRA Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.Çiçek, D. ve Öney, H. (2009). Catering Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları Yılmaz, Y.(2006). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet organizasyonu ve Yönetimi: Detay Yayıncılık.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ders notları, Megep yayınları

(AŞ216) TURİZM COĞRAFYASI DERSİ

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Selim ÇAKAR
Oda Numarası	3. Kat
Ofis Saatleri	Pazartesi 12.00 – 13.00
E-posta	selim.cakar@gop.edu.tr
Derslik	Teori: B101 Uygulama : Gastronomi Atölyesi
Ders Zamanı	Perşembe: 09.15 – 12.00
Dersin Amacı	Turizm öğrencilerinin ileride yapacakları turizm mesleğinde kendi ülkelerinin turistik destinasyonlarını bilmeleri, Türkiye ve turizm talebi hususunda bilgi sahibi olabilmelerini amaçlamaktadır. Bu derste, turizm coğrafyasını tanıma, önemi ve tarihi gelişimi, Türkiye'nin dünya coğrafyasındaki yeri, Türkiye turizminin özellikleri, Türkiye'de bölgelere göre turizm çeşitlendirilmesi, Türkiye'de turistik cazibe merkezleri, Dünya'da cazibe merkezleri, Dünya turizmi içerisindeki Türkiye turizminin payı konuları ele alınmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanım	Oryantasyon Haftası Turistik Destinasyon tanımı Seyahat acentelerinin tanımı ve tarihçesi Destinasyon tanımını ve özelliklerini bilir Coğrafya- destinasyon ilişkisi hakkında yorum yapabilir Turistik destinasyon tanımı ve özümsemesi Turistik destinasyon tanımını yapabilir Turistik destinasyon tanımını yapabilir Turistik destinasyon tanımı ve özümsemesini bilir Turizm talebi ve talebin tahminlemesi Turizm talebinin özelliklerini bilir Turizm talep tahminlemesini bilir Arz talep dengesini bilir Turizm istatistiklerinin yorumlanması Turizm istatistiklerini okuyup yorumlayabilir Turizm istatistiklerini okuyup yorumlayabilir Türkiye turizm istatistiklerini bilir Türkiye'nin popüler turistik destinasyonları Türkiye turizm destinasyonlarını bilir

	Tursitik destinasyonlarda uygulanan politikaları bilir
	Destinasyonlardaki sorunları bilir ve yorum yapabilir
	Popüler turistik destinasyonlarda uygulanan turizm politikaları
	Popüler turistik destinasyonlarda uygulanan turizm politikalarını bilir
	Popüler turistik destinasyonlarda uygulanan turizm politikalarını bilir
	Popüler turistik destinasyonlarına turizm politikalarına yorum bilir
	Akdeniz bölgesi ve turizm talebi
	Akdeniz bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Akdeniz bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Akdeniz bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Ege bölgesi ve turizm talebi
	Ege bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Ege bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Ege bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Marmara bölgesi ve turizm talebi
	Marmara bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Marmara bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Marmara bölgesi turizm destinasyonu tanır
	İç Anadolu bölgesi ve turizm talebi
	İç Anadolu bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	İç Anadolu bölgesi turizm destinasyonu tanır
	İç Anadolu bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Karadeniz bölgesi ve turizm talebi
	Karadeniz bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Karadeniz bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Karadeniz bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Doğu Anadolu bölgesi ve turizm talebi
	Doğu Anadolu bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Doğu Anadolu bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Doğu Anadolu bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Güneydoğu Anadolu bölgesi ve turizm talebi
	Güneydoğu Anadolu bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Güneydoğu Anadolu bölgesi turizm talebinin özellikleri bilir
	Güneydoğu Anadolu bölgesi turizm destinasyonu tanır
	Milli Parklar
	Milli park özellikleri bilir
	Milli park özellikleri bilir
	Milli park destinasyonunu tanır

Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	03.02.2026	Oryantasyon Haftası	PY2 – PY3
2	10.02.2026	Turistik destinasyon tanımı ve özümzenmesi	PY2 – PY3
3	17.02.2026	Turizm talebi ve Talebin Tahminlendirilmesi	PY2 – PY3
4	24.02.2026	Türkiye`nin turizm istatistiklerinin yorumlanması	PY2 – PY3
5	03.03.2026	Türkiye`nin popüler turistik destinasyonları	PY2 – PY3
6	10.03.2026	Popüler turistik destinasyonlarda uygulanan turizm politikaları	PY2 – PY3
7	24.03.2026	Akdeniz bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
8	30.03.2026	Ege bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
	07.04.2026	Vize Haftası	Ara Sınavı
9	14.04.2026	Marmara bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
10	21.04.2026	İç Anadolu bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
11	28.04.2026	Karadeniz bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
12	05.05.2026	Doğu Anadolu bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
13	12.05.2026	Güneydoğu Anadolu bölgesi ve turizm talebi	PY2 – PY3
14	19.05.2026	Milli Parklar	PY2 – PY3
	02.06.2026	Dönem Sonu Final Sınavı	%60
	16.06.2026	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	S.1) Dünyanın yedi harikasından birisi olan Kral Mausollos'un Mezarı nerededir? A) Efes B) Milas C) Kaş D) Bodrum E) Antalya S2) Halil-ül Rahman Camii nerededir? A) İstanbul B) Şanlıurfa C) Gaziantep D) Mardin E) Amasya S.3) Sezar'ın "geldim, gördüm, yendim" (Veni-Vidi-Vici) dediği yer nerededir? A) Alanya B) Silifke C) Zile D) İstanbul E) Ankara S.4) Zeugma harebeleri nerededir? A) Nizip B) Batman C) Kilis D) Malatya E) Silifke
Cevap Anahtarı	Cevap Anahtarı: 1- D, 2- B, 3- C, 4-A
Kaynak Kitap	Öğretim Elemanı Ders Notları Turizm Coğrafyası Prof. Dr. Nazmiye ÖZGÜÇ Çantay Kitabevi Türkiye'nin Turizm Coğrafyası Yard. Doç. Ersin GÜNGÖRDÜ Nobel Yayınları
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Turizm Coğrafyası Dr. Aliye AKIN Kitapstore Akbaba, A., Çetinkaya, N. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Detay Yayıncılık, Ankara