**DERS TANIMLARI**

**GMS 115 Mutfak Hesaplamaları:** Bu dersin amacı öğrencilerin analitik düşünme becerilerini geliştirmek adına günlük hayatta karşılaşacakları durumlarla ilgili problemleri temel matematik yöntemlerini kullanarak çözmesi ve geliştirmesi ve öğrendikleri bu bilgileri kendi kariyerlerinde kullanmalarıdır. Temel matematik bilgisi verilerek pratik düşünme becerisi kazandırılacaktır.

**GMS 116 Mutfak Kimyası:** Mutfak Kimyası dersi, gıda ve gıdayı kullanabilme ile ilgili kimya ve kimyasal reaksiyonları tanımlar. Bu ders içinde yiyecek ve yiyecek hazırlama ile ilgili kimyasal kavramların anlaşılması üzerinde durulacaktır. Demolar ve uygulamalı çalışmalar, öğrencilere gıda sistemlerindeki farklı reaksiyonları ve teknikleri gözlemleme ve anlama fırsatı sağlayacaktır. Dersin sonunda öğrenciler ileri dönemlerdeki alan dersleri için hazırlanmış olacaklardır.

**GMS 211: Mutfak Uygulamaları I:** Temel pişirme ve kesim tekniklerinin uygulanması. Koyulaştırıcı ve bağlayıcı ajanları kullanarak temel stoklar, soslar, çorbaların yapımının öğretilmesi. Tüm salatalar, salata sosları, mezeler, kanepeler, soğuk başlangıçlar. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları ile hazırlama ve sunum teknikleri

**GMS 212 Mutfak Uygulamaları II:** Genel yemek hazırlama ve pişirme ilkeleri uygulayarak sebze, et, tavuk ve balık hazırlanması. Çorbalar, sebzeler, çeşitli hamur malzemeler (makarna, pirinç çeşitleri, nişastalı yiyecekler) yapımları ve sunumları. Temel pişirme teknikleri, mise-en place ve reçetelerin zamanlama açısından etkili kullanımı. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları

**GMS 213 Ekmek Yapımı:** Temel fırıncılığa dair bilgiler, hazırlık ve pişirme teknikleri ile temel ekmek hamurun hazırlanması ve ekmek yapımı. Uluslararası ve bölgesel ekmek yapımı, artizan ekmek ve uygulaması. Çeşitli fırın ürünlerinin ve unlu mamüllerin öğretilmesi. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları.

**GMS 214 Pastacılığa Giriş:** Pastacılığa başlamak için temel bilgi. Temel pastacılık ürünleri ve pastacılıkta kullanılan malzeme hakkında bilgi ve bunların uygulaması. Pastacılıkta kullanılan çeşitli hamurların, pastacı kreması ve dolgu malzemeleri, tart, kiş, şu hamuru uygulaması. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları.

**GMS 315 İleri Pastacılık:** Pasta ve diğer hamur işleri, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler. Şeker hamuru işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları.

**GMS 316 Mutfak Uygulamaları IV:** Menü hazırlama, zaman yönetimi ve sunum teknikleri. Çok yönlü menüler, belirli (tanımlanmış) koşullar altında hazırlanması. Farklı teknikler ve malzemeler ile menü geliştirme yeteneklerini geliştirilmesi, takım çalışmasının özellikleri, menü öğelerinin ve tabak sunumlarının üretilmesine ve yaratıcılığa odaklanma. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

**GMS 317 Mutfak Uygulamaları III:** Et, kümes hayvanları, balık ve sebze yemeklerinin sosları, bu malzemelerden stok hazırlanması. Özel Kasaplık teknikleri. Bu yemeklerin garnitür, sunum ve pişirme teknikleri. Hassas ve kaliteli yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinin ve kısa zamanda gerçek müşteriye servis edilmesinin öğretilmesi. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

**GMS 319 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tüketici Davranışları:** Bu ders, tüketici davranışlarının anlaşılması, tüketicilerin satın alma kararlarını nasıl ve niçin aldıkları, satın alma öncesi, sırası ve sonrasında nasıl düşündükleri, hissettikleri ve hareket ettikleri üzerine odaklanmaktadır. Ayrıca, tüketici davranışının altında yatan önemli kavramları incelenmektedir. Çeşitli sosyal bilimlerden (pazarlama, psikoloji, sosyoloji ve antropoloji) yardım alınarak; ürün geliştirme, fiyatlandırma ve konumlandırma gibi pazarlama sorunlarına ilişkin ilkeler ve teoriler konuşulmaktadır. Genel olarak, tüketicilerin anlaşılması, pazarlamacıların pazardaki alıcıların ihtiyaçlarını daha etkin bir şekilde karşılamasını ve pazarda daha başarılı olmalarını sağlayacak yollar üzerine teoriler kurulmaktadır.

**GMS 366 Gastronomide Trendler:** Küreselleşme ve beraberinde yaşanan teknolojik, ekonomik, sosyolojik gelişmeler yeme-içme davranışlarında ve/veya beklentilerinde çok farklı değişimlere neden olmaktadır. İnsanların yaşamlarını idame ettirebilmeleri için fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesine taşınan yeme-içme faaliyetleri, günümüzde küreselleşmenin de etkisiyle farklı lezzet, tat ve görünümdeki yiyeceklerin deneyimlenmesi isteğini de beraberinde getirmiştir. Ders akışı içerisinde atıksız mutfak, alternatif beslenme, duyuları harekete geçiren yemekler, siyah ve mor besinler, vs. hakkında bilgi verileceğinden öğrencilere farklı bir bakış açısı kazandırılması hedeflenmektedir.

**GMS 368 Gıda ve Sürdürülebilirlik:** Küresel gıda üretim ve tüketim pratiklerinin ve kalıplarının çevre üzerindeki etkisini işleneceği bu ders ile öğrencilere, çağdaş gıda rejiminin oluşumuna, dünyadaki çeşitli gıda ve çevre hareketlerinin bu gıda rejimine karşı geliştirdiği alternatif, sürdürülebilir gıda üretim ve tüketim pratiklerinden bahsedilecektir. Sürdürülebilir tarım, organik tarım, iyi tarım uygulamaları, eko gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi gibi kavramlarının yanı sıra, sürdürülebilir restoran uygulamaları, sürdürülebilir beslenme modelleri ve yavaş hareketi ile ilgili bilgiler verilecektir.

**GMS 411 Dünya Mutfakları I:** Avrupa, Amerika, Afrika ve Ortadoğu mutfaklarını şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanarak incelenmesi; Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika mutfaklarından örneklerin hazırlanma teknikleri, tadımı ve değerlendirmesini kapsar. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

**GMS 465 Mutfak Otları:** Ders kapsamında mutfakta kullanılan otların yetiştiriciliği, mutfak otlarının ve baharatların tanınması, mutfak otlarının ve baharatların gıda sektöründe kullanımı, optimum saklanma koşulları, baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu hakkında bilgi verilecektir.

**GMS 467 Kahve Bilimi ve Kültürü:** Bu ders kapsamnda kahvenin ortaya çıkışından bugüne kadar olan tarihsel süreci incelenecektir. Bitki olan kahvenin bir fincan kahve oluncaya kadar geçtiği hasat, fermentasyon, kavurma vb. gibi aşamalar ve kahve işleme yöntemlerine değinilecektir. Ayrıca kahve hazırlama (Espresso, Chemex, V60, French press, vb.) ve sunum teknikleri ile uygun kahve tadım prosedürü verilecektir. Temel barista hijyeni kuralları, baristanın temel sorumlulukları hakkında bilgilendirme yapılacaktır. Ayrıca kahve demleme ekipmanları hakkında uygulamalı gösterimler ile öğrencilerin sektöre yakınlaşmaları sağlanacaktır. Yabancı ve yerli birçok kahve hakkında bilgi sahibi olacaktır. Kahve ile uyumlu yiyecek/ürün eşleşmeleri hakkında bilgiler verilecek ve uygulamalar yapılacaktır. Kahveden kafeinin çıkarılma yöntemleri anlatılacak ve kahvenin kafeinsizleştirilmesi konusunda bilgiler verilecektir.

**GMS 474 Ekşi Mayalı Fırıncılık Ürünleri:** Ekşi mayalı fırıncılık ürünleri dersi, ekşi mayanın ne olduğunu, ekşi maya hazırlarken nelere dikkat edilmesi gerektiğini, ekşi mayanın kurulmasını, beslenmesini, fırıncılık ürünlerinde nasıl kullanılacağını ve gerçekleşen reaksiyonları tanımlar. Bu ders içerisinde fırıncılık ürünlerinde kullanılan tahıl türleri, bu türlerin seçiminde dikkat edilmesi gerekenler ve muhafaza koşulları hakkında bilgi verilecektir. Reçetelerde kullanılan malzemelerin fırıncılık ürünlerindeki önemi ve kazandırdıkları üzerinde durulacaktır. Ekşi mayanın, ticari maya ile olan farkı uygulamalı olarak açıklanacaktır. Ekşi mayanın çoğaltılması, reçetelerde kullanıma hazır hale getirilmesi, muhafazası, faydaları hakkında bilgi verilecektir. Uygulanacak olan reçeteler ile öğrenciler ölçeklendirme, yoğurma teknikleri, mayalama teknikleri, katlama teknikleri, şekillendirme teknikleri ve pişirme teknikleri hakkında detaylı bilgiye sahip olacaktır.

**GMS 261 Görsel Tasarım:** Bu ders kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları için görsel anlatım dilinin ve kişisel ifade yeterliliklerinin geliştirilmesi için uygulamalı çalışmalar yürütülür. Görsel tasarım ve anlatım unsurları aracılığı ile etkin kompozisyonlar oluşturulur. Ders kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında yemeğin sunum şeklinin ve yemek yenilecek olan ortamın tasarımında görsellerin ortak dil olarak kullanılmasına yönelik çalışmalar ile estetik ve lezzetin karşılıklı etkileşiminin vurgulanır. Kişisel tarz ve yaklaşımların belirlenmesi ve geliştirilmesinde görsel düşünme ve tasarım ilkeleri eş zamanlı olarak sürece dahil edilir.

**TSE 191 Temel Sanat Eğitimi I:** Temel Sanat Eğitimi dersi, öğrencilere görsel tasarım dilini kullanarak kendilerini ifade edebilme olanaklarını keşfetmelerini sağlar. Temel sanatın/tasarımın yapay ve nesnel öğeleri kullanılarak tasarımlar yapılır. Tasarımın temel ilke ve öğelerini, teknik ve kavramsal olarak kullanmak, el becerisini geliştirmek, iki ve üç boyutlu düşünme alışkanlığı edindirmek, yaratıcılıklarını açığa çıkarmak, estetik yaşam dinamiği kazanmalarının yolunu açmak üzere uygulamalar yapılır.

**GMS 258 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Araştırma Yöntemleri:** Bu ders, gastronomi alanındaki araştırma konularında öğrencileri bilgilendirmek için tasarlanmıştır. Derste, makale ve proje incelemeleri aracılığıyla araştırma teknikleri öğretilecektir. Öğrenciler yiyecek üzerine yapılan araştırma konuları üzerine odaklanarak, gıda çalışmalarının merkezinde yer alan disiplinler arası bir uygulamaya doğrudan katılacaktır. Ders, Gastronomi öğrencilerinin alanlarını bir bütün olarak daha iyi anlamasını sağlayacak ve bilimsel uygulamalara yönelik rehberlik edecektir. Genel bir bakış ve metodolojik bilgi sağlarken, uzmanlık alanlarına geçiş aracı olarak da görev görecektir. Bu ders aynı zamanda bilimsel araştırma yol ve yöntemlerini, bilimsel araştırmanın geçerlilik kurallarını, kaynak taramayı, araştırma önerisi, rapor hazırlama, yasal sorumluluk ve bilimsel etik kurallarının bilincine varmayı öğretmeyi hedefler. Bu ders Bitirme Projesi Dersi için temel bir ders niteliğindedir.

**GMS 457 Günümüz Mutfak Kültürleri:** Ders dünya çapında yükselen Ve moda olan mutfakların anlatımı ve uygulamasını hedeflemektedir. Gastronomi Ve Mutfak Sanatları alanında tanınmış birçok şef bu derste örnekler vermekte ve uygulamada bulunmaktadır.

**GMS 469 Gastronomide Özel Etkinlikler ve İletişim:** Bu derste öğrenciler farklı gastronomi etkinliklerini tanıyacak; bir gastronomi etkinliği düzenlemek için tema belirlenmesi, program ve menü oluşturulması, medyayla ilişkiler, satın alma, bütçe organizasyonu, sponsorluk ve kaynak yaratma gibi gerekli etapları uygulamalı olarak öğrenecektir.

**GMS 470 Şekerleme Tasarımı:** Şeker üretiminin; temelleri, şekillendirilmesi, kalıplanması ve depolanması. Şekerin çalışma dereceleri ve kullanım alanları. Klasik ve geleneksel Türk tatlıları yapımında bu tekniklerin ve metotların uygulanması. Jel, jöle, lokum, sert şeker oluşumunu anlamak. Şekerin tatlılarda kullanımı ve dekore edilmesi. Şekerciliği anlamak.

**GMS 472 Gıda Katkı Maddeleri:** Gıda katkı maddelerinin, özellikleri, toksikolojik değerlendirmeleri, sınıfları, gıdalarda kullanım alanları, yasal düzenlemeleri, gıda sanayisinde kullanılan gıda katkı maddeleri konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesini sağlamak amaçlanmaktadır.

**HEDEF VE GÖREVLER**

-Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki çağdaş eğitim ve öğretimin öğrencilere sunulması,

-Dünyadaki tüm mutfak kültürlerine teorik ve uygulamalı olarak genel bir bakış açısı sunulması,

-Multidisipliner bir alan olarak gastronominin her alanından dersler verilerek uluslararası düzeyde

sektör çalışanı yetiştirilmesi,

-Değişen ve dönüşen dünya şartlarına duyarlı, yeniliklere açık ve ilgili öğrenciler yetiştirilmesi.

**İKİLİ ANLAŞMALAR**

Instituto Politecnico da Guarda - Portekiz

NATFA- National Academy for Theatre and Film Arts,Screen Arts Faculty – Bulgaristan

Ayrıntılı bilgi için: <https://www.maltepe.edu.tr/internationaloffice/tr/i%CC%87kili-anlasmalar>

**STAJ BİLGİLERİ**

<https://www.maltepe.edu.tr/Content/Media/CkEditor/20072020124152121-gms%20staj%20y%C3%B6nergesi.pdf>

-Öğrencilerin staj yapmaya hak kazanmaları için **60 AKTS’yi tamamlamış olması gerekir.**

-Öğrencilerin lisans eğitimleri boyunca yapması gereken stajın toplam süresi **60 iş günüdür.**

-Öğrenciler toplam 60 iş günü olan zorunlu stajlarını **kesintili veya kesintisiz olarak tamamlayabilirler.**

-Öğrencilerin, danışman hocalarından **staj yerinin uygunluğu konusunda onay alması** gerekmektedir.