

**B.A.İ.B.Ü. TURİZM FAKÜLTESİ**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**  
**ZORUNLU DERSLER**  
**1. sınıf 1. Dönem**  
**(1. Yarıyıl)**

**Gastronomiye Giriş (2-0-2) AKTS (4)**

Gastronomi ve ilgili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, bir turistik ürün ve çekicilik olarak gastronomi, ağırlama endüstrisinin bir boyutu olarak gastronomi, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin gelişimi, yeme alışkanlıklarının ve geleneklerinin gelişimi, yiyecek içecek türleri ve bileşenleri, yiyecek içecek üretim teknikleri, yiyecek depolama ve koruma, yiyecek güvenliği, Avrupa gastronomisinin genel değerlendirilmesi.

**Beslenmenin Temel İlkeleri (3-0-3) AKTS (5)**

Sağlıklı beslenme, besinlerin özellikleri, dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri, menü planı, menü planlamasına etki eden faktörler, müşterilerin sosyal ve ekonomik durumuna uygun menülerin, standart tariflerin ve porsiyonların oluşturulması, günlük tavsiye edilen miktar ve vücut kitle indeksi kavramı.

**Türk Dili-1 (2-0-2) AKTS (2)**

Dil; Dil ve Kültür İlişkisi; Dünya Dilleri Arasında Türkçe'nin Yeri; Türkçe'nin Gelişimi; Türkçenin ses özellikleri, Türkçeyle ilgili temel bilgiler, dili sözlü ve yazılı anlatımda doğru, açık ve etkili kullanma becerilerinin kazandırılması ve gerekli uygulamaların yapılması; Heceleme Kuralları; Sıfatlar ve Zamirler; Cümlenin Yapısı; Cümlenin Unsurları; Makale ve Rapor Yazma; Kompozisyon Yazma.

**Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-1 (2-0-2) AKTS (2)**

Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması.

**Mesleki Matematik (3-0-3) AKTS (5)**

Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak. Dersin içeriğinde; küme, sayılar, modüler aritmetik, cebir kavramı, polinom kavramı ve polinomlarla işlemler, oran ve orantı kavramları ve uygulamaları, istatistik teknikler yer almaktadır.



### **İngilizce-1 (6-0-6) AKTS (8)**

Başlangıç düzeyi I. Temel kavramlar (yer, zaman, kim, ne, nerede, nasıl vb.), yapılar, fiiller ve fiil çekimleri, hüküm cümleleri, kipler, zamanlar, bağlaçlar, belirli ve belirsiz tanımlıklar, edatlar, zarflar.

### **Yiyecek içecek kültürü (2-0-2) AKTS (4)**

Yiyecek içeceğin kültür ilişkisi, kültürler arası etkileşim, kültürümüzde yiyecek ve içeceğin yeri, diğer uluslarda yiyecek içecek ve kültür ilişkisi, gelenek ve göreneklerimizde yiyecek ve içeceğin önemi, yiyecek içecek ve kimlik, bizi imgesel bakış açısıyla yiyecek ve içecek, kültürün yemek ve içecekteki yansımaları.

## **1. sınıf 2.dönem**

### **(2. Yarıyıl)**

### **Gıda Bilimi ve Teknolojisi (3-0-3) AKTS (5)**

Gıda maddelerinin bileşenlerini ve etki mekanizmaları, bu bileşimler üzerinde etkili olan faktörler, çeşitli gıda maddelerinin işleme teknolojileri ve muhafazaları, işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.

### **Mutfak Sanatlarına Giriş (3-0-3) AKTS (5)**

Mutfak ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavram, beceri ve teknikler, ticari matematik, mutfakta kullanılan ölçü birimleri, gıda güvenliği, standart reçeteler ve mönü, temel malzeme bilgisi ve pişirme teorileri, malzemelerin hazırlanması ve mutfak organizasyonu, mutfak ekipmanının kullanımına ilişkin temel bilgi ve beceriler, satın alma, depolama, maliyet kontrolü.

### **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-2 (2-0-2) AKTS (2)**

Cumhuriyetin İlanı ve Sonraki Gelişmeler; Atatürk İlkeleri; Atatürk ve Reformlar; 1940'dan Sonra Türkiye'nin Dış Politikası.

### **Türk Dili-2 (2-0-2) AKTS (2)**

Yazı dili ve yazılı anlatımı. Yazma çalışmalarında işaretlerin doğru ve yerinde kullanımı. Doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki yeri. Anlatım bozuklukları, Anlatım bozukluklarının giderilmesi. Anlam ve görev bakımından kelimeler. Cümle, Cümlenin öğeleri, Cümle dışı unsurlar, Cümle çeşitleri, Cümle incelemesi.

### **İngilizce-2 (6-0-6) AKTS (8)**

Başlangıç düzey II: İngiliz dili temel gramer bilgileri, okuma-yazma ve konuşma, Türkçe-İngilizce İngilizce-Türkçe çeviri teknikleri, Türkçe-İngilizce dönüşümlü cümle ve paragraf çevirileri, İngilizce kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, İngilizce öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma, self-study tekniğinin geliştirilmesi.

### **Temel Bilişim Teknolojileri (2-2-3) AKTS (4)**

İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi, haber grupları / forumlar, web tabanlı öğrenme, kişisel web sitesi hazırlama, elektronik ticaret, kelime işlemci programında özgeçmiş, internet ve kariyer, iş görüşmesine hazırlık, işlem tablosu, formüller ve fonksiyonlar, grafikler, sunu hazırlama, tanıtıcı materyal hazırlama, turizm alanı ile ilgili paket programlar: Fidelio, Galileo, Sis-par, Elektra, Sentez, Mod.

### **Türk mutfak kültürü (2-0-2) AKTS (4)**

Türk mutfağı tanımı neden ve nasılları, Türk mutfağının kültürel gelişimi, Türk mutfak kültürümüze etki eden mekanizmalar, kültürümüz ve mutfağımızın diğer kültürlerle etkileşimi, Göçebe Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı ve Osmanlı mutfağının kültürel süzgeçlerce incelenmesi, 21. Yüzyılda Türk mutfağı.

## **2. sınıf, 1. Dönem (3. yarıyıl)**

### **Gıda Hijyeni ve Güvenliğı (3-0-3) AKTS (5)**

Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal faktörler. Gıda bozulmasını kontrol eden teknikler. Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar, organoleptik değişiklikler. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu. HACCP (tehlike analizi kritik kontrol noktaları) kavramı.

### **Temel Mutfak Uygulamaları-1 (1-4-3) AKTS (4)**

Yiyeceklerin sınıflandırılması, terimler ve doğrama biçimleri, et, süt, yumurta, sebze, soslar ve ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler. Sıcak ve soğuk çorbaların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler. Sosların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler. Tüm bu yemeklerin servis edilmesi.

### **Ağırlama Endüstrisine Giriş (2-0-2) AKTS (3)**

Ağırlama ve Ağırlama Endüstrisi ile İlgili Tanımlar; Ağırlama Endüstrisinin Alanı; Ağırlama Endüstrisinin Turizm Endüstrisi ile Yapısal ve Fonksiyonel İlişkileri; Ağırlama Ürünü ve Boyutları; Konaklama Endüstrisi ve Temel İşlemleri; Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Temel İşlemler; Ağırlama İşlemleri Yönetimi; Ağırlama Endüstrisinde Yönetim Sözleşmeleri ve İmtiyaz Anlaşmaları.

### **İngilizce-3 (6-0-6) AKTS (8)**

Orta Seviye; Orta Seviye İçin Dört Dil Becerisi: Okuma; Yazma; Dinleme ve Konuşma; Orta Seviye İçin Uygun Gramer ve Sözcük Bilgisi; İngilizce'deki tüm zamanların özeti. Düzensiz fiiller. Gelecek zaman. Şartlı cümleler (Unless, provided that, if, even if, whether or not, in case, without. Örnek cümleler ve çevirileri. Orta düzeyi geliştirmek ve pekiştirmek için diğer kapsamlı faaliyetler.

## **Yiyecek İçecek Yönetimi (2-0-2) AKTS (3)**

Yiyecek içecek faaliyetlerine genel bakış, yiyecek içecek pazarlaması, menü planlama, beslenme konuları, menü maliyetleri ve fiyatlandırma stratejileri, üretim, servis, içecek yönetimi, sanitasyon ve güvenlik konuları, ekipman yönetimi ve dizaynı, muhasebe ve yiyecek servisi otomasyon sistemleri.

### **2. sınıf 2. Dönem (4. Yarıyıl)**

## **Temel Mutfak Uygulamaları-2 (1-4-3) AKTS (4)**

Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili olarak mutfaklarda kullanılan terimler, yiyeceklerin saklanması, tatlı ve tuzlu su ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, hamurların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler, pişirmede zamanın etkin kullanımıyla ilgili yöntemler ve teknikler. Bu yemeklerin servis edilmesi.

## **Soğuk Mutfak (2-2-3) AKTS (3)**

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, kanepeler, salatalar, garnitür, soğuk soslar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Zeytinyağlılar. Soğuk et ve çorbalar. Bu yiyeceklerin saklanması. Bu ürünlerin hazırlanmasında hijyen koşulları ve önemi. Soğuk büfe ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan mutfak malzemeleri. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

## **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (2-0-2) AKTS (2)**

Pazarlama ve Pazarlama Anlayışı, Pazarlama ile ilgili Kavramlar, Pazarlama sorunlarına yaklaşımlar, İşletmenin Felsefesi, Durum ve Rekabet Analizi, Pazarlar ve Tüketici Davranışları, Pazarın Ölçümü, Hedef Pazarın Tayini, Büyüme Stratejileri, Rekabet Stratejileri, Pazarlama Bileşenleri Kararları, Pazarlama Örgütlenmesi ve Bilgi Sistemi, Pazarlama Denetimi, Kriz yönetimi ve pazarlama. Yiyecek ve içecek sektöründe pazarlama fonksiyonu ve yönetimi. Pazarlama kavram ve yöntemlerinin yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulanması, vaka analizi yöntemi ile işlenmesi

## **İngilizce-4 (6-0-6) AKTS (8)**

Orta Seviye; Orta Seviye İçin Dört Dil Becerisi: Okuma; Yazma; Dinleme ve Konuşma; Orta Seviye İçin Uygun Gramer ve Sözcük Bilgisi; -Kipler(modals): 'Must' ve 'have to' arasındaki farklar. 'Can' ve 'be able to' arasındaki fark. İngilizce tekerlemeler. Dili geliştirmek ve pekiştirmek için kapsamlı faaliyetler.

## **Zorunlu staj-1 (0-0-0) AKTS (8)**

30 günlük staj eğitimi.

### **3. sınıf 1. Dönem (5. Yarıyıl)**

#### **Türk Mutfağı-1 (2-2-3) AKTS (4)**

Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.

#### **Temel Mutfak Uygulamaları-3 (1-4-3) AKTS (4)**

Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili olarak mutfaklarda kullanılan terimler, yiyeceklerin saklanması, soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, tatlıların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler, pişirmede zamanın etkin kullanımıyla ilgili yöntemler ve teknikler. Bu yemeklerin servis edilmesi.

#### **Menü planlama (2-0-2) AKTS (3)**

Menü kavramı ve tanımı, menü türleri, yaş gruplarına ve mesleklere özgü menü planlama, menü kartlarının özellikleri, menü içeriği, menü kartlarının ve içeriğinin ticari işletmelerdeki yeri. Beslenme ilkeleri ile uyumlu menü planlaması, menü planlamada kısıtlar ve var olan kaynaklarla optimum menü planlaması uygulamaları.

#### **İngilizce-5 (4-0-4) AKTS (5)**

İleri İngilizce Seviyesi; İleri İngilizce Seviyesi İçin Dört Dil Becerisi: Okuma, Yazma, Dinleme ve Konuşma; İleri İngilizce Seviyesi İçin Uygun Gramer ve Sözcük Bilgisi, Okuma becerisinin geliştirilmesinde ana fikir bulma, yorumlama, fikir açığa çıkartma, kelime bulma ve okumayı yaygınlaştıma gibi öğelere odaklanma, Dili geliştirmek ve pekiştirmek için kapsamlı faaliyetler.

#### **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Temel Maliyet Muhasebesi (3-0-3) AKTS (4)**

İşletmelerde maliyet muhasebesinin önemi ve tanımı, Yiyecek-içecek planlaması ve maliyet kontrolü ile ilgili terminoloji, kavramlar ve süreçler. Yiyecek-içecek standartlarının oluşturulması, satış analizi gibi maliyet kontrol araçlarının yiyecek-içecek endüstrisinde kullanımı. Büyük otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümünün örgüt yapısı, standart reçete uygulamalarının avantaj ve dezavantajları. Maliyetlerinin bileşeni, giderlere ile maliyetler arasındaki ilişki. İşletmelerde depo kurgulaması. Satınalma ve stok kontrolü. Envanter oluşturm. Raporlamalar. Otomasyon sistemleri.

### **3. sınıf II. Dönem (6. Yarıyıl)**

#### **Türk Mutfağı-2 (2-2-3) AKTS (4)**

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

## **Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı (2-0-2) AKTS (2)**

Türk Gıda Mevzuatı. Dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemleri. Codex Alimentarius. Genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve diğer kanuni yükümlülükler. Yiyecek içecek işletmeciliğinde ahlaki sorumluluk, etik kodlar, etik karar verme ve çeşitli uygulamalar.

## **Duyusal Analiz (2-0-2) AKTS (3)**

Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin özellikleri, panelist seçimi ve eğitimi, duyuusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması.

## **İngilizce-6 (4-0-4) AKTS (5)**

İleri İngilizce seviyesi, ileri İngilizce seviyesi için dört dil becerisi: okuma, yazma, dinleme ve konuşma; ileri İngilizce seviyesi için uygun gramer ve sözcük bilgisi; paragraf yazımı becerilerinin ders katılımcılarına kazandırılması. Yaşamın akademik ve profesyonel boyutunda yazı becerisinin geliştirilmesi için gramer, tarz ve sosyal açıdan uygun kalıp kullanımı. Dili geliştirmek ve pekiştirmek için kapsamlı faaliyetler.

## **Zorunlu staj-2 (0-0-0) AKTS (8)**

30 günlük staj eğitimi.

## **4.sınıf 1. Dönem (7. Yarıyıl)**

## **Mesleki İngilizce-1 (4-0-4) AKTS (6)**

Giriş. Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için temel kavramlar. Mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, dünya mutfakları, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi.

## **Dünya Mutfakları-1 (2-2-3) AKTS (4)**

Fransız mutfağı. İtalyan Mutfağı. Asya mutfağı. Latin Amerika mutfağı. Balkan mutfağı. Bu mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örnekleri. Dünya mutfaklarındaki yeni gelişmeler, yeni beslenme anlayışları ve bunlara ilişkin uygulamalar. Değişen malzeme ve ekipman kullanımının mutfak kültürü üzerine etkileri. Obezite ve diğer hastalıklar bağlamında tüketicinin daha sağlıklı ülke mutfakları arayışı.

### **İş Güvenliği (2-0-2) AKTS (3)**

İş Güvenliği dersi kapsamı içerisinde mevcut iş kazalarını azaltabilmek için alınması gerekli tedbirler, çalışanları daha güvenli ortamda iş ortamının hazırlanabilmesi için yapılması gerekli olan çalışmalar bulunmaktadır. Bu konu ile ilgili kanun ve tüzükler verilerek gıda sektöründeki uygulamaları açıklanmaktadır. İş kazalarının değerlendirilmesi, iş güvenliği programı, işçi sağlığı ve iş güvenliği kurulları, meslek hastalıklarının tanımı ve ortaya çıkış nedenleri, iş güvenliği tedbirleri, gıda sektöründe yaşanabilecek tehlikeler ve ilkyardım kurtarma teknikleri bu dersin kapsamı içerisinde anlatılan genel başlıklardır.

### **Girişimcilik (2-0-2) AKTS (2)**

Girişimciliğin doğası, yaratıcılık ve yenilikçilik, girişimcinin özellikleri, işletmelerde girişimciliğin gelişmesi, çevresel değerlendirmeler, yeni bir yatırıma hazırlanma, yeni yatırımın değerlendirilmesi, etkili bir işletme planı geliştirme, yeni bir yatırıma ilişkin yasal konular ve pazarlama konuları, girişimcilerin sermaye birikim kaynakları, girişimsel gelişmenin yönetimi, yeni bir işletmenin satın alınması, uluslararası gelişme ve girişimcilik, girişimciler için ahlaki ve sosyal sorunlar konusunda teorik bilgiler.

## **4. sınıf 2. Dönem (8. Yarıyıl)**

### **Mesleki İngilizce-2 (4-0-4) AKTS (6)**

Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için temel kavramlar. Mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, dünya mutfakları, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi.

### **Dünya Mutfakları-2 (2-2-3) AKTS (4)**

Fransız mutfağı. İtalyan Mutfağı. Asya mutfağı. Latin Amerika mutfağı. Balkan mutfağı. Bu mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örnekleri. Dünya mutfaklarındaki yeni gelişmeler, yeni beslenme anlayışları ve bunlara ilişkin uygulamalar. Değişen malzeme ve ekipman kullanımının mutfak kültürü üzerine etkileri. Obezite ve diğer hastalıklar bağlamında tüketicinin daha sağlıklı ülke mutfakları arayışı.

### **Mezuniyet Projesi (2-2-3) AKTS (6)**

Mezuniyet projesi, öğrencinin Mutfak Sanatları alanına ilişkin öğrendiklerini yaşama uygulamasını amaçlar. Öğrenciler, alana ilişkin bir konuyu uygun yöntem ve teknikleri kullanarak araştırır ve bir proje/ürün ortaya çıkarır. Öğrenci mezuniyet projeleri, bölüm öğretim elemanlarından oluşan proje komitesi tarafından değerlendirilir.



## SEÇMELİ DERSLER

### 3. Yarıyıl

#### **Alkollü ve alkolsüz içecekler (2-2-3) AKTS (4)**

İçecek kavramı ve tarih boyunca gelişimi, İçeceklerin insan yaşamındaki yeri ve önemi. İçecek ve kültür ilişkisi. İçeceklerin kullanıldığı alanlar. Geçmişten günümüze yemeklerde kullanılan içecekler. Fermentasyon kavramı ve distile içecekler. İçeceklerin gruplandırılması ve özellikleri. Alkollü ve alkolsüz içecekler, türleri ve kullanım alanları, saklama koşulları ve sunumu. Alkollü ve alkolsüz içeceklerin özellikleri, tercih edilebilirliğini etkileyen faktörler. Alkollü ve alkolsüz içeceklerle yiyecek hazırlamada müşteri profilinin dikkate alınması. Alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi, üretim aşamaları, kullanılan yöntemler ve teknikler. Yiyeceklerin hazırlanmasında alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı: Et ve et ürünlerinde, sebze ürünlerinde, tatlı ve tuzlu su ürünlerinde, tatlı ve pasta ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı. Degüstasyon. Bar yönetimi.

#### **Tatlılar ve hamur işleri (2-2-3) AKTS (4)**

Tarihçe. Tatlı kavramı ve kültür, Tatlının tarihsel gelişimi, Tatlı türleri ve hazırlanmaları, Tatlıların sınıflandırılması, Tatlı hazırlamada kullanılan malzemeler, Tatlı hamurları ve hazırlanmaları, Tatlı hazırlamada dikkate edilmesi gereken kurallar, Tatlı süslenmesinde kullanılan organik ve inorganik maddeler, Tatlıların saklanması, Tatlıların sunumu, Tatlı pişirilmesiyle ilgili yöntemler ve teknikler. Hamur türleri. Hamur açma. Hamur karıştırma ve kıvamı. Hamurun pişirmede düzgün bir şekilde takip edilmesi. Maya ve hamur ilişkisi. Türk mutfağında önemli hamur işleri: Börekler, çörekler, simit, açma, boyoz, poğaç, hamur işi tatlılar. Ekmeğin tarihçesi ve yapımı. Kurabiye, tart, pasta, muffin vb. yapımı.

#### **Servis ve Görgü Kuralları (2-0-2) AKTS (3)**

Giriş. Servis araç ve gereçleri. Temel Servis Bilgisi, Servis Türleri, Yiyecek Servisi, Alkollü ve alkolsüz çeşitli içkilerin servisi. Müşteri kavramı. Nitelikli servis hizmetleri. Görgü kurallarının tanımı. Nerede, nasıl davranılacağını bilmek. Tanışma ve tanıştırılma, Sosyal davranışlar, Yazarken ve konuşurken hitap etme. Telefonla konuşma. Giyimde, selamlaşmada, karşılama ve uğurlamada, otomobilde, törenlerde, ziyaret ve görüşmelerde, armağan alıp vermede, çiçek göndermede, sanatsal etkinliklerde (sinema, tiyatro, konser, sergi), davetlerde (resepsiyonlar, kokteyller, yemekler, büfeler, özel amaçlı davetler), yabancı ülkelerde uyulması gereken protokol ve görgü kuralları., Resmi protokol, törenlerde ve toplantılarda protokol. Yazılı ve sözlü iletişimde protokol. İş yaşamında sosyal davranışlar ve protokol.

#### **Turizm mevzuatı (2-0-2) AKTS (3)**

Giriş. Turizm hukuku kavramı, Turizm hukukunun genel hukuk içindeki yeri ve önemi, Turizm işletmelerinin hukuki durumu, turizm alanındaki sözleşmeler, turizm alan ve bölgelerinde sağlanan teşvik ve kolaylıklar, belgelendirme, işletmelere yönelik denetim ve cezalar.



## 4. Yarıyıl

### Sanat Tarihi (2-0-2) AKTS (2)

Sanat tarihine giriş, temel kavram ve terminoloji, resim, heykel, müzik, plastik sanatlar, tanım ve uygulama örnekleri; Bizans sanatı: doğuşu, gelişimi; Bizans sanatının çerçevesi: dini mimari, askeri mimari ve sivil mimari; Avrupa'da ve Uzakdoğu'da sanat ve akımlar; Anadolu'da sanat; İslamiyet'ten önce Türk sanatı; Türk sanatına giriş; Orta Asya Türk sanatı: Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar; İslam sanatı; Anadolu Türk mimarisi, Osmanlı sanatının doğuşu ve gelişimi: camiler, medreseler, türbeler, kervansaray ve köşkler; Avrupa, uzak ve yakın doğu kültür değerlerinin sanat dalları ve yiyecek kültüründe ki izdüşümleri.

### Gıda katkıları (2-0-2) AKTS (2)

Gıda Katkı Maddelerinin Tanımı ve Kullanım Amaçları. Gıda Katkı Maddeleri İle İlgili Yasal Düzenlemeler. Gıda Katkı Maddeleri İle İlgili Toksikolojik Değerlendirmeler. Gıda Katkı Maddelerinin Kullanımlarındaki Temel İlkeler.

### Et ve et ürünleri işleme teknolojisi (2-2-3) AKTS (3)

Öğrenciler kırmızı ve beyaz etlerden oluşan gıdaların satın alınması, mal kabulü, depolara transferi, temizlenmesi, porsiyonlanması, işlenmesi, pişirilmesi ve misafire sunumunu içeren bir süreci uygulamalı mutfak ortamında deneyimleyeceklerdir. Tütsüleme ve Cook and Chill gibi metodları uygulama şanları bulacaklardır.

### Mezeler (2-2-3) AKTS (3)

Giriş. Ara sıcaklar. Tüm salatalar, salata sosları, mezeler, kanepeler, soğuk başlangıçlar, Hazırlama ve sunum teknikleri. Hangi meze hangi içki ile sunulur? Ortadoğu mezeleri, Meze kültürü, ortadoğu mutfağının malzeme bilgisi. Tarifler: Humus, muhammara, Lübnan salata, zahter, Türk ve Yunan mutfaklarından ortak örnek mezeler: haydari, tarator vb.

## 5. Yarıyıl

### Vejeteryen mutfağı (2-2-3) AKTS (5)

Vejeteryen mutfaklarının genel yapısı ve tarihi. Vejeteryen mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Vejeteryen mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.

### Ekmek ve pasta yapımı (2-2-3) AKTS (5)

Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri. Pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması. Pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler. Kuvertür çikolataların seçimi, Süsleme ve pasta dekorasyonu.

### **Gıda Mikrobiyolojisi (3-0-3) AKTS (5)**

Temel mikrobiyolojik bilgiler. Gıda bozulmalarında mikroorganizmaların rolü, gıda patojenleri, mikotoksinler, yararlı mikroorganizmalar; gıdalardaki mikroorganizmaların gelişimi. Enfeksiyon ve intoksikasyon tipi gıda zehirlenmeleri, Mikroorganizma bulaşma kaynakları. Gıdalarda mikroorganizmaların çoğalması. Gıdalarda mikrobiyel bozulmalar. Gıdalarda mikroorganizmaların neden olduğu kimyasal degismeler, mikrobiyel sayım ve önemi, gıdalarda mikrobiyolojik analizler. Gıda mikroorganizmalarını yok etmede kullanılan yeni ve eski teknikler. Fermentasyon ve fermente gıdalar. Probiyotikler. Gıdalarda mikrobiyolojik kalitenin denetimi.

### **Ziyafet organizasyonu ve yönetimi (3-0-3) AKTS (5)**

Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlaması ve yönetimi. Bu toplantılarda yemek sunumuna ilişkin pratik uygulamalar. Otel işletmelerinde ziyafetin anlamı ve kapsamı. Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlandırma. Ziyafet faaliyetlerinde organizasyon. Ziyafet ünitesinin diğer ünitelerle koordinasyonu. Büfe, grup yemekleri, toplantı ve kokteyl organizasyonu. Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, İşgücü Maliyeti Kontrolü.

## **6. Yarıyıl Seçmeli Dersler**

### **Ege ve Akdeniz mutfağı (2-2-3) AKTS (4)**

Giriş. Ege ve Akdeniz yemek kültürü, Ege ve Akdeniz diyeti, zeytinyağı, sebzeler, otlar, salatalar, deniz ürünleri, soslar ve bu ürünlerin hazırlanması, sunulması.

### **Yemek süsleme sanatı (2-2-3) AKTS (4)**

Giriş. Temel kavramlar. Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması. Yemek süsleme sanatı tanımı ve dikkat edilmesi gereken noktalar. Süsleme türleri. Sıcak yemeklerde süsleme tekniği. Soğuk yemeklerde süsleme tekniği. Açık büfe yemeklerde süsleme tekniği. Tatlı, pasta ve hamur işlerinde süsleme tekniğini tanımlama. Salata ve mezelerde süsleme tekniğinin tanımlanması ve uygulaması. Buz dekorunun tanımı. Yağ dekorunun tanımı ve uygulaması. Çikolata dekorunun tanımı ve uygulaması. Şeker dekorunun tanımı ve uygulaması. Süslemede ve dekor araçlarının tanımı ve kullanımı. Çeşitli dekor bıçaklarının ve kesici aletlerin kullanımı. Marzipan hamur işleme setlerinin kullanımı.

### **Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık (3-0-3) AKTS (5)**

Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme. Yemek stilizliğine giriş. Yemek stilizliğinde kullanılan malzemeler. Problemlü ürünler ve çözüm önerileri. Yemek stilisti-fotoğrafçı ilişkisi. Problemlü ürünler üzerinden uygulamalı anlatım. Yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve beceriler. Yemek fotoğrafçılığı için temel fotoğrafçılık. Yemek fotoğrafçılığında kompozisyon. Tek ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi. Ham fotoğrafların bilgisayarda işlenmesi. Uygulamalı anlatım.

### **Gıda Kimyası (3-0-3) AKTS (5)**

Gıdalarda bulunan su, karbonhidrat, protein, lipidler, enzimler, mineral maddeler, vitaminler, fenolik maddeler, doğal lezzet maddeleri, gıdalarda rastlanan toksin ve bulaşık(kontaminant) maddeler, önemi ve fonksiyonları. Bu bileşenlerde meydana gelebilecek değişikliklerin gıda üzerindeki etkileri.

## **7. Yarıyıl**

### **Gastronomide yeni eğilimler (3-0-3) AKTS (5)**

Gastronomi sektörü, sektördeki en son gelişmeler, sektörün dünü ve bugünü ve yarını, değişimin temel taşları, gastronomi evrimi, gastronominin temel taşları ve değişmeyecek öğeleri, Türkiyede ki son eğilimler.

### **Restoran yönetimi (3-0-3) AKTS (5)**

Restoran endüstrisi hakkında bilgi. Hijyen ve Gıda koruma kontrolü. Pazarlama. Menü planlaması ve değerlendirmeleri. İnsan kaynakları. Satın alma ve depolama. Yiyecek ve içecek servisi. Maliyet standardizasyonu. Restoran parasal analizleri. Restoran sorunlarına karşı çözümler üretme. Muhasebe ve Finans, Restoranda servis. Franchising.

### **Mesleki Etik (2-0-2) AKTS(4)**

Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ders kapsamında etik ve ahlak kavramları, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, meslek etiği, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçları ve sosyal sorumluluk kavramı incelenecektir.

### **Araştırma teknikleri (2-0-2) AKTS (4)**

Araştırma türleri, araştırma süreci, nitel araştırma ve nicel araştırma karşılaştırması, gözlem ve görüşme, odak grup görüşmesi, veri kavramı ve türleri, verilerin ölçüm düzeyleri, merkezi eğilim ölçüleri, hipotez testleri, veri analizi, araştırma raporunun yazımı

## **8. Yarıyıl Seçmeli Dersler**

### **Filmlerde ve kitaplarda gastronomi (2-0-2) AKTS (4)**

Konusu yiyecek olan filmler ve yine konusu yiyecek olan edebi eserler tanıtılır, kitapların ve filmlerin toplum üzerindeki etkisi değerlendirilir, güncel gastronomi dergileri ve içerikleri incelenir.

### **İnsan Kaynakları Yönetimi (2-0-2) AKTS (4)**

İnsan kaynakları yönetiminin gelişimi, amaçları ve ilkeleri; İnsan kaynakları yönetiminin kapsamı: İnsan kaynaklarının planlanması, İşe eleman bulunması ve seçilmesi, İşe eleman alımı ve işyerine alıştırılması, İşyerinde insan performansının değerlendirilmesi, eğitilmesi,

geliştirilmesi, disiplin sisteminin kurulması ve uygulanması, İnsan kaynaklarının ücretlendirilmesi; Kariyer Yönetimi; Uluslararası İnsan Kaynakları Yönetimi; İnsan Kaynakları Yönetiminde Teknoloji Kullanımı. Ergonomi kavramı.

### **Ürün Belirleme ve Satın Alma (2-0-2) AKTS (4)**

Yiyecek, içecek, ekipman ile ilgili hammadde ve hizmetlerin satın alınma süreçleri. Ürün tanımlama, tedarikçi seçimi, sipariş, teslimat, stoklama ve kullanım süreçleri.

### **Turizm ekonomisi (2-0-2) AKTS (4)**

Turizm sektörünün ekonomi içindeki yeri, Ödemeler dengesi, İstihdam ve kamu gelirleri açısından turizm sektörünün önemi, Turizm sektörünün sosyal kalkınma ve çevresel etki açısından önemi. Dünyadaki bölgelere ve kültürel özelliklere göre turizm planlaması.

### **Girişimcilik -2 (2-0-2) AKTS (4)**

Dersin amacı öğrencileri girişimcilerin en önemli ihtiyaçlarından biri olan iş planı yazımı konusunda bilgilendirmek , bir iş fikri geliştirmelerini sağlamak ve bu iş fikrini iş planına dönüştürmek için gerekli araştırmaları yapmalarını, teknikleri kullanmalarını ve sınıf önünde sunmalarını sağlamaktır.

## **SEÇMELİ YABANCI DİLLER (4-0-4)**

### **7. Yarıyıl**

#### **Fransızca-1 (4-0-4) AKTS (6)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb.

#### **Arapça-1 (4-0-4) AKTS (6)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb.

#### **Rusca-1 (4-0-4) AKTS (6)**

Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb.

### **8. Yarıyıl**

#### **Fransızca-2 (4-0-4) AKTS (6)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **Arapça-2 (4-0-4) AKTS (6)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma

#### **Rusca-2 (4-0-4) AKTS (6)**

Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma