

B.A.İ.B.Ü.

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ZORUNLU DERSLER

1. SINIF 1. DÖNEM (1. Yarıyıl)

*Parantez içerisinde belirtilen rakamlar sırasıyla derse ait: Teori saati, uygulama saati ve kredi hakkında bilgi vermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (3-0-3) AKTS (5)

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, mutfak ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavram, beceri ve teknikler, ticari matematik, mutfakta kullanılan ölçü birimleri, gıda güvenliği, standart reçeteler ve menü, temel malzeme bilgisi ve pişirme teorileri, malzemelerin hazırlanması ve mutfak organizasyonu, mutfak ekipmanının kullanımına ilişkin temel bilgi ve beceriler, satın alma, depolama, maliyet kontrolü konularını kapsamaktadır. Ders içeriğinde yer alan konular sayesinde; öğrencilerin alan hakkında temel konularda bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

Genel Turizm (3-0-3) AKTS (5)

Bu dersin içeriği; turizm ve turist, turizmin diğer disiplinlerle ilişkisi, turizmin çeşitleri, turizmin gelişmesine etki eden faktörler, turizm endüstrisi, turizmde arz, turizmde talep, turizm ve ekonomi, turizmin fiziksel çevre ile bağlantısı, turizmin sosyoloji, turizm işletmeleri, Türk turizminin yapısı, turizm sektöründe geleceğe yönelik eğilimler konularını kapsamaktadır. Bu dersi alan ve başarı ile tamamlayan öğrencilerin; turizm ile ilgili temel ve gastronomi alanı ile bağlantılı boyutlarını kavraması amaçlanmaktadır.

Temel Bilişim Teknolojileri (1-2-2) AKTS (3)

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) konularını kapsamaktadır. Ders içeriğinde yer alan

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: PTADMDF Belge Takip Adresi: <https://ubys.ibu.edu.tr/ERMS/Record/ConfirmationPage/Index>



konular sayesinde öğrencilerin bilişim teknolojilerine dair temel uygulama becerilerine sahip olması amaçlanmaktadır.

Yiyecek İçecek Kültürü (3-0-3) 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 konularını kapsamaktadır. Ders içeriğinde yer alan konu başlıkları ile öğrencilerin; yeme ve içme faaliyetlerinin fizyolojik boyutunun ötesinde sahip olduğu anlamlar bakımından kavranması amaçlanmaktadır.

Kariyer Planlama (1-0-1) AKTS (2)

Kariyer kavramı, kariyer planlaması, kariyer planlamasının mesleki danışmanlıkla ilişkisi, bireysel kariyer gelişimi, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, iş görüşmesi, kariyer planlama süreci, Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi, kariyer danışmanlığının okullarda uygulanabilirliği, yaşam boyu kariyer planlaması, emeklilikte kariyer planlaması konularını kapsamaktadır. Ders içeriğinde yer alan bu konularla birlikte, lisans eğitimini tamamlayan öğrencilerin, mesleki gelişimleri ve kariyer planlama adımları hakkında bilgi ve beceri sahibi olması amaçlanmaktadır.

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 iç isyanlar, 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 konularını kapsamaktadır.

Türk Dili-1 (2-0-2) AKTS (2)

Dil; dil ve kültür ilişkisi; dünya dilleri arasında Türkçenin yeri, Türkçenin gelişimi, Türkçenin ses özellikleri, Türkçeye 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 konularını kapsamaktadır.

Temel İngilizce Becerileri I (3-6-6) AKTS (7)

Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel Kullanıcı (A1) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu derste temel olarak İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin yanı sıra dilbilgisi, sesletim ve kelime bilgisi yer alır. A1 seviyesinde dil bilgisi, bilinen günlük ifadeleri ve basit cümleleri anlama, temel dilbilgisini yapıları kullanarak konuşma ve yazma, kendini tanıtmaya, başkalarını tanıştırmaya, kişisel bilgi edinme amaçlı sorular yöneltilme, günlük konulardan oluşan basit dildeki İngilizce metinleri okuma, karşıdaki kişi yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşuyorsa onlarla iletişimde bulunma, kişisel bilgi, hoşlandıkları, aile, çevre hakkında basit dilde paragraflar yazma konularını kapsamaktadır. Ayrıca konuşma ve dinleme pratiklerine ilaveten, öğrenciler dinledikleri parçadan not alabilme, bazı yazılı metinleri üretme, yazılı talimat verebilme ve bazı kişisel mesajlar ile davet mektupları yazabilme, özgeçmiş hazırlayabilme becerilerini de geliştirebileceklerdir.

1.SINIF 2. DÖNEM (2. Yarıyıl)

Gıda Bilimi ve Teknolojisi (3-0-3) AKTS (4)

Gıda maddelerinin bileşenlerini ve etki mekanizmaları, bu bileşimler üzerinde etkili olan faktörler, çeşitli gıda maddelerinin işleme teknolojileri ve muhafazaları, işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri konularını kapsamaktadır. Bu ders kapsamında yer alan konu başlıkları ile öğrencilerin yiyecek ve içeceklerin üretim faaliyetleri ve bu faaliyetlere ilişkin çeşitli prosesler hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

Gıda Hijyeni ve Güvenliği (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 konularını kapsamaktadır. Ders içeriğinde yer alan konular ile birlikte öğrencilerin hem üretim hem servis aşamasında hijyen standartlarının ve gıda güvenliğinin önemi ve uygulama esasları hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

İş Sağlığı ve İş Güvenliği (3-0-3) AKTS (4)

İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar Gastronomi ve Mutfak Sanatları sektöründe yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler konularını kapsamaktadır.

Araştırma ve Sunum Becerileri (1-2-2) AKTS (3)

Bilimsel bir araştırmanın yürütülmesinde izlenmesi gereken temel süreç ve yöntemleri içermektedir. Bilimsel metodun unsurları, araştırma, araştırma yöntemleri (tümdengelim - tümevarım), araştırma yöntemlerinin sınıflandırılması (nice-nitel), araştırma tasarımı ve araştırma aşamaları, kütüphane ve online veri tabanları, taslak metin oluşturulması, yazım kuralları, Word ve Powerpoint programı kullanımı, akademik metinlerde referanslar, sunum hazırlıkları, sunum sürecinde dikkat edilecek hususlar, sunumlarda zaman yönetimi konuları yer almaktadır.

Toplumsal İlişkiler ve Çoğulculuk (2-0-2) AKTS (2)

Toplumsal ilişkiler ve dış politika kavramları, devlet ve iktidar tanımları, toplum içi, toplumbirey, toplum ve devlet ilişkilerinin analizi, dünya politikasının dönüşümü ve uluslararası ilişkiler çağı, yirminci yüzyılda uluslararası siyaset, soğuk savaş sonrası dönemde dünya siyaseti, disiplinin doğuşu, kimliği ve sorunları, realizm, liberalizm, dış politika hedefleri, aktör ve devlet, uluslararası politik ekonomi, küreselleşme, demokrasi, insan hakları ve çevre sorunları, savaş, yeni savaşlar ve tehditler konuları işlenecektir.

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

Cumhuriyetin ilanı ve sonraki gelişmeler; Atatürk İlkeleri; Atatürk ve reformlar; 1940' dan sonra Türkiye'nin dış politikası konularını kapsamaktadır.

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 konularını kapsamaktadır.

İngilizce Becerileri II (3-6-6) AKTS (7)

Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel Kullanıcı (A2) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu dersokuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerini geliştirme amaçlı okuduğu metni anlama, sorularla metni değerlendirme, sınıf veya grup tartışma, kelime bilgisi, dinleme, not alma ve ünite konularıyla ilgili yazmaya yönelik çalışmaları içermektedir. Kişisel ve ailevi bilgiler, meslek, çevre gibi konuşmacıyı doğrudan ilgilendiren konularla ilgili kalıpları ve sık kullanılan kelimeleri anlama, basit bir dilde aktarılmış konulardaki temel düşüncüyü kavrama, kısa ve basit metinlerdeki genel bilgileri kavrama, bilgi gerektiren bilindik konularda (adres sorma, yemek sipariş etme) basit bir şekilde iletişim kurma, geçmiş yaşantısını basit bir dille aktarma, gelecek planları hakkında konuşma, genel ve kişisel konular hakkında basit ve kısa yazılar yazma

konularını kapsamaktadır. Bu dersin bitiminde öğrenciler tercihlerini sorma ve belirtme, yön sorma ve verme, gelecek ile ilgili tahminler yapabilme, muhtemel olaylar hakkında konuşabilme, yeteneklerini geliştireceklerdir.

2.SINIF 1. DÖNEM (3. Yarıyıl)

Temel Mutfak Uygulamaları-1 (2-2-3) AKTS (5)

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 ile tüm bu yemeklerin servis edilmesi konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan teorik konular; öğrencilerin uygulama sırasında ihtiyaç duyacağı tüm bilgileri kapsamaktadır. Uygulama içeriği ile öğrencilerin pratik becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

Malzeme Bilgisi (3-0-3) AKTS (5)

Gastronomide satın alma ve önemi, kullanılan malzeme türleri, satın alma süreci ve satın almada uyulması gereken kurallar, satın alma yöntemleri, malzemelerin teslim alma süreci, malzemelerin depolama süreci, maliyet kontrolü ve fiyatlandırma konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan konular ile birlikte öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerindeki süreçleri anlaması ve bu süreci yönetmeye ilişkin çeşitli bilgileri edinmesi amaçlanmaktadır.

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 konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan konular ile öğrencilerin; menü planlamaya ilişkin esaslar başta olmak üzere yiyecek ve içeceklerin fizyolojik etkilerine dair fikir sahibi olması amaçlanmaktadır.

İçecek Bilgisi (3-1-4) AKTS (5)

Taze meyve sularını hazırlama, diğer soğuk içecekleri hazırlama, konsantre içecekleri hazırlama, çayların hazırlanması, kahvelerin hazırlanması, çeşitli sıcak içeceklerin hazırlanması, alkollü içecekler konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan teorik bilgiler, uygulama esnasında öğrencilerin ihtiyaç duyacağı bilgileri içermektedir. Dersin kapsamında gerçekleştirilen uygulamalar ile öğrencilerin çeşitli içeceklerin üretim ve sunum sürecine hakim olması amaçlanmaktadır.

Yiyecek İçecek İşletmeciliği (3-0-3) AKTS (3)

Yiyecek ve içecek yönetimi, yiyecek hizmet sektöründe ve otellerin yiyecek-içecek departmanlarında planlama, mutfak organizasyonu, menü planlaması ile üretim ve servis aşamalarını ayrıntılı olarak incelenmesi konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan konularla birlikte öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerindeki önemli süreçlere hakim olması ve bu süreçlerde etkin bir şekilde rol alabilmesi için gerekli bilgilerin sağlanması amaçlanmaktadır.

İngilizce Becerileri III (3-6-6) AKTS (7)

Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Bağımsız Kullanıcı (B1) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu derste okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerini, dilbilgisi ve kelime bilgilerini geliştirme amaçlı çalışmalar yer alır. Güncel olaylarla ilgili konuların genel hatlarını hatırlama, mesleğe yönelik ya da günlük bir dilde yazılmış metinlerdeki kelimeleri anlama, meslekle ya da günlük yaşamla ilgili konularda hazırlık yapmadan konuşma, bir öyküyü anlatma, bir kitap ya da film hakkındaki izlenimlerini ifade etme, farklı konularda etkili iletişim kurabilme ve farklı sosyal ve akademik ortamlarda düzeyine uygun akıcılık ve doğruluk ile görüşlerini ortaya koyabilme bilindik, ilgi alanına veya mesleğe yönelik konularla ilgili çeşitli yazı türlerini yazma konularını kapsamaktadır.

2. SINIF 2. DÖNEM (4. Yarıyıl)

Temel Mutfak Uygulamaları II (2-2-3) AKTS (5)

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, ile tüm bu yemeklerin servis edilmesi konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında ele alınan teorik bilgiler, öğrencilerin uygulama adımıyla ihtiyaç duyduğu arka plan hazırlıklarını kapsamaktadır. Uygulamalı derslerle birlikte hem teorik hem pratik bilgi ve becerilerin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde 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, işletmelerde depo kurgulaması, satın alma ve stok kontrolü, envanter oluşturma, raporlamalar, otomasyon sistemleri konularını kapsamaktadır. Dersi başarı ile

tamamlayan öğrencilerin yiyecek içecek işletmelerindeki maliyet sistemini etkin bir şekilde kullanabilmesi ve yönetebilmesi amaçlanmaktadır.

Restoran ve Servis Yönetimi (3-0-3) AKTS (5)

İşletme yönetimiyle ilgili temel kavramlar, yönetim düşüncesinin gelişimi, yönetim fonksiyonları, organizasyonların kuruluş süreci ve yönetim uygulamalarıyla ilgili çeşitli yaklaşım biçimleri, yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren işletme türleri, bu işletmelerin özellikleri, verilen hizmetin türü ve içeriği, ilgili işletmelerde yapılan üretimin özellikleri ve üretim yöntemleri, servis usulleri, işletmelerin tabi oldukları yasal düzenlemeler ve yükümlülükler konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan konularla birlikte öğrencilerin hem işletme yönetimi hem de servis yönetimine ilişkin bilgi becerileri kazanması amaçlanmaktadır.

Menü Planlama (3-0-3) AKTS (5)

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 konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan konularla birlikte öğrencilerin, işletme başarısında kilit rol oynayan menü yönetimi hakkında donanım sahibi olması amaçlanmaktadır.

Türk Mutfak Kültürü (3-0-3) AKTS (3)

Türk Mutfağının tarihsel gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, bölgelere göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ile diğer mutfakların etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü bağlamında geleneksel mekanlar, yiyecek ve içecekler konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan konularla birlikte öğrencilerin ulus mutfağını oluşturan süreçler ve etkili unsurlar hakkında detaylı bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

İngilizce Becerileri IV (3-6-6) AKTS (7)

Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Bağımsız Kullanıcı (B1+) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu derste düzeyine uygun dil seviyesinde kendini yazı dili ile ifade edebilme, gündelik, sosyal ve akademik ortamlarda dil seviyesine uygun olarak kullanılan İngilizce kelimeleri tanıma ve kullanma becerilerini kazandırmaya yönelik çalışmalar yer alır. İş, okul, boş zaman gibi alanlarında düzenli olarak karşılaşılan bildikleri konularda net standart girdinin ana noktalarını anlama, dilin konuşulduğu bir bölgede seyahat ederken ortaya çıkması muhtemel birçok durumla ilgilenme, aşına oldukları ya da kişisel ilgi alanlarına giren konularda basit ve

bağlantılı bir metin oluşturma, deneyimlerini ve olayları, hayallerini, umutlarını tarif etme, görüş ve planlara ilişkin kısaca sebep ve açıklamalarda bulunma konularını kapsamaktadır.

3.SINIF 1. DÖNEM (5. Yarıyıl)

Mesleki İngilizce-1 (2-2-3) AKTS (4)

Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için temel kavramlar, mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, uluslararası mutfaklar, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi konularını kapsamaktadır. Bu dersin amacı gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin turistler ile başarılı bir iletişim gerçekleştirebilmeleri için gerekli uygun mesleki İngilizceyi öğrenmelerine yardımcı olmaktır.

Türk Mutfağı (2-2-3) AKTS (5)

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 konularını kapsamaktadır.

3. SINIF 2. DÖNEM (6. Yarıyıl)

Mesleki İngilizce-2 (2-2-3) AKTS (4)

Bu ders Mesleki İngilizce I dersinin devamı niteliğindedir. Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için orta düzey temel kavramlar, orta düzey mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, uluslararası mutfaklar, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi konularını kapsamaktadır.

Uluslararası Mutfaklar-1 (2-2-3) AKTS (5)

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 ile 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 konularını kapsamaktadır. Ders kapsamında yer alan teorik konular; öğrencilerin

uygulama esasları açısından büyük bir önem taşımaktadır. Dersin uygulamalı eğitimi sürecinde bu bilgilerin çeşitli pratiklerle pekiştirilmesi amaçlanmaktadır.

4. SINIF 1. DÖNEM (7. Yarıyıl)

Mesleki İngilizce III (2-2-3) AKTS (4)

Gastronomi ve mutfak sanatlarında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için ileri seviye kavramlar, mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, uluslararası mutfaklar, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi konularını kapsamaktadır.

Temel Pastacılık (2-2-3) AKTS (5)

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, ekmek ve hamur işleri yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler, bunların kullanımına ilişkin uygulamalar, ekmek ve diğer hamurlarının hazırlanması ve mayalama, pişirme, kesme ve sunum teknikleri konularını kapsamaktadır.

4. SINIF 2. DÖNEM (8. Yarıyıl)

İşletmede Mesleki Eğitim (0-20-10) AKTS (20)

Bu ders kapsamında; öğrenciye iş ve sektör deneyimi kazandırması amacıyla bir kamu kurumu, kuruluşu veya özel ticari işletmede 14 hafta (70 iş günü) boyunca kesintisiz olarak birim amiri nezaretinde işbaşında uygulamalı eğitim kapsamında uygulanmaktadır.

Bitirme Projesi (0-20-10) AKTS (20)

Bitirme 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.

Yöneltiler

Ders kapsamında katılımcı bir yöntem benimsenerek, üzerinde durulan her konunun öğrenciler tarafından yapılan uygulamalarla kendi kişisel bilgilerine dönüştürülmesi sağlanmaktadır. Bu nedenle dersin içeriğinde grup çalışmaları, kişilik envanter uygulamaları, etkileşimli öğrenme, gözlem ve örnek olay çalışmaları yer almaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Seçme Konular

Ders kapsamında; gastronomi ve tabiat ilişkisi, gastronomi ve sosyoloji ilişkisi, gıda ve cinsiyet konuları, gastronomi ve kültür ilişkisi, gastronomi ve antropoloji ilişkisi, gastronomi ve maneviyat ilişkisi, dinler ve beslenmeye ilişkin konular, azınlık mutfakları, gastronomi ve felsefe ilişkisi, küreselleşme ve küreyerelleşme konularına ilişkin önemli noktalar, gıda korkusu ve gelecekte gastronomi gibi konular ele alınmaktadır.

SEÇMELİ DERSLER (ZORUNLU SEÇMELİ EK YABANCI DİL DERSLERİ)

Fransızca I (2-4-4) AKTS (6)

Fransızca bilgisi işlenerek, onların Fransızca gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır.

Fransızca II (2-4-4) AKTS (6)

Bu ders Fransızca I dersinin devamı niteliğindedir. Fransızca bilgisi işlenerek, onların Fransızca gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır. Artan gramer ve kelime bilgisi aracılığı ile öğrencilerin Fransızca yeterliliklerinin ilerlemesi sağlanarak teorik ve uygulama yönüyle yabancı dil hakimiyeti geliştirilecektir.

Fransızca III (2-4-4) AKTS (6)

Derslerde öğrencilerin Fransızca'yı kullanarak kendilerini hem sözlü hem yazılı olarak en iyi şekilde ifade etmeleri, hem kendi başlarına hem de grup içerisinde çalışmalar yaparak eleştirel düşünceleri hedeflenmektedir.

İspanyolca I (2-2-4) AKTS (6)

İspanyolca bilgisi işlenerek, İspanyolca gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır.

İspanyolca II (2-2-4) AKTS (6)

Bu ders İspanyolca I dersinin devamı niteliğindedir. İspanyolca bilgisi işlenerek, İspanyolca gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır. Artan gramer ve kelime bilgisi aracılığı ile öğrencilerin İspanyolca yeterliliklerinin ilerlemesi sağlanarak teorik ve uygulama yönüyle yabancı dil hakimiyeti geliştirilecektir.

İspanyolca III (2-2-4) AKTS (6)

Derslerde öğrencilerin İspanyolca'yı kullanarak kendilerini hem sözlü hem yazılı olarak en iyi şekilde ifade etmeleri, hem kendi başlarına hem de grup içerisinde çalışmalar yaparak eleştirel düşünceleri hedeflenmektedir.

Arapça I (2-2-4) AKTS (6)

Arapça bilgisi işlenerek, Arapça gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır.

Arapça II (2-2-4) AKTS (6)

Bu ders Arapça I dersinin devamı niteliğindedir. Arapça bilgisi işlenerek, Arapça gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır. Artan gramer ve kelime bilgisi aracılığı ile öğrencilerin Arapça yeterliliklerinin ilerlemesi sağlanarak teorik ve uygulama yönüyle yabancı dil hakimiyeti geliştirilecektir.

Arapça III (2-2-4) AKTS (6)

Derslerde öğrencilerin Arapça'yı kullanarak kendilerini hem sözlü hem yazılı olarak en iyi şekilde ifade etmeleri, hem kendi başlarına hem de grup içerisinde çalışmalar yaparak eleştirel düşünceleri hedeflenmektedir.

Rusça I (2-2-4) AKTS (6)

Rusça bilgisini geliştirerek, Rusça gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amaçlanmaktadır. Bu sayede öğrencilerinin insanlarla

selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır.

Rusça II (2-2-4) AKTS (6)

Bu ders Rusça I dersinin devamı niteliğinde olup öğrencilerin Rusça bilgisini geliştirerek, Rusça gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amaçlanmaktadır. Bu sayede öğrencilerinin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır. Artan gramer ve kelime bilgisi aracılığı ile öğrencilerin Rusça yeterliliklerinin ilerlemesi sağlanarak teorik ve uygulama yönüyle yabancı dil hakimiyeti geliştirilecektir.

Rusça III (2-2-4) AKTS (6)

Derslerde öğrencilerin Rusçayı kullanarak kendilerini hem sözlü hem yazılı olarak en iyi şekilde ifade etmeleri, hem kendi başlarına hem de grup içerisinde çalışmalar yaparak eleştirel düşünceleri hedeflenmektedir.

Çince I (2-2-4) AKTS (6)

Çince bilgisi işlenerek, Çince gramer ve dil bilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır.

Çince II (2-2-4) AKTS (6)

Bu ders Çince I dersinin devamı niteliğindedir. Çince bilgisi işlenerek, Çince gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır. Artan gramer ve kelime bilgisi aracılığı ile öğrencilerin Çince yeterliliklerinin ilerlemesi sağlanarak teorik ve uygulama yönüyle yabancı dil hakimiyeti geliştirilecektir.

Çince III (2-2-4) AKTS (6)

Derslerde öğrencilerin Çinceyi kullanarak kendilerini hem sözlü hem yazılı olarak en iyi şekilde ifade etmeleri, hem kendi başlarına hem de grup içerisinde çalışmalar yaparak eleştirel düşünceleri hedeflenmektedir.

Almanca I (2-2-4) AKTS (6)

Almanca bilgisi işlenerek, Almanca gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır.

Almanca II (2-2-4) AKTS (6)

Bu ders Almanca I dersinin devamı niteliğinde olup Almanca bilgisi işlenerek, Almanca gramer ve dilbilgisine hakim olarak konuşma, anlama ve yazma tekniğini geliştirmek amacına ilişkin bilgiler verilecektir. Bu sayede öğrencilerin insanlarla selamlaşmada, talimatları anlama ve cevap vermede, ricalarda bulunmada, telefon görüşmeleri yapabilme ve bunun gibi işlemleri sözlü anlatım ve konuşma aktiviteleri uygulama becerilerinin gelişmesi sağlanacaktır. Artan gramer ve kelime bilgisi aracılığı ile öğrencilerin Almanca yeterliliklerinin ilerlemesi sağlanarak teorik ve uygulama yönüyle yabancı dil hakimiyeti geliştirilecektir.

Almanca III (2-2-4) AKTS (6)

Derslerde öğrencilerin Almancayı kullanarak kendilerini hem sözlü hem yazılı olarak en iyi şekilde ifade etmeleri, hem kendi başlarına hem de grup içerisinde çalışmalar yaparak eleştirel düşünceleri hedeflenmektedir.

DÖNEMLİK SEÇMELİ DERSLER

3.SINIF 1. DÖNEM (5. YARIYIL)

Mutfak 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 bulaşı (kontaminant) maddeler, önemi ve fonksiyonları ile bu bileşenlerde meydana gelebilecek değişikliklerin gıda üzerindeki etkileri konularını kapsamaktadır.

Profesyonel Mutfak Uygulamaları (2-2-3) AKTS (5)

Kaynak fikrin geliştirilmesi ve duygularla bağ kurarak, yeni bir yemek yaratma, yerli ve yabancı menülerin modern sunum teknikleriyle yorumlanması ve gastronomik açıdan doğru tadın değerlendirilmesi ve eleştirilmesi için yöntem ve teknikleri kapsamaktadır.

Gıda Coğrafyası (3-0-3) AKTS (5)

Besin Maddeleri, tarımı etkileyen doğal ve beşeri çevre koşulları, tarım tarihi, tahıllar, baklagiller, sebze ve meyveler, kara hayvanlarından elde edilen gıdalar, su ürünlerine dayalı gıdaların coğrafyası ve baharatlar konularını kapsamaktadır.

İnsan Kaynakları Yönetimi (3-0-3) AKTS (5)

İnsan kaynakları yönetiminin gelişimi, amaçları ve ilkeleri, insan kaynakları yönetiminin kapsamı, insan kaynaklarının planlanması, işe eleman bulunması ve seçilmesi, işe eleman alımı ve işyerine alıştırılması, işyerinde insan performansının değerlendirilmesi, eğitilmesi, 12 geliştirilmesi, disiplin sisteminin kurulması ve uygulanması, insan kaynaklarının ücretlendirilmesi, kariyer yönetimi; uluslararası insan kaynakları yönetimi, insan kaynakları yönetiminde teknoloji kullanımı, ergonomi kavramı konularını kapsamaktadır.

Gastronomi ve Medya (3-0-3) AKTS (5)

Gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ile ilgili temel kavramlar, kitle iletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, televizyon ve gastronomi, internet ve gastronomi, sosyal medya ve gastronomi konularını kapsamaktadır.

Tüketici Davranışları

Bu dersin içeriği, tüketici davranışlarının tanımı ve genel yapısı, tüketici davranışlarının alt yapısı, tüketici davranışları açısından pazarlama faaliyetlerinin oluşturulması, pazar bölümlenmesi, tüketicilerin satın alma davranışları, aracı kurumların verimliliğinin artırılması, tüketici perspektif ve bakış açıları, ekonomik yaklaşımda tüketici kavramı, tüketim psikolojisi, tüketici davranışlarını etkileyen sosyo ekonomik sebepler, tüketim zorunluluğu, tüketicilerin korunmasında tüketiciye düşen görevler, modern yaklaşımda modern yaklaşımları konularını kapsamaktadır.

Etkinlik Yönetimi

Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlanması 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 içecek üretim süreci ve maliyet yönetimi, işgücü maliyeti kontrolü konularını kapsamaktadır.

3.SINIF 2.DÖNEM (6. YARIYIL)

Yemek ve Baharat

Ders kapsamında; baharat kullanımının tarihsel süreci, kullanım amaçları ve sınıflandırmaları, kökeni ve gıda eşleştirmeleri, içerik bakımından çeşitli baharatlar ele alınmaktadır. Baharatların aroma ve lezzet bakımından önemi, gastronomik değeri ve sunum üzerinde etkili olduğu tüm faktörler detaylı bir şekilde ele alınmaktadır.

Gıda Mevzuatı (3-0-3) AKTS (5)

Türk Gıda Mevzuatı, Dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemler, 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 konularını kapsamaktadır.

Vejetaryen Mutfağı (2-2-3) AKTS (5)

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

Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi (3-0-3) AKTS (5)

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

Duyusal Analiz (2-1-3) AKTS (5)

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

Gastronomide Yeni Akımlar (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, Türkiye'deki son eğilimler konularını kapsamaktadır.

İletişim Teknikleri (3-0-3) AKTS (5)

İletişimin kavram ve tanımları, sözlü iletişim, ifade teknikleri, konuşma ve dinleme, ikna edici iletişim, sözsüz iletişim, müzakere stratejileri, kültür ve müzakere, mülakat teknikleri, kişiler arası mesafe konularını kapsamaktadır.

4.SINIF 1. DÖNEM (7. YARIYIL)

Bilimsel Araştırma Yöntemleri (3-0-3) AKTS (5)

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 konularını kapsamaktadır.

Yemek ve Sanat (3-0-3) AKTS (5)

Sanatsal bakış açısıyla yemek, sanatsal yemek teknikleri, yemekle mesaj verme, yüzey, hacim, mekân, dil, ses, hareket ve dramatik sanatlar alanlarında yemeğin yeri, yemek sanatçılığı, yenilebilir sanat eserleri konularını kapsamaktadır.

Girişimcilik I (2-1-3) AKTS (5)

Girişimcilik ve girişimci kavramları, girişimcilik süreci, girişimci düşüncenin temelleri ve girişimcinin işlevleri, girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri, sorumlu girişimcilik kavramı ve tecrübe paylaşımı, işletme kavramı, işletme fonksiyonları, türleri, kuruluş şekilleri, mali ve hukuki sorumluluklar, iş planı kavramı, pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan, iş modeli ve iş planına yönelik atölye çalışmaları konularını kapsamaktadır.

Gönüllülük Çalışmaları (2-0-3) AKTS (5)

Toplumsal duyarlılık ve farkındalık, iş birliği, dayanışma, etkili iletişim ve öz değerlendirme becerilerini destekleme, koordineli bir şekilde sosyal dayanışma, çevre ve kültürel miraslar gibi konuları içeren projeler hazırlanarak bir yandan toplumsal sorunların çözümüne katkı sağlanırken diğer yandan öğrencilerin toplumsal sorunlara yönelik duyarlılıkları arttırılması konularını kapsamaktadır.

Soğuk Mutfak (2-2-3) AKTS (5)

Soğuk büfe ürünlerinin (sisis, 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 ile teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamalarını kapsamaktadır.

Yemek Stilizliđi ve Fotoğrafçılığı (2-1-3) AKTS (5)

Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme, yemek stilizliğine giriş, yemek stilizliğinde kullanılan malzemeler, problemlı ürünler ve çözüm önerileri, yemek stilisti fotoğrafçı ilişkisi, problemlı 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 ve uygulamalı anlatımları kapsamaktadır.