

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

BİRİNCİ SINIF

I. YARIYIL

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I

Dünyadaki inkılâp hareketleri, Türk inkılâbı ve Atatürk'ün inkılâpçılık görüşü. Osmanlı Devleti'nin duraklama-gerileme ve çöküşü. Birinci dünya savaşı neticeleri (Çanakkale Savaşları). Atatürk'ün Anadolu'ya geçişi, kongreler dönemi. Faydalı-zararlı cemiyetler. Kurtuluş Savaşı öncesinde kurtuluş için hazırlıklar.

Türk Dili I

Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, genel özellikleri, yayılma sahası, fonetik özellikleri, Türkçenin doğru ve seviyeli kullanılmasının yolları, yazarken ve konuşurken dikkat edilecek temel ilkeler, yazı türlerinden örneklerle kültür artırıcı, aydın olmaya yöneltici denemeler, imla, noktalama ve telaffuz düzeltmeleri. Cümle ve fikir sağlamlığı yönünde çalışmalar, dilekçe ve yazışmalar.

Genel Turizm

Genel olarak turizm ve turist kavramları, turizm ve seyahatin tarihi gelişimi ve diğer bilim dalları ile ilişkisi, turizm çeşitleri(geleneksel turizm, sahil ve liman turizmi, kültür turizm ve diğ.) turizmin gelişimine etki eden başlıca unsurlar, turistik mahal ve turistik bölge kavramları, Turizm ve ekonomi, turizm ve sosyo-kültürel çevre ilişkileri, turizm ve teknoloji, Türk turizm endüstrisinin yapısı, Türkiye'nin başlıca turistik destinasyonları, Türkiye'de uluslararası ve ulusal turizm hareketleri

Gastronomi ve Yemek Tarihi

Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.

Temel Bilgi Teknolojileri

Bilgisayarlar ve tarihi evrimi hakkında genel bilgiler, bilgisayarların işletmecilikte kullanımı hakkında temel bilgiler, bilgisayarların donanımı hakkında genel bilgiler (MIB, İç Bellek, Dış Bellek, Ekran, Klavye, CD), Bilgisayarların Çalışma Düzenleri, DOS, WİNDOWS İşletim Sistemlerinin Tanıtımı, Bir Yazım Programının Tanıtımı (WORD), Ekran Görünümünün düzenlenmesi ve ekran ayarları, düzeltme, sayfa düzeni, marjlar, yazı karakteri ve font büyüklüğü kavramları, şablon, başlık, dipnot kavramları şekil, tablo, resim ekleme, tablo hazırlama, çeşitli programlar arasında yazı, resim, grafik ve tablo transferleri, yazıcı ayarları ve yazıcıda yazdırma.

Genel İşletme

Temel kavramlar, konunun önemi ve incelenme biçimi; İşletmecilik faaliyetlerinin tarihsel gelişimi. Bir sistem olarak işletme; İşletmelerin amaçları, İşletme ve çevresiyle ilişkileri, işletme biliminin diğer bilim alanları ile ilişkileri. İşletmelerin sınıflandırılması; İşletmelerin hukuki şekilleri, İşletmelerin kuruluş çalışmaları (fizibilite raporu, kuruluş yerinin seçimi); İşletmelerin büyüklüğü, büyüme şekilleri, işletme kapasitesi; İşletmenin işlevleri (yönetim ve organizasyon, üretim, pazarlama, finansman, muhasebe, insan kaynakları, halkla ilişkiler, araştırma geliştirme).

Yabancı Dil (İngilizce) I

Başlangıç düzeyindeki konuların öğretilmesi ve elementary düzeydeki öğrencilerin pre-intermediate seviyesine geçiş yapmasını sağlamak. Gramer, Okuma, Yazma Kuralları öğretilmektedir.

II. YARIYIL

Kariyer Planlama

Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir bakış açısının sağlanmasına ve var olan bakış açısının gelişimine katkı sağlama. Kariyer planlama ve gelişimi konusunda farkındalık yaratmak, kariyer safhalarının incelenmesi. Sektörde yer alan mesleki yönelimler ve meslek örnekleri. Küresel kariyer eğilimlerinin yanı sıra iş dünyasının yeni mezunlardan beklentilerinin incelenmesi. Özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntem ve teknikleri. Etkili bir iş görüşmesi yapılması gerekenler. Mülakat teknikleri ile ilgili bilgilendirme. Dijital platform kullanımı yoluyla iş başvurusu aşamaları ve şirketlerin web sayfalarındaki iş başvuru formlarının incelenmesi. Mesleki etik, Sözlü ve yazılı iletişim esasları. İş dünyasından profesyonel bakış.

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II

Kurtuluş Savaşı-TBMM-Cumhuriyetin Kuruluşu, İnkılâplar dönemi, Çok partili demokrasi dönemleri ve 12945 çok partili hayata geçiş, Atatürk'ün ölümü, Hatay'ın Türkiye'ye bağlanması, Türkiye Devleti Hükümetlerinin 1950'den 1994 yılına kadar geçirdikleri dönemler.

Türk Dili II

Türk dilinin morfolojik ve sentak özellikleri. Cümlede anlama ve fikre doğru yükselirken düşünce ve üslubu kuvvetlendiren yazılı-sözlü çalışmalar. Bir aydın olarak sosyal ve ekonomik hayatta ana dili başarıyla kullanmanın önemi. Yazarken ve konuşurken temel kurallar tartışma ve dinlenme üslubu, bakış tarzı, eleştiri, toplu yerlerde konuşma çalışmaları. Roman, hikâye ve fikir esaslarının incelenme, değerlendirilme tarzları, yazışmalar, cevaplar.

Genel Muhasebe

İşletme-muhasebe kavramlarının tanımlanması ve birbirleriyle ilişkisi. İşletme ve tacir kavramları, tacirin sınıflandırılması, genel kabul görmüş muhasebe ilkeleri, tutulması gereken Kanuni defterleri tutacaklar. Bilanço usulüne göre tutulacak defterler, işletme hesabına göre tutulacak defterler, serbest mesleklerde tutulacak defterler. Temel muhasebe denkliği, muhasebede kullanılan kavramlar, temel mali tabloların tanıtımı, mali işlemlerin bilanço üzerinden izlenmesi. Hesap kavramı, hesaplara ilgili terimler. Çift taraflı kayıt sistemi, aktif karakterli hesaplar, pasif karakterli hesaplar, hesapların bölünmesi, Tek düzen hesap planı, muhasebe süreci, Tutulması zorunlu mali defterler ve bunlara kayıt, kayıt esasları, Tek düzen muhasebe sistemindeki hesapların tanıtımı ve işleyişi.

Turizm İşletmeciliği

Turizm işletmeciliği kavramı, kapsamı, gelişimi süreci, turizm işletmelerinin türleri, kuruluş yeri ile ilgili özellikleri ve maliyetleri, turizm işletmeleri açısından yönetim özellikleri ve işlevleri, temel yönetim yaklaşımları ve post modern yönetim yaklaşımları hakkında bilgiler sunulmaktadır.

Temel Mutfak Bilgisi

Gastronomi kavramları, mutfak planlaması, bölümleri ve iş organizasyonu, mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri, teknik şartname hazırlama ve standart tarife geliştirme, mutfakta ekipmanlarının işlevleri ve özellikleri, doğrama teknikleri ve lezzet vericiler, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü oluşturma, menü planlama ve beslenme ile ilişkisi, standart reçete geliştirme.

Genel Ekonomi

İktisat biliminin konusu, kapsamı, tanımı, yöntemi; Mikro iktisadın temelleri; Kıtlık kavramı ve ekonomik geçiş sorunu; Toplumun karşılaştığı temel ekonomik sorunlar; Piyasa mekanizması ve bununla ilgili sorunlar, ayrıntılar; iktisadi sorunların çözümlendiği ortam; Temel iktisadi kavramlar, talep ve arzın genel esasları, tam rekabet piyasasına fiyat oluşumu, kayıtsızlık analizi ile tüketici dengesi, firma dengesi, eksik rekabet piyasaları, tekel piyasası, oligopol piyasaları ile tekel rekabet piyasaları. Rant, Ücret, Faiz ve Karın Oluşumları; Mikro İktisattan Makro İktisada Köprü Kurmak için Genel Denge Tahilleri. Milli Gelir ve Ölçülmesi, Tasarruf, İstihlak ve Yatırım Fonksiyonları, istihdam ve bölüşüm teoremi kavramı, işsizlik türleri, tüketim ve yatırım kavramları, çarpan analizi, Gelir Teşekkülü, Yatırım Çoğaltanı ve Maliye Politikası,

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

Konjonktür Dalgalanmaları, Fiyatlar ve Para, Bankacılık sistemi ve Mevduat Yaratılması, Merkez Bankası ve Para Politikası, Para Analizi ve Gelir Analizinin Sentezi, Maliye Politikası ve Enflasyonsuz tam İstihdam, Uluslar arası Ödemeler Bilançosu, Uluslararası Ticaret ve Mukayeseli Üstünlük Teorisi, ödemeler dengesi, dış ticaret hadleri ve döviz piyasası, devalüasyon ve sorunları, Gümrük Tarifeleri, Cari Uluslararası İktisadi Problemler, İktisadi Büyüme Teorisi, Az Gelişmiş Ülkelerin Problemleri, Fiyat İstikrarı ve İktisadi Büyüme Problemleri, Çevre Sorunları, İktisadi Sistemler.

Yabancı Dil (İng.) II

İngilizce dilbilgisindeki temel zamanlar, temel dilbilgisi kuralları karşılaştırma cümleleri, edilgen çatı, kipler, dolaylı anlatım, bağlaçlar gibi konularda bilgilendirmeyi ve bu çerçevedeki dildeki dört temel beceriyi (okuma-yazma-konuşma-dinleme) geliştirmeyi ve öğrencilerin pre-intermediate seviyesinden intermediate seviyeye geçiş yapmak hedeflenmektedir.

İKİNCİ SINIF

III. YARIYIL

Yönetim ve Organizasyon

Yönetim Tanımı; Yönetim Sürecinin Temel Özellikleri; İşletmeler İçin Önemi; Benzer Kavramlarla Karşılaştırma; Yönetim Biliminin Gelişimi; Modern Yönetim Akımları; Yönetim Düşüncesi ve Örgüt Kuramı; Karşılaştırma ve Değerlendirme; Yönetim Sistemi; Yönetimde Karar Alma; Yetki ve Güç Kavramları; Özellikleri; Yetki Göçerimi; Organizasyon Kavramı: Özellikleri, İlkeleri, Organizasyon süreci ve planlama süreci ile karşılaştırma, Bölümlendirme, Kadrolama; Özellikleri, Kadrolama süreci; Yönelme: Özellikleri, Yönelme süreci; Organizasyon Yapıları; Klasik Yaklaşımdan Günümüze Organizasyon Yapılarındaki Değişim; Karşılaştırma; Koordinasyon; Denetim: Özellikleri, Denetim süreci.

Beslenme İlkeleri

Bu ders kapsamında; beslenme ve sağlık ilişkisi, besleyici ve sağlıklı bir diyetin bileşenleri, kişisel beslenme ilkeleri, enerji gereksinimleri ve hesaplamaları, karbonhidrat, yağ, protein, vitamin ve mineraller gibi gıda bileşenlerinin beslenme üzerindeki önemi, dengeli beslenme ve menü planlama gibi konular işlenecektir.

Yiyecek İçecek İşletmeciliği

Bu ders içeriğinde yiyecek içecek hizmetlerinin kapsamı ve önemi, yiyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri, yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması, organizasyon yapısı ve kuruluş işlemleri, yiyecek içecek işletmelerinde bütçeleme, menü planlaması ve geliştirme, yiyecek içecekleri fiyatlama, mutfak planlaması, yiyecek içecek kontrol sistemi, yiyecek üretim kontrolü ve aşamaları, gelir kontrolü, içecek maliyet kontrol süreci, içecek üretim kontrolü, ziyafet organizasyonları, sektörden örnek olaylar yer almaktadır.

Servis Teknikleri

Bu ders içeriğinde servis kavramı ve servisin önemi, Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri kavratmak servis personeli, servis araç-gereçleri, servise hazırlık, servisle ilgili kurallar, servis teknikleri yer almaktadır.

Temel Yemek Pişirme Teknikleri

Temel mutfak eşyalarının tanıtılması, Temel yemek Bilgisi, Bıçak kullanımı ve kullanma teknikleri, Uluslararası doğrama yöntemleri, temel Fondlar, temel çorbalar, sıcak soslar, temel sebze ve meyvelerin tanıtılması. Büyük baş hayvanlar, küçükbaş hayvanlar, kümes hayvanları, balık çeşitleri ve av hayvanlarının özellikleri ve işlenmesi, uluslararası mutfaklarda kullanılan pişirme yöntemleri ve soslar, yemeklere uygun baharat kullanımı sous vide, microwave ve kombi gibi modern pişirim yöntemleri bu ders içeriğinde yer almaktadır.

İşletme Matematiği

Temel işletme ve finans matematiğiyle ilgili temel kavramları, faiz kavramı, basit faiz, bileşik faiz, reel faiz ve nominal faiz kavramlarını, para zaman değeri, şimdiki değer, gelecek değer, indirmeye ve geleceğe götürme faktörlerini, anüite ve sonsuza kadar ödemeleri, yatırım karlılığını ölçen teknikleri, menkul kıymet değerlendirme kavramını anlamalarını, finansal piyasalar ve finansal yatırımlarla ilgili matematiksel modellemelerini ve karar alma becerilerini özellikle paranın zaman değeri ve firma değeri maksimizasyonu amacı doğrultusunda geliştirmelerinin sağlanmasıdır.

Yabancı Dil III (İngilizce)

The objective of this course is to develop essential academic English skills to an upper-intermediate level. There is a focus on academic writing techniques such as descriptive and informative summaries, and paraphrasing. Critical thinking, reasoning, logical argumentation and presentation skills are also introduced in this course. The course strives to improve the ability of students to read academic materials in their various disciplines with better proficiency and comprehension, and with an increased reading speed. They are also given practice in a variety of speaking/listening situations that help improve their academic listening skills. The academic vocabulary of students is constantly improved through exposure to a wide variety of authentic reading materials and multimedia programs. The course provides students an opportunity to directly apply the skills they are learning and get immediate feedback and assessment on their progress. The course objectives are assessed through written and spoken assignments, quizzes, and a final exam. All assessment materials are scaled to increase the level of difficulty as the course progresses.

IV. YARIYIL

Bilimsel Araştırma Yöntemleri

Yönetimsel planlama ve karar almada araştırmanın rolü; araştırma sorunu oluşturulması ve tanımı, ikincil veri tabanı araştırma ve kullanımı; açıklamalı ve nitel araştırma tasarımlarına veri toplama yöntemleri; anket araçları tasarımı, varsayım geliştirme; örneklemme planı işlemleri. Paradigma, araştırma etiği, araştırmada temel kavramlar, araştırma desenleri, nitel araştırma nicel, araştırma, araştırmanın aşamaları, (tasarım, veri toplama, analiz ve değerlendirme) araştırma planı, veri toplama teknikleri, gözlem ve mülakat, hipotez testi.

Gıda Güvenliği ve Hijyen

Hijyen ve Sanitasyonun önem, tanımı, çalışma konuları, Mikroorganizmaların çeşitleri, bulaşma yolları ve gıda mikroorganizma ilişkisi, Gıda ile uğraşanların kişisel hijyeni ve eğitimi, Gıda hijyeni, yüksek-orta düşük riskli gıdalar, Çapraz bulaşma ve taşıyıcılar Kir ve çeşitleri, Temizlik ve önemi-temizlik ve dezenfeksiyon aşamaları, Temizleme ekipmanları-deterjanlar-dezenfektanlar Hijyen planları ve güvenliği-yüzeyler ve bakım, Otomatik yıkama sistemleri ve makinaları, Kümes hijyeni, Haşerelerle mücadele Su hijyeni-kalitesi –sertliği, Et ve Süt Hijyeni, Gıdaların üretiminden tüketimine kadar geçen aşamalarda önemli olan hijyen ve sanitasyon kuralları.

Mutfaklarda Ekipman Kullanımı

Bu ders içeriğinde mutfakta kullanılan ekipmanların işlevleri ve özellikleri, korunması, temizliği, muhafaza edilmesi yer almaktadır.

Gıda Teknolojisi

Gıda Teknolojisinin Tanımı, Tarihçesi, Gıdaların Bozulma Nedenleri, Gıda Muhafaza Yöntemleri, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Şekerli Ürünler Teknolojisi, Tahıl (Hububat) Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Şeker Teknolojisi, Bitkisel Yağ Teknolojisi, Çay Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri

Menü Planlama

Ders esas itibarıyla, genel anlamda beslenme ve menü planlama bilgisini kapsamaktadır. Bu kapsamda, beslenme, besin maddeleri, menü, menü tipleri, planlama süreci, yemek ve içki seçimi fiyatlandırma ve biçimlendirme, yemek kalorisi hesaplama menü kartı hazırlama vb konularda bilgi verilmektedir.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik

Bireysel İş Hukuku ve Temel Kavramları, İş Sözleşmesi, Tanım, Şekil ve Türleri, İş Sözleşmesinde Tarafların Borçları, Çalışma ve Dinlenme Süreleri, İş Sözleşmesinde İhbar Önelleri ve İş Sözleşmesinin Fesih Usulü, Kıdem Tazminatı ve Hesaplanması, Sendikaların Tanımı ve Kuruluşları, Sendikaların Organları, Sendikal Güvence ve Sendikaların Faaliyetleri, Toplu İş Sözleşmesi Kavramı ve Yararları, Toplu Görüşmeye Çağrı ve Toplu İş Uyuşmazlıkları, Grev ve Lokavt Anlam ve Önemi, Türk Sosyal Güvenlik Sistemi ve Kapsamı, Kısa ve Uzun Vadeli Sigorta Kolları ve Sigorta Primleri.

Yabancı Dil IV (İngilizce)

In this course, students focus on developing and organizing a research project. This project asks them to write a proposal and thesis for a topic, conduct preliminary research, develop a works cited page, and summarize the results of their work. Critical thinking, reasoning, logical argumentation, presentation and listening skills are stressed throughout the course. The course puts emphasis on analyzing, assessing, and expressing an informed opinion about the topics studied. Students are required to use valid and credible evidence combined with sound reasoning and logical argumentation to support all opinions. The academic vocabulary of students is constantly improved through exposure to a wide variety of authentic reading materials and multimedia programs. The course gives students an opportunity to directly apply the skills they are learning and get immediate feedback and assessment on their progress. All assessment materials are scaled to increase the level of difficulty as the course progresses. The course objectives are assessed through written and spoken assignments, quizzes, and a final exam

ÜÇÜNCÜ SINIF

V. YARIYIL (ZORUNLU DERSLER)

Mutfak Uygulamaları I

Bu ders içeriğinde bireysel hijyen, mutfak hijyeni, ilk yardım, mutfak malzemeleri ve mutfak kısımları hakkında bilgilendirmek. Mutfakta kullanılan malzemeleri kullanım amaçlarına göre sınıflandırabilen ve etkin bir şekilde kullanabilen bir düzeye getirmek. Pişirme teknikleri ve metotları hakkında bilgilendirmek ve öğrenciye birebir uygulama yapma imkânı tanıyarak deneyim kazanmasına yardımcı olmak yer almaktadır.

Mesleki İngilizce I

Meet Our Staff, Welcome, Hotel Amenities, Family-Friendly Lodging, Valet Service, The Guest Room, Checking in, Meet the Restaurant Staff, Taking a Reservation, Breakfast Service, At the Bar, Meet the Kitchen Staff, Utensils, Food Service Equipments, Food Preparation, Marking a Room Reservation, Loyalty Programs, Confirming Reservations, Housekeeping, Concierge, Airport Transfer, Revision.

II. Yabancı Dil (Almanca) I

Bu ders öğrencilerin daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel Almanca'yı öğretmeyi amaçlar. Yapılan eğitimle öğrencilerin özellikle yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyacakları yabancı dil bilgisi kazandırılmaya çalışılır. Ders güz ve bahar yarıyılarında okutulmak üzere 3 dönemdir. Ders dönemlik olmasına rağmen içerik bakımından birbirinin devamı niteliğindedir.

VI. YARIYIL (ZORUNLU DERSLER)

Mutfak Uygulamaları II

Mutfakta kullanılan malzemeleri kullanım amaçlarına göre sınıflandırabilen ve etkin bir şekilde kullanabilen bir düzeye getirmek. Pişirme teknikleri ve metotları hakkında bilgilendirmek ve öğrenciye birebir uygulama yapma imkânı tanıyarak deneyim kazanmasına yardımcı olmak.

Mesleki İngilizce II

Hotels and Catering, Evacuation, Checking Out, Greetings and Seating Guests, Explaining the Menu, Taking an Order, Room Service, Banquets, Food storage, Ordering food supplies, Special Functions, Business Travellers, Responding to Requests, Reservation Problems, Responding to Complaints, Hotel Safety, Money Matters, Making Suggestions, Problems in the Dining Room, How will you pay?, Working Together, Kitchen Safety and Sanitation, Writing Resume, Job Interview.

II. Yabancı Dil (Almanca) II

Bu ders öğrencilerin daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel Almanca'yı öğretmeyi amaçlar. Yapılan eğitimle öğrencilerin özellikle yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyacakları yabancı dil bilgisi kazandırılmaya çalışılır. II. Yabancı Dil (Almanca) II ve I'nin devamı niteliğindedir.

DÖRDÜNCÜ SINIF

VII. YARIYIL (ZORUNLU DERSLER)

Türk Mutfağı

Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı, pişirme yöntemleri ve sunumu.

Mesleki İngilizce III

Exchange Personal Details, Complete a Register, Take a Booking, Deal With a Telephone Enquiry, Check in a Guest, Hire a Car, Plan a Holiday, Types of Food, Complaining about Food, Give a Guided Tour, Write an Email describing a hotel, Translate a letter, Write a letter of Apology, Cabin Facilities, Write a CV, Write a Covering Letter, Apply for a Job, Interview for a Job, Health and Safety, Give health and Safety Advice.

II. Yabancı Dil (Almanca) III

Bu ders öğrencilerin daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel Almanca'yı öğretmeyi amaçlar. Yapılan eğitimle öğrencilerin özellikle yiyecek ve içecek sektöründe ihtiyaç duyacakları yabancı dil bilgisi kazandırılmaya çalışılır. Bu ders, II. Yabancı Dil (Almanca) I ve II'nin devamı niteliğindedir.

VIII. YARIYIL (ZORUNLU DERSLER)

Bitirme Projesi

Çalışma konusunun belirlenmesi, konusu belirlenen çalışma hakkında literatür tarama, uygulama için proje hazırlığı, projenin değerlendirilmesi, projenin son şeklinin verilmesi, toplanan bilgilerin yazıma başlanması, yazım ve kontrol, tezin hazırlanmış kopyasının bölüme verilmesi, tez sunumunun hazırlanması.

Staj

Öğrenciler 60 iş günlük staj eğitimi için, yönergede belirlenen kurallar çerçevesinde, yönergede yer alan işletme türlerinden seçtikleri birinde, staj komisyonunun belirlediği tarihler arasında staj başvurularını yaparak, belirlenen tarihler arasında stajını tamamlayıp, yine komisyonca belirlenen tarihler arasında staj mülakatına girmek durumundadırlar.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

ÜÇÜNCÜ SINIF

V. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER

Ziyafet Organizasyonu ve Yönetim

Bir otel işletmesinde veya yiyecek içecek işletmesinde ziyafet organizasyonu düzenleme sürecini öğrenciye öğretmek. Otel İşletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Büfe Organizasyonu, Kokteyl Organizasyonu, Toplantı Organizasyonu, Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi, Ziyafetlerde protokol, Ziyafetlerin satışı.

Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi

Yiyecek İçecek işletmelerinde insan kaynakları yönetiminin önemini ve işlevini açıklamak; İş analizi ve iş tasarımı sürecini öğretmek; Yiyecek İçecek işletmelerinde uygulanan eğitim yöntemlerini öğretmek; Yiyecek İçecek işletmelerindeki ücret sistemleri ve ücret politikaları hakkında bilgi vermek; İş gören sağlığı ve iş güvenliği konularında öğrencilerin bilinçlenmesini sağlamak; Yiyecek İçecek işletmelerinin sosyal sorumlulukları hakkında bilgi sahibi olmak.

Mutfak Otları ve Baharatlar

İlk çağda baharat, orta çağda baharat, Osmanlı döneminde baharat kullanımı. Mutfak otları ve baharatlarının kullanım amaçları, sınıflandırılması ve birbirleriyle uyumları.

Soğuk Mutfak

Salata ve salata sosları, Ordövr, meze ve sandviçler, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, Soğuk tabak ve dekorların hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.

Yemek Süsleme Sanatı

Yemek süslemenin tanımı, yemek tabağında yiyeceklerin yerleşim planının öğretilmesi, yemek tabağı süslemesinde kullanılacak malzemelerin öğretilmesi, yemek tabağı süsleme tekniklerinin öğretilmesi, büfe dizaynı ve yerleşiminin öğretilmesi, Büfe süsleme sanatının öğretilmesi hedeflenmektedir.

Yemek ve Kültür

Yemeğin sosyal ve kültürel yaşamdaki yeri ve işlevleri, yemekçilik tarihi, çağdaş toplumlarda yemek davranışları, turizm ve yemek ilişkisi, turistlerin yemek davranışları.

Unlu Mamuller ve Tatlılar

Tahıl çeşitleri; un üretimi, unlu mamuller hakkında genel bilgiler; unlu mamul üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamul üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamullerin üretimi, unlu mamullerin muhafazası; sıcak ve soğuk tatlılar, tatlı türleri ve hazırlanmaları, tatlı süsleme ve dekorasyonu, tatlıların sunumu.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama

Öğrencilere turizm pazarlaması ve turizm pazarlama kavramını oluşturan unsurlar, turizm endüstrisinde pazar bölümlendirme ve pazar bölümlendirme stratejileri, pazarlama stratejileri ve pazarlama planı unsurları, pazarlama stratejilerinin güçlü ve zayıf yönleri, turizm işletmelerinin gerçekleştirdiği tanıtım ve tutundurma faaliyetleri, turizm işletmelerinde ürün yaşam süreci, tüketici memnuniyeti ve tüketici şikayetleri konularında teorik bilgiler verilmektedir.

Davranış ve İletişim

Sözlü ve sözsüz iletişim yeteneği kazanma ve davranış bilimleri, iletişim becerilerine genel bir bakış, kuramlar, kişilerarası ilişkilerin başlangıcı ve gelişimi, sözlü iletişim, sözsüz iletişim, iletişimde beden dili, iletişimde duygusal zekâ konularının öğretimini içerir.

Turizm ve Etik

Derste, günümüz iş hayatında ortaya çıkan temel etik konuları, haklı ve haksız rekabet kavramları, işletmenin çalışanlara, topluma ve çevreye karşı sorumlulukları, işletmeciliğin ahlaki boyutları gibi konular ele alınacaktır. Ayrıca etik konusunu turizm işletmeleri yönünden ele alacak vaka incelemelerine yer verilecektir.

Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü

Bu ders içeriğinde maliyet kontrolünün tanımı, kapsamı, önemi, amacı ve temel kavramlar, yiyecek içecek maliyet kontrol standartlarının belirlenmesi, yiyecek, içecek ve işgücü maliyet kontrol süreçleri, fiyatlama yaklaşımları, maliyet ve satışların analizi, maliyetlerin dağıtımı, maliyet-kara geçiş analizleri, yiyecek ve içecek maliyet ve gelirlerinin hesaplanması, analizi ve raporlanması konuları yer almaktadır.

Dünya Mutfakları

Bu dersin içeriğinde Fransız mutfağı sosları çorbaları ve ana yemekleri, Norveç mutfağı, Çin, Japon, Mutfağı, Hindistan, Thai, Mutfağı, İtalyan Mutfağı, Sosları Çorbaları ve Yemekleri, İtalyan Mutfağı Hamur İşleri ve Tatlıları, Meksika Mutfağı, Rus Mutfağı, İspanyol Mutfağı Sosları Çorbaları Ve Yemekleri, İspanyol Mutfağı Hamur İşleri ve Tatlıları, İsveç Mutfağı, Finlandiya Mutfağı, Ortadoğu Mutfağı gibi konular yer almaktadır.

Moleküler Gastronomi

Bu dersin içeriğinde moleküler gastronomi ve tarihçesi, moleküler gastronomide mutfak ekipmanları, gıdaların kimyasal yapıları ve özellikleri, emülsiyonlaştırma, küreleşme, jelleştirme, tozlama, süspansiyon, yavaş pişirme, tütsüleme, renklendirme, köpük yapımı, dondurma ve buz teknikleri, moleküler gastronomide duyu analizi gibi konular yer almaktadır.

Gıda Saklama Teknikleri

Bu dersin içeriğinde gıda muhafazası, gıda muhafaza tekniklerinin önemi, gıda bozulmaları ve gıda kaynaklı hastalıklar, raf ömrü belirlemede kullanılan hızlı teknikler, gıda sevkıyatı, depolama ve servisinde tehlike analizi, pastörizasyon, soğutma/dondurma, kurutma, konserveleme, tütsüleme, kimyasal katkıları, yeni ambalaj teknolojileri ve yenilebilir film kaplamalar konuları yer almaktadır.

VI. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER

Sıcak Mutfak

Ön Hazırlıklar, Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming(Buharda) Pişirme, Ön Hazırlıklar sauting (Az Yağda Pişen) Pişen Ürünler, Shallow Fat Frying (Stıç Yağ) Pişen Ürünler, Deep Fat Frying (Derin Yağ- Bol Yağ) Pişen Ürünler, Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme, Yiyecekleri Braising Pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda) Olarak Pişirme Yöntemi, Yiyecekleri Saute (Çok Az Yağda 4 Dk Da -Sote) Usulü Pişirme Yöntemi, Yiyecekleri Baking-Fırında Pişirme Yöntemi, Fırında Pişirilen Sebze,Et Ve Hamurışı Yemekleri Hazırlama, Çorbalar, Garnitürler, Pilavlar Ve Makarnalar, Yumurta.

Özel İlgi Turizmi

Özel ilgi turizminin tanımı ve özellikleri; Özel ilgi turizmi olayının ortaya çıkışı etkileyen faktörler; Turizm pazarındaki değişim ve kitle turizmine alternatifler; Özel ilgi turizmi ürünü ve özellikleri, Özel ilgi turizmine yönelik turist davranışı ve motivasyonları; Özel ilgi turizmi türleri, Özel ilgi turizminin etkileri; Özel ilgi turizmine yönelik gelecekteki beklentiler ve eğilimler konularını kapsamaktadır.

Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım

Sağlık bilgisinin tanımı, amacı, enfeksiyonel hastalıklardan korunma, sağlıklı yaşam tarzı, hijyen, çevre koşulları. İlk yardım, tanımı, amacı, acil durumlarda kara verme, pansuman ve bandajlama, taşıma, solunum ve kalp durması, yaralanma ve kanamalar, ısı yaralanmaları, yanık, zehirlenme, tıkanma ve boğulma, kırıklar ve diğer kas-iskelet sistemi yaralanmaları, dolaşım sistemi sorunları, omurga travmaları, yabancı cisim batmaları, hayvan ve böcek ısırıklarında ilk yardım.

Vejetaryen Mutfağı

Vejetaryen beslenme ilkeleri, Yeterli ve dengeli beslenmeye uygun vejetaryen yemekleri, Vejetaryen mutfağında kullanılan araçlar ve teknikler, Vejetaryen mutfağında çorbalar, Vejetaryen mutfağında mezeler ve aperatifler, Vejetaryen mutfağında sebze yemekleri, Vejetaryen mutfağında tahıllar, Vejetaryen mutfağında tohumlar, baharatlar ve otlar, Vejetaryen mutfağında tatlılar ve şekerlemeler, Vejetaryen menüler oluşturma,

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

Vejetaryen mutfağından yemek tarifler, Özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk), Vejetaryen yaşam biçimi.

Halkla İlişkiler

Derste, halkla ilişkiler tanımları, mesleğin dünyada ve Türkiye’de gelişimi, halkla ilişkiler alanının pazarlama, reklam, propaganda gibi diğer alanlarla ilişkisi, reaktif ve proaktif halkla ilişkiler, 5 halkla ilişkiler modeli, medya ilişkileri, duyurum, sponsorluk, sosyal sorumluluk, kriz yönetimi ve MPR konuları detaylı bir şekilde örneklerle işlenecektir.

Sürdürülebilir Turizm

Bu ders Turizm endüstrisinde yeni eğilimler ve çevre yönetimi; Sürdürülebilir gelişme ve turizm, Turizm ve çevre etkileşimi; Sürdürülebilirlik meselelerinin turizm politikası ve planlamasında yeri ve önemi gibi konuları kapsamaktadır.

Yiyecek İçecek Sosyolojisi

Yeme-içme pratiğinin sosyokültürel boyutu üzerinde yoğunlaşan sosyoloji sahasının incelenmesi, ülkemizde var olan yemek sosyolojisi, yabancı mutfakların soframıza ve tüketimimize etkisi ve benzeri çalışmaların incelenmesi, Mutfak Kültürü, Kültürel simge olarak yemek, dinlere göre yeme-içme alışkanlıkları, güç ve otoriteye bağlı yeme-içme alışkanlıkları, Yemek ve kültür, Türk kültüründe yemek.

Temel Hamur Teknikleri

Bu dersin içeriğinde ders hakkında genel bilgilendirme ve derse giriş, Unlar, Maya, Tuz ve Yağlar Hakkında Bilinmesi Gerekenler ve Temel Hamur Hazırlama Teknikleri, Yassı Ekmekler için Hamur Hazırlama, Simit Türevleri için Hamur Hazırlama, Zenginleştirilmiş Hamurlar için Hamur Hazırlama, Ekşi Hamurlu Ekmekler için Hamur Hazırlama (Basit Ekşi Hamur Ekmeği, Vakkıkebir Ekmeği, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Alman Çavdar Ekmeği, Baget Ekmeği), Özel Gün Ekmekleri için Hamur Hazırlama, Gevrekler için Hamur Hazırlama, Buharda Pişen Ekmekler ve Glütensiz Ekmekler için Hamur Hazırlama, Börekler için Hamur Hazırlama, Yöresel Ekmekler ve Çörekler yer almaktadır.

Turizmde Tüketici Davranışı

Tüketici davranışı, tüketim ve tüketici kavramları, Pazar, arz, talep, fiyat, kalite, öğrenme, hafıza ve tüketici davranışı, güdülenme ve ilgilenim, algı ve tüketici davranışı, tutum oluşturma ve tüketici davranışı, sosyal sınıf ve tüketici davranışı, kültür, kitle İletişimi ve tüketim.

Anadolu Uygarlıkları

Bu dersin içeriğinde Anadolu'nun coğrafi özellikleri, konumundan kaynaklanan avantajlar, tarih boyunca Anadolu'da yer almış uygarlıklar; ilkçağda Anadolu uygarlıkları, Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Urartular, İyonyalılar, İlk Çağ'da Anadolu'da kurulan devletlerde kültür ve uygarlık, geçmişten günümüze Anadolu'daki başlıca uygarlıklar Büyük Selçuklu ve Anadolu Selçuklu Dönemleri ve kültürel miras, Osmanlı devleti dönemi tarihi ve kültürel varlıkları gibi konular yer almaktadır.

Restoran Yönetimi

Bu dersin içeriğinde Restoran işletmeciliğinin temelleri, restoran kurulumu ve maliyet analizleri, restoran yönetiminde planlama, organizasyon, yöneltme ve kontrol süreçleri, restoran işletmeciliğinde pazarlama, satış, finans ve insan kaynakları uygulamaları. Restoran yönetiminde malzeme, yemek üretimi, uygulama, zamanlama ve kaynaklandırma, servis elemanlarının alımı, sunum ve tabak dizaynı, açık büfe dizaynı, etkili servis konuları yer almaktadır.

Fonksiyonel Mutfak

Bu dersin içeriğinde fonksiyonel besinlerin tanımı ve tarihsel süreç, fonksiyonel besinlerin sınıflandırılması, düşük sıcaklıkta, ağır ateşte pişirme, fermente gıdaların yemeklerde kullanılması, tahıl ve kök sebze uyumu, sıfır atık çorba yapımı deniz ürünlerinin fonksiyonel mutfaka uygun kullanılması ve pişirme teknikleri, fonksiyonel mutfakta alternatif ürünlerin kullanımı, sebzelerin doğru işlenmesi ve pişirilmesi, glütensiz-şekersiz tatlı hazırlama, fonksiyonel mutfakta bakliyatların kullanım şekilleri ve filizlendirme, kolajen kullanımı, kolajen bazlı kemik suyu hazırlama, etlerin fonksiyonel mutfaktaki yeri, et seçimi ve pişirme teknikleri gibi konular yer almaktadır.

Yemek Ritüelleri

Ritüel Kavramı, Gıdaların inanç ve ritüellerdeki sembolik anlamı ritüellerin insan hayatındaki önemi dinlerde yemek ritüellerinin yeri ritüellerin toplumsal işlevi; ritüel türleri doğum, dış buğday- dış hediyi, sünnet yemeğin geçiş törenlerinde işlevi: düğün (nişan, kına gecesi, düğün, ölüm) dini günlerde yiyecek: Oruç ve Aşure ritüeli, Dini Bayramlar: Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Kandiller, Mevsimlik dönemlerde gıda ile ilgili olaylar, Nevruz - Hidrellez- Hasat Festivaleri Yemek adamak / sunmak: yağmur duası, Yemeğin sembolik anlamı: ekmek, tuz, helva, baklava.. Tasavvuf emirlerinde yiyecek ritüelleri Mevlevi ve Bektaşî Emirleri Dini Ziyafetler: Noel, Paskalya, Yeni Yıl, Pesah. Dünyada yemek ritüelleri örnekleri.

İçecek Kültürü

İçecekler hakkında genel bilgiler, içecek tarihi ve kültürü, medeniyetler ve içecekler, içecek teknolojisinde kullanılan ekipmanların tanınması , içecek teknolojisinde kullanılan metotlar, içecek teknolojisinde trendler, içecek endüstrisi ve müşteri beklentiler, alkolsüz içecekler, alkollü içecekler, gıda üretiminde kullanılan alkollü ve alkolsüz içecekler., standart içki ölçüleri – içki hazırlanmada dikkat edilecek hususlar ve içki servisi.

DÖRDÜNCÜ SINIF

VII. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER

Gastronomide Yeni Trendler

Gastronomide yeni trendler, Mutfaklara giren yeni gıda maddelerini tanıtmak. Moleküler mutfak alanında yapılan çalışmalar hakkında bilgiler sunmak. Organik ve organik olmayan gıdalar arasındaki farkı açıklamak.

Turizm Sosyolojisi

Turizm olgusunun nasıl ortaya çıktığı, hangi etmenlerin bu oluşumu başlattığı, toplumsal yapının turizm faaliyetlerine etkisi, kültürel farklılıkların bilinci, sosyal politikaların etkilerini değerlendirme.

Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi

Turizmde ürün çeşitlendirmesi, kongre turizmi ve kapsamı, kongre turizminin sorunları ve çözüm önerileri, kongre organizasyon ve yönetim süreci; fuar organizasyonu ve yönetim süreci.

Füzyon Mutfak

Füzyon mutfak kavramı ve tarihsel gelişimi, füzyon mutfağın gastronomi turizmine faydası, füzyon mutfağının sınıflandırılması, füzyon mutfağı temel ürünleri, füzyon mutfakta kullanılan teknikler Asya, Afrika ve Avrupa mutfaklarında kullanılan teknikler, Kuzey Amerika ve Ortadoğu mutfaklarında kullanılan teknikler, Uluslararası Mutfak, trendleri ve füzyon mutfak, Türk mutfağı ve füzyon mutfak, uluslararası füzyon mutfaklar, füzyon mutfağında yaratıcılık, özgün tarifler geliştirme, füzyon mutfak örnekleri, füzyon mutfak uygulamaları.

Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar

Turizm endüstrisinin gelişimi açısından dünya genelinde ve Türkiye’de görülen güncel sorunların analizi, değerlendirilmesi, yorumlanması ve tartışılma

Alternatif Turizm

Alternatif turizmin bileşenleri olarak tanımlanabilecek kırsal turizm, eko turizm, inanç turizmi, yayla turizmi, mağara turizmi, üçüncü yaş turizmi ve bunun gibi alternatif turizm türleri ve bu turizm türlerinin Türkiye Turizmi için ifade ettiği anlamlar tartışmaya açılacaktır.

Kültür ve Turizm

Kültür tanımı ve özellikleri, Kültür ile ilişkili bazı kavramların analizi, Turizm tanımı, özellikleri ve çeşitleri, Kültür ile Turizm İlişkisi ve Kültürel Turizm/Kültür Turizmi, Kültür Turizminin Türk Turizmindeki Yeri ve Önemi, Türkiye'deki Kültür Turizmi Merkezlerine Genel Bakış, Türkiye Kültür Merkezler.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

İletişim ve İnsan İlişkileri

İletişime giriş, iletişim becerilerine genel bir bakış, kuramlar, kişilerarası ilişkilerin başlangıcı ve gelişimi, kişilerarası ilişkiler ve iletişimde dinleme, kişilerarası ilişkiler ve iletişimde empati, sözlü iletişim, sözsüz iletişim, iletişimde beden dili, iletişimde duygusal zekâ, aile içi ilişkiler ve iletişim, iletişim kampanyaları, iletişim ve kişisel başarı.

Dünya Turizm Hareketleri

Dünyadaki mevcut turizm hareketleri, Dünyadaki mevcut turizm hareketleri, Teknolojik gelişmenin dünya turizm hareketine etkileri, Dünya nüfustaki, ticaretindeki, eğitim düzeyindeki vb. artışın turizm hareketlerine etkisi, Dünyada destinasyon seçiminde alternatif turizmin yeri, Değişen dünyada sürdürülebilir turizm, Dünya turizm hareketlerinde Çin ve Uzakdoğu'nun yeri, Dünya turizm hareketlerinde Afrika'nın yeri, Dünya turizm hareketlerinde Avrupa'nın yeri, Dünya turizm hareketlerinde Amerika'nın yeri, Dünya turizm hareketlerinde Türkiye'nin de yer aldığı Akdeniz çanağının yeri, Yaşanan ekonomik, politik vb. krizlerin dünya turizm hareketlerine etkisi, Dünya turizm hareketlerinin gelecekteki yönü.

Turizm ve Çevre

Turizmin olumlu çevresel etkileri, turizmin olumsuz çevresel etkileri, turizm, çevre ve sürdürülebilirlik, turizm faaliyetlerinde çevreyi koruma amaçlı faaliyetler, dünyadan ve Türkiye'den örnekler.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri

Otomasyon sisteminin tanımını, kullanım alanları, avantaj ve dezavantajları, otomasyon sistemi çeşitleri ve yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı, mutfak yönetimindeki temel bilgisayar uygulamalarını öğretme; MC uygulamalarını kullanabilme becerisi kazandırma. Sipariş yönetimini tanımlama ve bunu bilgisayar uygulamaları ile gerçekleştirebilme yöntemlerini öğretme. Maliyet kontrol uygulamalarını öğretme. Stoklama operasyonlarını öğretme.

Alakart Mutfak

Derse giriş, menü türleri ve Alakart menü tanımı, menü planlama, reçete yazımı ve fiyatlandırma yöntemleri, Alakart sıcak ve soğuk başlangıç tabak teknikleri, Alakart menü ara sıcak ve garnitür pratik uygulama çalışmaları, Alakart ana yemek ve garnitür uyumu eşleştirme çalışmaları, Alakart tatlı çalışmaları, Alakart menü planlama ve uygulama, Alakart Ürün geliştirme ve standardizasyon çalışmaları, Alakart Ürün geliştirme ve standardizasyon çalışmaları.

Pasta Yapım Teknikleri

Pasta yapımında kullanılan araç ve gereçler bilgisi, pastacılıkta kullanılan hamur hazırlama yöntemleri, pastacılıkta kullanılan krema ve soslar, bisküvi, kurabiye, kuru pasta, tart, pay, kiş hamurları hazırlama teknikleri, pişirilerek hazırlanan hamurlar, profiterol, ekler pasta yapım Teknikleri, Kek, Pandispanya, Gato, Baton Pasta yapım teknikleri, Börek Hamurları Uygulamaları Poğaç, Kurvasan, Ay Çöreği, Ponçık, Donuth, Briş vb. Pastane ürünlerinin Hazırlanması, Baklava Hamurları Hazırlama Tekniği, Pastane de hazırlanan Tatlı çeşitleri ve Uygulamaları Sütlü Tatlılar Yapım Tekniği, Hamur tatlıları, Meyveli Tatlılar, Hazırlama Teknikleri, Yeni Trend Pasta ve Tatlı Hazırlama Teknikleri.

Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı

Fotoğrafa giriş, fotoğraf makinesinin tanıtımı, makine ve makine ayarları, fotoğraf ışığı ayarları, fotoğrafta kompozisyon, stüdyo fotoğrafçılığı I: tek ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi, stüdyo fotoğrafçılığı II: iki ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi, yemek stilistiğine giriş, salata ve sebzelerde tabak tasarımı ve sunum kuralları, şarküteri ürünleri ve kahvaltılık ürünlerde tabak tasarımı ve sunum kuralları, et yemeklerinde tabak tasarımı ve sunum kuralları, balık ve deniz ürünlerinde tabak tasarımı ve sunum kuralları, tatlılar, soslarda tabak tasarımı ve sunum kuralları, içeceklerin görsel tasarımı.

Gastronomi ve Medya

İletişim ve gastronomi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, fotoğraf ve gastronomi, televizyon ve gastronomi, dijital medya ve gastronomi, sosyal medya kavramı, gastronomide sosyal medyanın önemi, yemek yazarlığı,

ipuçları, önemli noktalar, internet dönemi, web sayfası tasarımı, ücretsiz web servisi sunan şirketler, temalar, yemek blogları, Twitter, Facebook, Instagram, gastronomi ve sosyoloji.

VIII. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER

Yöresel Mutfaklar

Anadolu şehirleri ile özdeşleşmiş yöresel yemeklerin hazırlık yapılış ve sunumları hakkında bilgi verilecektir. Orta Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Trakya Mutfağı.

Osmanlı Mutfağı

Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyet'in etkisi, Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı, Kuruluş yılları ve saray mutfağına geçiş, Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar, Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları, Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, Hamur işleri ve pilavlar, Et yemekleri, kebablar, balık vd. dolmalar, sarmalar. Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar, Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları, Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri, Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunlar, Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler

Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği

İş etiğine giriş ve temel kavramlar, Etik değerlere verilen önem ve uyum, İşletmelerde etiğin önemi, Etik davranış hangi faktörlerden etkilenir? Neden etik davranmalıyız, İş ahlakını oluşturan temel alanlar (İşletmecilik ahlakı, Meslek ahlakı, Çalışma ahlakı), Etik iklim ve etik kodlar, Kişisel ahlak felsefeleri (İdealizm ve Rölativizm), ifşaat, Etik davranışı yönetmek: İşletmelerde etik anlayışın geliştirilmesi ve etik eğitimi. İnsan kaynakları etiği, Sosyal sorumluluk, başlıca sosyal sorumluluk alanları ve paydaş yönetimi, Pazarlama etiği ve basın etiği, Politikada etik.

Ziyafet ve İkram Hizmetleri

Ziyafet ve ikram hizmetlerinin kapsamına ilişkin bilgiler vermek. Ziyafet organizasyonlarının yönetim ve düzenlemesi ile ilgili işlevleri öğretmek. Otel işletmelerinde ziyafet organizasyonu ve kurallarını öğretmek. Ziyafet organizasyonlarında koordinasyon ve denetim fonksiyonlarına ilişkin bilgiler vermek.

Turizm Politikası ve Planlaması

Turizmle İlgili Genel Bilgiler, Turizm Politikasının Tanımı ve Özellikleri, Turizm Politikasının Oluşturan Unsurlar, Turizm Politikasının Hedefleri, Turizm Planının Tanımı ve Hedefleri, Turizm Planının Hazırlanmasında ve Uygulanmasında Dikkate Alınacak Hususlar, Türkiye Turizm Politikası, Türkiye'de Turizme İlişkin Planlama Tarihi, Turizm Endüstrisinde Yatırımlar, Türkiye'de Turizme İlişkin Yasal Düzenlemeler, Turizmde Planlama ve Politika Sorunları, Turizm Politikası Üreten Kurumlar, Genel Değerlendirme.

Yemek ve Mitoloji

Yunan Mitolojisi 1, Yunan Mitolojisi 2, Roma Mitolojisi 1, Roma Mitolojisi 2, Mitolojik Kahramanlar, Mitolojide Tanrılar, Eski Türk Mitolojisi 1, Eski Türk Mitolojisi 2, Anadolu Mitolojisi, Mitolojide Yiyecek ve İçecekler 1, Mitolojide Yiyecek ve İçecekler.

Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler

Fast Food Akımı, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising, Slow Food Akımı, Temalı Restoran ve Barlar, Etnik Restoranlar, Yenilebilir Çiçekler, Moleküler Gastronomi, Çağdaş Müzecilik, Mutfak Müzeleri ve Turizm, Yeme Ortamı ve Etkileri, Vegetaryen Beslenme Akımı, Row Food, Surf&Turf Beslenme Akımı, Sokak Yiyecekleri, Ekolojik Gıdalar ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı, Yiyecek İçecek Stilistiği ve

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

Fotoğrafçılığı, Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme, Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikâyeleri.

Girişimcilik

Girişimciliğin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi, Girişimcilik İle İlgili Kavramlar, Girişimciliğin Temel Fonksiyonları ve Girişimcilik Süreci, Girişimciliğin Boyutları, Girişimcilik Şekilleri, Turizm Sektöründe Girişimciliği Etkileyen Faktörler, İç Girişimcilik Kavramı ve Turizm Sektöründeki Önemi, Kurumsal Girişimcilik Kavramı Ve Turizm Sektöründeki Önemi, Girişimcilikte Yaratıcılık ve Önemi, Girişimcilikte Bireysel ve Örgütsel Yaratıcılık, Girişimcilikte Yenilik ve Önemi, Girişimcilikte Motivasyon, Girişimcilik ve Kültür.

Destinasyon Yönetimi

Turizm ve destinasyon yönetimi (İlkeler, Kurallar, Eğilimler ve Politikalar); Turizmin Gelişmesinin Evreleri; Ekonomik Etkiler (Turizm ve Döviz Gelirleri, Turizmde Uygulanan Vergiler, Fiyat-Turizm İlişkisi, Turist Tipleri); Çevresel Etkiler (Eko-sistem, Eko-turizm, Gelişmiş ve Gelişmekte Olan Ülkelerde Çevreye Etki Eden Faktörler); Sosyal Etkiler (Kültür ve Turizm, Sosyo-Kültürel Etkiler); Kamu Kurumları ve Bölgesel Kuruluşlar; Turizmin Gelişmesinde Kamu Sektörünün Rolü; Turist Davranışları ve Destinasyon Seçimi; Turizm Pazarlaması; İmaj Geliştirme; Destinasyon Yönetiminde Karşılaşılan Sorunlar; Doğal ve kültür varlıklarının Korunması; Örnek Çalışmalar; Türkiye’de Destinasyon Yönetimi.

Mutfaklarda Atık Yönetimi

Mutfaklarda atık kavramı ve tanımı, Atık yönetiminin turizm sektörü açısından önemi, Turizmin sürdürülebilirliği ve atık yönetiminin gerekliliği, Çevre atık yönetmeliği, mutfaklarda atıkların etkin kullanımı, mutfaklarda yiyecek üretimi sonucu ortaya çıkan atıkların nicel ve nitel olarak tespiti, mutfaklardaki atıkların hijyen ve sanitasyon ilkelerine bağlı kalınarak toplanması ve mutfak dışına taşınması, mutfaklarda ortaya çıkan atıkların geri dönüşümlerinin analizinin yapılması, Geri dönüşebilir atıkların gıda hijyenine ve sanitasyonuna bağlı kalınarak gerekli işlemlerin yapılması, mutfaklarda atıkların finansmanı.

Gıda Kontrolü ve Mevzuatı

Gıda Kontrolünün Önemi, Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri, Kanun, Yönetmelik, Tebliğ ve Talimatlar Hakkında Genel Bilgiler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, Bazı Gıda Maddelerinin Etiketlerini İnceleme, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Tanımı (HACCP), Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Türkiye’de Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Temel Sorunlar.

Temel Sanat Eğitimi

Nokta-çizgi, açık-koyu, ışık-gölge, form çağrışımları ve kompozisyon, doku, renk, strüktür ve perspektif konularının verildiği derstir. Işığın tanımı, görsel anlatım ögesi olarak ışık, doğada ışık, sanatta ışık, görsel anlatımın temel öğelerinden nokta ve çizgi ile ışığın anlatımı, nokta, noktanın tanımı, görsel anlatım ögesi olarak nokta, nokta ilişkileri, nokta türleri, sanatta ve doğada nokta, görsel anlatımda zıtlık, ritim, denge, görsel anlatımda derinlik etkileri ve optik, çizgi, çizginin tanımı, görsel anlatımda çizginin etkileri, çizgi türleri ve ilişkileri, doğada ve sanatta çizgi, değişik gereçlerin çizgi olanakları leke, lekenin tanımı (çizim ve üç boyutlu uygulama), perspektif, çizgi perspektifi, hava perspektifi, doku, dış yapı, tekstür; dokunun tanımı, görsel anlatımda dokunun etkileri,

Duyusal Analiz

Yiyecek içecek sektöründe özgünlüğün önemi, spesiyal ürünler, gereklilikler, duyu analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, duyu değerlendirme, tanımlar, önemi, gıda sanayi ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanım amaçları, gıda maddelerinin duyu analizi olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması, duyu ölçümleri etkileyen faktörler, duyu analiz için örneklerin ve test odalarının hazırlanması ve kontrolü.

Besin Alerjileri

Bu ders kapsamında, besin alımından sonra ortaya çıkan istenmeyen belirtiler, alerji, besin alerjisi ve alerjenler hakkında bilgiler verilmesi, vücudumuzun savunma mekanizması, gıda hassasiyetinde nedenler, inek sütü, yumurta, balık ve kabuklu deniz ürünleri, kabuklu ve yağlı kuruyemişler (fındık fıstık gibi), tahıllar, etler, meyveler, sebzeler ve kuru baklagiller, baharatlar ve çeşni vericiler, çikolata, bal ve bazı içecekler için alerji türler, gıda boyaları alerjisi, gıda alerjilerinin önlenmesi, hakkında bilgi kazandırılması amaçlanmaktadır.

Sürdürülebilir Gastronomi

Sürdürülebilirlik kavramı, kökeni, sürdürülebilirliğin tarihesi, Sürdürülebilirliğin önemi ve kapsamı, sürdürülebilir kalkınmanın önemi ve gastronominin bu kalkınmadaki rolü, yöresel mutfaklar ile sürdürülebilirlik ilişkisi, coğrafi işaretleme gastronomi sürdürülebilirliği ile ilişkisi, gastronomik ürünler, sürdürülebilir gastronomi ve destinasyon ilişkisi, sürdürülebilir gastronomi turizminde toplum- kültür-miras, fonksiyonel gıdalar- atıksız mutfaklar, mutfak akımları ve özellikleri, sürdürülebilir gastronomi turizminde trendler, organik tarım.