

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ SARIKAMIŞ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ NORMAL
ÖĞRETİM DERS İÇERİKLERİ (2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI VE SONRASI)

DÖNEM 1

234701101 TEMEL MUTFAK BİLGİSİ

Bu ders, mutfak araç -gereçleri, kesme teknikleri, bıçaklar ve genel doğrama şekilleri, mutfakta kullanılan el aletleri, uygulamalı pişirme yöntemleri: ızgara, buharda pişirme, kızartma, tavada pişirme, fırında pişirme(etler ve hamur işleri) ile ilgili bilgileri kapsamaktadır.

234701103 GENEL TURİZM

Bu derste turizm ve turist kavramları, turizmin çeşitleri, turizm endüstrisi, turizm arzı ve talebi, turizmin sosyal, ekonomik ve fiziksel çevre ile etkileşimi, Türkiye turizminin durumu, alternatif turizm ve çeşitleri tanıtım düzeyinde ele alınmaktadır.

234701105 GASTRONOMİYE GİRİŞ

Bu derste öğrenciler gastronominin temel ilkelerini anlar, tarihsel perspektifte Avrupa ve Akdeniz dünyasının gastronomi kültürünü öğrenir; kişilerin lezzet algıları ve yemek seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri değerlendirir; gıdaların yapısı (dokusu) ve lezzetine etki eden faktörleri inceler+, gıdaların özelliklerini algılamaya yarayan duyularını çikolata, kahve, zeytinyağı ve/veya fermente gıda ürünleri üzerinden geliştirme fırsatı bulur ve edindikleri bulgu ve deneyimleri kullanabilecek aşamaya gelirler. Bu ders profesyonel gastronomi dünyasında etkin olan çağdaş mutfak akımlarının farklılıklarına teorik ve pratik uygulamalarla yoğunlaşır.

234701107 GENEL MUHASEBE

Muhasebenin temel kavramlarının açıklanması, muhasebe usul ve esasları uygulanarak gerekli muhasebe kayıtlarının gerçekleştirilmesi, hesap planının oluşturulması, varlık hesaplarının kaydedilmesi, muhasebe defterlerinin oluşturulması ve dönem sonu bilançosunun düzenlenmesi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

234701109 HİJYEN VE SANİTASYON

Bu ders iyi hijyen uygulamaları kavramlarını gıda satın alma, hazırlama, pişirme, servis açısından inceler. Hijyen ve sanitasyon kurallarını ele alır.

234701111 KARIYER PLANLAMASI

Bu ders; kariyer kavramı, kariyer planlama, kariyer planlamasının mesleki danışmanlıkla ilişkisi, bireysel kariyer gelişimi, özgeçmiş çeşitleri ve özgeçmiş hazırlama, iş görüşmesi, kariyer planlama süreci, Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesini içermektedir.

234701113 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I

Bu ders kapsamında Atatürk'ün eserleri incelenmekte, cumhuriyetin temel nitelikleri ve elde edilen kazanımları anlatılmakta ve bu sayede Atatürk ilkelerinin değerinin kavranması sağlanmaktadır.

234701115 TÜRK DİLİ-I

Bu derste dilin özellikleri ve sosyal hayattaki yeri aktarılmakta; Türkçenin tarihî dönemleri öğretilmekte, Türkçenin ses ve şekil yapısı, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanımı anlatılmakta; anlam ve görevleri bakımından kelimeler anlatılarak, öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilme becerisi kazandırılmaktadır.

234701117 İNGİLİZCE-I

Bu ders ile öğrencilerin, "European Language Portfolio Global Scale" B1 düzeyinde temel dilbilgisine sahip olmaları, dinlediklerini anlamaları, karşılıklı konuşabilmeleri, okuduklarını anlamaları ve kendilerini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.

DÖNEM 2**234701102 TEMEL MUTFAK BİLGİSİ-II**

Bu ders kapsamında süt ürünleri, temel yumurta kullanımı, süt ve yumurta bazlı temel tarifler, sebzeler, sebzelerin pişirilmesi, sos ve et/balık sularının hazırlanması, çeşitli çorbalar anlatılmaktadır.

234701104 GENEL İŞLETME

Bu ders kapsamında temel kavramlar, işletme biliminin diğer bilim dalları ile ilişkileri. İzlenen amaçlar, işletmenin çevre ile ilişkileri ve sorumlulukları, işletme türlerinin sınıflandırılması, işletmelerin yapısal ve fonksiyonel analizi, işletmelerin kuruluş çalışmaları, işletme büyüklüğü ve kapasite türleri, işletmenin işlevleri, yönetim ve organizasyon işlevi, finansman işlevi, üretim işlevi, pazarlama işlevi, personel işlevi. Araştırma ve geliştirme işlevi, halkla ilişkiler konularına değinilmektedir.

234701106 MUTFAKLARDA İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM

Bu dersle çalışanın iş güvenliğini sağlamak ve sağlık kapasitesini yükseltmek, mutfak ortamından ve çevresinden gelebilecek tüm sağlık zararlarını ölçmek, değerlendirmek ve önlemlerini almak, çalışanın anatomik, fizyolojik ve psikolojik özelliklerine uygun işler yaratmak veya çalışanın özelliklerinin, işin özelliklerine uygunluğunu sağlamak amaçlanmaktadır. Genel ilkyardım bilgileri, insan vücudunun yapı ve işlevleri, olay yerinin ve hasta/yaralının değerlendirilmesi, temel yaşam desteği, kanamalar, yaralanmalar, kırık, çıkık ve burkulmalar, yanıklar donma, zehirlenmeler, hayvan ve insan ısırılmaları, yabancı cisim kaçması, boğulmalar, yaralının kaza yerinden çıkarılması ve taşınması, diğer acil durumlar hakkında bilgiler vermek bu dersin diğer amaçlarındandır.

234701108 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA

Beslenme ve sağlık, besin öğeleri; karbonhidratlar, lipitler, proteinler, vitaminler, su ve mineraller, enerji metabolizması, besin grupları, özel durumlarda beslenme (gebe ve emzikli kadınların beslenmesi, bebek ve çocukların beslenmesi vb.), hastalıkta beslenme (kalp, sindirim vb.), menü planlama ilkelerini içermektedir. Sağlıklı beslenme, besin özellikleri, sağlıklı bir diyet planlama, besin etiketleri, sindirim, emilim, tasıma, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, metabolizma ve enerji dengesi, vücut kompozisyonu, kilo yönetimi, vitaminler, antioksidanlar, su ve majör mineraller, iz mineraller, yaşam döngüsüne göre beslenme, diyet ve sağlık, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü oluşturma, menü planlama ve beslenme ile ilişkisi, standart reçete geliştirme, menü dizaynı, menü özellikleri menü ve yiyecek hizmetleri ekipman analizini yapmak bu dersin konularını oluşturmaktadır.

234701110 GIDA GÜVENLİĞİ VE MEVZUATI

Bu ders, gıda mevzuatı ile ilgili temel bilgilerin verilmesi, gıda Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi (Yönetmelikler, Tebliğler), Gıda güvenliği ve gıda mevzuatı, Kalite sistemleri (ISO 22000, HACCP, GAP, GMP, GHP) mevzuatlarının anlatımını içerir.

234701112 MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ

Bu ders kapsamında atık kavramı, mutfak atıklarının tanıtılması ve atıkların sınıflandırılması, mutfak atıklarının karakterizasyonu, mutfaklarda atık yönetimi, mutfaklarda atık yönetim sisteminin uygulanması, atık hiyerarşisinin (önleme, azaltma, tekrar kullanım, geri dönüşüm, enerji geri kazanımı ve bertaraf) benimsenmesi, atıkları yönetmek için yapılması gerekenler, atıkların ayrı toplanması ve geri kazanımının sağlanması, atıkların toplanmasında ve bertarafında kullanılan yöntemler anlatılmaktadır.

234701114 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II

Türkiye’de modernleşme sürecinin siyasal, ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerini analiz eden bu iki dönemlik dersin ikinci bölümünde, iki kutuplu dünyada siyasal rejimin demokrasiye geçiş süreci; 1960-1980 arasında uygulanan ithal ikameci sanayileşme; bu stratejinin sona erdiği 1980’lerde uygulamaya geçen “açık ekonomi” politikaları ve bu politikaların toplumsal, siyasal ve kültürel sonuçları; Türkiye Cumhuriyeti’nin Avrupa Birliği ile olan ilişkileri ve bu sürecin devlet ve toplum arasındaki ilişkiye olan etkilerine değinilmektedir.

234701116 TÜRK DİLİ-II

Bu derste dilin özellikleri ve sosyal hayattaki yeri aktarılmakta; Türkçenin tarihî dönemleri öğretilmekte; Türkçenin ses ve şekil yapısı, imlâ -noktalama işaretlerinin yerinde kullanımı anlatılmakta; anlam ve görevleri bakımından kelimeler anlatılarak; öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilme becerisi kazandırılmaktadır.

234701118 İNGİLİZCE-II

Bu derste İngilizcedeki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar aracılığıyla; öğrencilerin İngilizce okuma ve anlama yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi, İngilizce konuşma yeteneklerinin en az B1seviyesine getirilmesi ve İngilizce Yazma yeteneklerinin en az B1seviyesine getirilmesi amaçlanmaktadır.

DÖNEM 3**234701201 MUTFAK UYGULAMALARI-I**

Bu ders kapsamında etler, kırmızı et çeşitleri, kümes veavhayvanları, balıklar vebu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanması konularına değinilmektedir.

234701203 İLETİŞİM ve DAVRANIŞ BİLİMLERİ

Bu ders, 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 zeka konularının öğretimini içerir.

234701205 SOĞUK MUTFAK

Bu ders salata ve salata sosları, ordövr, meze ve sandviçler, soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, soğuk tabak ve dekorlar konularını içermektedir.

234701207 TURİZM PAZARLAMASI

Ders esas itibariyle, genel turizm pazarlama konularının incelenmesini kapsar. Konular; pazarlamanın gelişimi; pazarlama çevresi; pazarlama bilgi sistemi, tüketici ve örgütsel pazarlar ve davranışları; pazar bölümlendirme ve hedef pazarlama; ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurma karmalarının incelenmesi; pazarlama yönetiminde organizasyon kapsamında ele alınır.

234701209 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ

Bu derste Bilgi ve İletişim Teknolojileri (BİT) kavramının anlamı, donanım ve yazılımın tanıtımı. Donanım bileşenlerinin (Anakart, Kasalar, İşlemciler, RAM Bellekler, Klavyeler, Yazıcılar vb.) ve çevre birimlerintanıtılması, iletişim kavramının anlatılması, iletişim teknolojilerinde kullanılan teknikler ve donanım elemanlarının tanıtılması, yazılım çeşitlerinin (sistemyazılımı, uygulama yazılımı, programlama yazılımı) tanıtılması, ana işletim sistemleri hakkında bilgi verilmesi, Linux işletim sistemine giriş, GNU ve GPL kavramlarının tanıtılması, bilgisayar ağ yapısı ve türleri. Linux işletimsi steminin kullanılması vb. konular anlatılmaktadır.

234701211 DİJİTAL OKURYAZARLIK VE SOSYAL MEDYA

Derste, dijital okuryazarlık kavramına ve dijital teknolojileri kullanırken insanların bilgiyi bulma, kullanma, özetleme, değerlendirme, yaratma ve iletişim kurma gibi çok çeşitli konular işlenecektir. Ayrıca İnternet teknolojisi ve sosyal medyanın doğuşu, günlük yaşam pratiklerinden biri olarak

sosyal medya, sosyal medyanın bireye ve topluma sağladığı yararlar, sosyal medyanın bireye ve topluma yönelik olası zararları, dijital vatandaşlık ortaya çıkışı, gelişimi, amaç ve özellikleri bağlamında okuryazarlık kavramlarının verilmesi amaçlanmaktadır.

234701213 MESLEKİ İNGİLİZCE-I

Bu dersin amacı öğrencilerin günlük iletişim ve gelecek akademik çalışmaları için elzem olan dil bilgi ve becerisini onlara kazandırmak ve İngilizceye karşı olumlu bir tutum geliştirmelerini sağlamaktır.

234701215 EĞİTİME GİRİŞ (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-I)

Eğitim ve öğretimle ilgili temel kavramlar; eğitimin amaçları ve işlevleri; eğitimin diğer alanlarla ve bilimlerle ilişkisi; eğitimin hukuki, sosyal, kültürel, tarihî, politik, ekonomik, felsefî ve psikolojik temelleri; eğitim bilimlerinde yöntem; bir eğitim ve öğrenme ortamı olarak okul ve sınıf; öğretmenlik mesleği ve öğretmen yetiştirmede güncel gelişmeler; yirmi birinci yüzyılda eğitimle ilgili yönelimler anlatılmaktadır.

DÖNEM 4

234701202 MUTFAK UYGULAMALARI-II

Bu dersin konuları balıklar, kabuklu deniz ürünleri, bu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanmasıdır.

234701204 ÇORBA KÜLTÜRÜ

Bu ders, kültür kavramı, yemek kültürü ve etkileyen faktörler, çorba kültürü, çorba kültürünün tarihi, iklim, tarım ve coğrafyanın çorba kültürüne etkileri, gelecekte çorba kültürü bilgilerini içermektedir.

234701206 GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ

Besin sisteminin toplumsal boyutları, insan geçiminin kökenleri, modern besin sisteminin gelişimi, besinler ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, yemek yemenin toplumsal örgütlenmesi, yemek aileve topluluk, dışarıda yemek yemenin sosyolojisi ve antropolojisi, yemek sağlık ve refah, beslenme biçimi ve sağlığa ilişkin değişen algılamalar, yiyeceğe ilişkin riskler, endişeler ve korkular, rejim, yağ ve beden imgesi, besinlere yönelik tercih etme ve kaçınma biçimleri,etin bilinmeyen anlamları, toplumsal tabakalaşma ve yeme-içme üzerindeki etkisi, gastro-endişe, gıda krizleri ve alternatif gıda hareketleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

234701208 YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

Bu ders, yiyecek içecek faaliyetleri, yiyecek içecek endüstrisinde yönetim, yönetim fonksiyonları, beslenme ve menü yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde standart maliyet analizi ve fiyatlama stratejileri, üretimve servis süreçleri konularından oluşmaktadır.

234701210 GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER

Ders kapsamında gelişen dünyada değişen yemek kültürleri ve sofralarda kullanılan yeni yiyecek maddeleri anlatılmaktadır. Farklı coğrafyalardaki yemek kültürlerini tanıma, gastronomide yeni eğilimler, trendleri tanıma, hazır yemekler, hazır karışımlar ve harçlar yapımını içerir.

234701212 ÖZEL İLGI TURİZMİ

Bu derste özel ilgi turizminin özellikleri ve pazarlaması, özel ilgi türlerinin sınıflandırılması, özel ilgi turizm türleri; kültüre, doğaya, eğitime ve özel ilgiye dayalı turizm türlerinin tanıtılması amaçlanmaktadır.

234701214 MESLEKİ İNGİLİZCE-II

Bu ders, genel iletişim amaçları ve akademik çalışmaları için gerekli olan İngilizce dil bilgi ve becerilerini kazandırmayı amaçlar.

234701216 ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ

(İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-II)

Bu ders, öğretim ilke ve yöntemleriyle ilgili temel kavramlar; öğretim-öğrenme ilkeleri, modelleri, stratejileri, yöntemleri ve teknikleri; öğretimde hedef ve amaç belirleme; öğretim ve öğrenmede içerik seçimi ve düzenlemesi; öğretim materyalleri; öğretimin planlanması ve öğretim planları; öğretimle ilgili kuram ve yaklaşımlar; etkili okulda öğretim, öğrenme ve öğrenmede başarı; sınıf içi öğrenmelerin değerlendirilmesi konularından oluşmaktadır.

DÖNEM 5

234701301 MUTFAK UYGULAMALARI-III

Bu derste pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamaları sağlanır.

234701303 OSMANLI MUTFAĞI

Bu ders, Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyetin etkisi, Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı, saray mutfak teşkilatı ve personel, padişahların yemekleri, öğünleri ve sofranın 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 konularını içermektedir.

234701305 İÇECEK BİLİMİ

Bu ders, bölgelerin hangi içecek(ler) ile tanındığı, alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması, içecek turizminin kapsamının belirlenmesi konularını içermektedir.

234701307 ÖZEL BESLENME MUTFAĞI

Yeterli ve dengeli beslenme; makro/mikro besin öğeleri; öğün, besin, besin grupları; gereksinme kavramı; biyo yararlılık kavramı; enerji kavramı, metabolizma kavramı, beslenme durumu kavramı; şişmanlık-zayıflık kavramları, ideal vücut ağırlığı kavramı, diyet nedir? besin zenginleştirme kavramı; menü kavramı, vejetaryenlik kavramı bu derste anlatılacak konulardır.

234701309 ALMANCA-I

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701311 RUSÇA-I

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701313 MESLEKİ YABANCI DİL-I

Bu dersin amacı, öğrencilerin günlük iletişim ve gelecek akademik çalışmaları için elzem olan dil bilgi ve becerisini onlara kazandırmak ve İngilizceye karşı olumlu bir tutum geliştirmelerini sağlamaktır.

234701315 İŞARET DİLİ

Dünyadaki İşaret Dili gelişimi ve Türk İşaret Dili (TİD) tarihi, TİD parmak alfabesini ve günlük yaşamda kullanılan işaretler, Temel TİD dilbilgisi kavramlarını ve yapısı, TİD kullanarak işitme engelli bireylerle iletişim konuları bu ders kapsamında anlatılmaktadır.

234701317 GİRİŞİMCİLİK

Bu ders kapsamında bir kariyer alternatifi olarak girişimcilik, yetenek yönetimi, turizm sektöründe girişimcilik, turizm sektöründe kadın girişimciliği, eko girişimcilik, sosyal girişimcilik, göçmen girişimciliği, sanal girişimcilik, girişimcilik türlerinin turizmin sürdürülebilirliğindeki rolü, girişimcilik destekleri, başarılı ve başarısızlığa uğramış girişimci örnekleri konularına değinilmektedir.

234701319 GIDA KALİTE SİSTEMLERİ

Bu ders, kalite kavramı ve felsefesi, kalite yönetim sistemlerinde temel kavramlar; kalite kontrol, kalite güvence ve kalite iyileştirme, kalite yönetim teknikleri, standardizasyon, sertifikasyon ve kalite ödülleri, stratejik yönetim, stratejik planlama konularını içerir.

234701321 GASTRONOMİ TURİZMİ

Bu dersin amacı, gastronomi kavramı ve gastronomi turizminin temellerini ortaya koyarak; günümüzde yönetim, uygulama ve pazarlama açısından uygulanış biçimlerini açıklamaktır. Bu kapsamda bu derste yeme içmenin tarihi, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin tarihsel gelişimi, gastronomi turizminde arz ve talebin yapısı, gastronomi turizminde küreselleşme ve yerelleşme, turizm ürünü olarak yerel gıda ve sürdürülebilir gastronomi, yerellik, miras ve orijinallik açısından gastronomi turizmi, çağdaş gastronomi ve gastronomi turizmi uygulamaları konuları anlatılmaktadır.

234701323 GÖNÜLLÜ ÇALIŞMA

Bu ders, yönetim ve organizasyon kavramları, gönüllülük kavramı ve gönüllü yönetimi, temel gönüllülük, kamu kurumları ile yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarında gönüllü çalışmalara katılım, toplumda risk grupları ve gönüllülük, göçmenler ve gönüllülük konularını içermektedir.

234701325 GELENEKSEL ZEYTİNYAĞLILAR

Bu ders; soğuk sebze yemekleri içerisinde yer alan zeytinyağlı yemeklerin tarihçesi, Anadolu Mutfağına bu yemeklerin nasıl geldiği, hangi yiyeceklerden oluştuğu, hazırlanma şekilleri, servis şekilleri, süsleme ve sunum özellikleri, tüketim şekilleri, nerelerde kullanıldığı, menü içerisindeki sıralaması, yörelere göre kullanılan zeytinlerin ve bu zeytinlerden yapılan yemeklerin özellikleri konularının öğrenilmesini amaçlamaktadır.

234701327 KARS MUTFAĞI

Bu ders kapsamında; yöresel mutfaklarımız içerisinde farklı etnik grupların yemek kültürünü bünyesinde barındıran Kars Mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde öneminin belirlenmesi ve tanıtımının sağlanması, özellikle teorik çalışmaların pratik çalışmalarla desteklenerek Kars Mutfağı'nın bilinirliğinin artırılması, yöresel lezzetlerinin öğrenilmesi ve Kars ilimizin imajına ve kimliğine gastronomik açıdan katkılar sağlanması öğretilecektir.

234701329 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ

Bu derste kahve ve baharat kültürüne giriş, baharatların tarihçesi ve hakkında genel bilgi, farklı ülkelerden çeşitli kahve ve baharatlar, baharat ve kahve tadımı, kahve ve baharatın hazırlanması, kullanım alanları, servisi, kahve ve baharatın mutfaklarda kullanımına yönelik teorik konular anlatılmakta ve uygulamalı yeterlilik sağlanmasına çalışılmaktadır.

234701331 YİYECEK VE İÇECEK OTOMASYONU

Ders; yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı, önemi, fiyat hesaplama, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerini yiyecek içecek otomasyon programı uygulama modülleri konularından oluşmaktadır.

234701333 SINIF YÖNETİMİ **(İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-III)**

Sınıf yönetimiyle ilgili temel kavramlar; sınıfın fiziksel, sosyal ve psikolojik boyutları; sınıf kuralları ve sınıfta disiplin; sınıf disiplini ve yönetimiyle ilgili modeller; sınıfta öğrenci davranışlarının yönetimi, 11 sınıfta iletişim ve etkileşim süreci; sınıfta öğrenci motivasyonu; sınıfta zaman yönetimi; sınıfta bir öğretim lideri olarak öğretmen; öğretmen-veli görüşmelerinin yönetimi; olumlu sınıf ve öğrenme ikliminin oluşturulması; okul kademelerine göre sınıf yönetimiyle ilgili örnek olaylar.

234701335 ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ **(İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-III)**

Öğrencilerin konu alanında öğretim yöntemlerini öğrenmesini, bu yöntemleri konu alanı öğretimine uygulamalarını, konu alanındaki ders kitaplarını olası kavram yanılgıları açısından eleştirel olarak inceleyebilmelerini hedeflemektedir.

DÖNEM 6

234701302 MUTFAK UYGULAMLARI-IV

Bu ders; basit tatlılar, ocak üzerinde sütlü tatlılar, fırında sütlü tatlılar, dondurarak sütlü tatlılar, Türk mutfağına özgü meyve tatlıları, uluslar arası meyve tatlıları, aşure, helvalar, zerde, mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılar, pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar, çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar, kadayıf çeşitleri, baklavalar konularını içermektedir.

234701304 TÜRK MUTFAĞI

Bu ders kapsamında yöresel Türk Mutfağı genel yapısına değinilecektir. Türk Mutfağında kullanılan içerikler ve uygulamalar ve bu içerikleri kullanarak hazırlanan yiyecekler, Türk Mutfağına özel tarihsel ve kültürel yiyecekler konuları anlatılacaktır.

234701306 ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ

Bu ders kapsamında çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlanması ve yönetimi, otel işletmelerinde ziyafet organizasyonu ve yönetimi, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetiminde organizasyon yürütme-koordinasyon ve denetim fonksiyonları, büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu, ziyafet organizasyonlarında yiyecek üretim sürecinin kontrolü konuları anlatılmaktadır.

234701308 BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ

Bu dersin amacı öğrencileri sosyal araştırmalar ile tanıştırmak genelde sosyal araştırmaların özelde ise planlama araştırmalarının doğasını, rolünü ve amacını anlatmak, farklı araştırma yaklaşımlarını göstermek, aralarındaki farkları anlatmak öğrencileri niteliksel araştırma yöntemleri ile tanıştırmaktır. Dersin diğer amaçları ise öğrenciler araştırma sorusu geliştirmeyi ve geliştirilen araştırma sorularını cevaplamada kullanılabilcek uygun teoriyi, araştırma stratejisini ve yöntemini seçmeyi öğretmek ve geçerli kabul edilebilecek bir araştırmanın nasıl tasarlanacağını öğretmektir.

234701310 ALMANCA-II

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmak, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701312 RUSÇA-II

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmak, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701314 MESLEKİ YABANCI DİL-II

Yabancı dilde temel dil bilgisi kavramları, temel konuşma bilgisi, turizm alanındaki tarihi mekanlar, müzeler, yerel ve uluslararası seyahatler, turlar, şehirler ile ilgili kelime ve anlatım bilgisini içermektedir.

234701316 YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ

Gastronomide servis ve sunumun önemi, çeşitleri, servis ekipmanları ve masa düzeni, farklı yiyecek gruplarının servis ve sunumu, farklı menülere göre servis sunum teknikleri, yemek süsleme sanatı, kişisel hijyen, servis malzemelerin temizliği ve muhafazası, dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek içecek servisinin organizasyonu, yiyecek içecek servisinin ilkeleri, yiyecek içecek servisinde kullanılan araçlar, yiyecek içecek servisinde ön hazırlık çalışmaları, flambe eğitimi verme, menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlama, sıcak başlangıçların flambesini yapma, et yemeklerinin flambesini yapma, deniz ürünlerinin flambesini yapma, kümes hayvanlarının flambesini yapma, meyvelerin flambesini yapma, et fındı yapma, deniz ürünleri fındı yapma, peynir fındı yapma, çikolata fındı yapma bu dersin konularını oluşturmaktadır.

234701318 YİYECEK VE İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ

Bu ders, yiyecek içecek maliyet kontrol standartlarının belirlenmesi, işletme bütçelerinin geliştirilmesi ve takibi, menü mühendisliğinin uygulanması, satın-alma ve teslim denetiminin sağlanması, depolama ve sevkiyat faaliyetlerinin denetimi, yiyecek ve içecek maliyet ve gelirlerinin hesaplanması, analizi konularını içermektedir.

234701320 GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ

Bu ders, gıdalarda duyu özelliklerinin kontrolünde duyu tekniklerinin kullanımı, yeni gıda formülasyonlarının hazırlanması ve geliştirilmesi, bir ürünün geliştirilecek özelliğine ilişkin uygulama, duyu analiz ve rapor oluşturulmasını içerir.

234701322 MESLEKİ ETİK

Meslek ahlakı, belirli bir meslek grubunun, mesleğe ilişkin olarak oluşturup, koruduğu; meslek üyelerine emreden, onları belli bir şekilde davranmaya zorlayan; kişisel eğilimlerini sınırlayan; yetersiz ve ilkesiz üyeleri meslekten dışlayan; meslek içi rekabeti düzenleyen ve hizmet ideallerini korumayı amaçlayan mesleki ilkeler bütünüdür. Etik; iş etiği, çalışma etiği, tıp etiği, gazetecilik etiği, siyaset etiği gibi birçok alt dallara ayrılabilir. Meslek etiği bilimi; bir meslekte geçerli olan ahlakı inceleyerek normatif öneriler sunan ahlak bilimi (etik) alt dalı olarak tanımlanabilir. Ortak etik ilkeler söz konusu olmakla birlikte alt dallara özgü ilkeler geliştirilebilir. Uyulması beklenen ilkeler bireylerin özelliklerine göre değil evrensel olma arayışı ile adalet ve eşitlik gibi evrensel kabul gören kavramlara dayalı olarak geliştirilir.

234701324 DEĞERLER EĞİTİMİ

Bu derste karakter, kişilik/şahsiyet, değer, erdem, ahlak, huy, mizaç kavramları, değerlerin tanımı ve sınıflandırılması karakter/değer eğitiminde öğretim yöntemleri ve teknikleri modern ve çok kültürlü toplumlarda değerler krizi ve eğitim insani-kültürel kalkınma sürecinde değer eğitimi Türkiye’de değerler eğitimi uygulamaları ve araştırmaları anlatılmaktadır.

234701326 TEMEL PASTACILIK

Bu ders kapsamında pastacılığın temel prensipleri, bir tarifi okuma ve eksiksiz olarak takip etme; uygun karıştırma teknikleri lamine hamur, kurabiyeler, kekler, turtalar ve tartların fırınlanması, kek, temel ekmek yapımı, kurabiye ve tatlı alanındaki yenilikler, bilimin pastacılıkla olan ilişkisi, pastrybag kullanarak basit dekorasyon teknikleri, tabak servis teknikleri konuları yer almaktadır.

234701328 ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ

Bu derste çikolatanın tarihçesi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar anlatılmaktadır.

234701330 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI

Bu ders kapsamında fotoğrafçılık ve fotoğrafçılığa ilişkin temel kavramlar, yiyecek-içecek ve görsel estetik, yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam fotoğrafçılığı, yemek fotoğrafçılığı için özel araçlar ve aksesuarlar, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme, yemek fotoğrafının günümüzde kullanım alanları, önemi ve işlevleri konuları anlatılmaktadır.

234701332 UNLU MAMULLER

Bu derste 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 dekarosyanu, tatlıların sunumu konuları anlatılmaktadır.

234701334 EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

(İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-IV)

Eğitimde ölçme ve değerlendirmenin yeri ve önemi; ölçme ve değerlendirmeyle ilgili temel kavramlar; ölçme araçlarının psikometrik (geçerlik, güvenirlik, kullanılabilirlik) özellikleri; başarı testleri geliştirme ve uygulama; test sonuçlarının yorumlanması ve geri bildirim verme; test ve madde puanlarının analizi; değerlendirme ve not verme.

234701336 EĞİTİM PSİKOLOJİSİ (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-IV)

Bu dersin amacı, öğretmen adaylarına eğitim sürecinde öğrencilerin gelişimsel özellikleri ve öğrenme süreçleri hakkında bilgi vermek ve bir anlayış kazandırmaktır. Eğitim süreci içinde insanların nasıl gelişimsel süreçler geçirdiğini ve nasıl öğrendiğini, eğitsel müdahalelerin etkinliğini, öğretimin psikolojisini ve sosyal psikolojiyi araştırır ve konu edinen psikoloji içindeki bir alandır.

DÖNEM 7

234701401 MUTFAK UYGULAMLARI-V

Bu dersin amacı dünya mutfaklarını tanıtmak ve farklı ülke mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmaktır.

234701403 DÜNYA MUTFAĞI-I

Bu ders kapsamında Asya Mutfaklarının genel yapısı, Asya Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, Asya Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu konuları anlatılmaktadır.

234701405 DÖNEM PROJESİ-I

Bu ders kapsamında öğrencilerin araştırma yöntemleri, tez ve proje yazımı gibi konularda bilgi sahibi olması ve bunları uygulamaya geçirmesini sağlamak, araştırma problemlerinin belirlenmesi, araştırma konularının planlanması, hazırlanması ve sunumu amaçlanmaktadır.

234701407 ALMANCA-III

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak-sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701409 RUSÇA-III

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701411 MESLEKİ YABANCI DİL-III

Turizm ve gastronomi alanındaki İngilizce terimleri, mesleki yazışma kurallarını ve yazışma içeriklerinin uygulamaya yönelik olarak hazırlanması için gerekli bilgileri kapsar.

234701413 KAHVALTI VE BRUNCH

Bu ders kapsamında; kahvaltı ve brunch menülerinin tanımı, içeriği, hangi menü çeşidi içerisinde yer aldıkları, maliyeti, bu öğünlerin ülkeler ve kültürler arasındaki özellikleri ve farklılıkları, servis edildikleri saat dilimleri, içeriğinde yer alan ürünlerin bileşenleri ve besin piramidindeki önemi konuları öğretilmektedir.

234701415 KIŞ TURİZMİ

Bu ders kapsamında kış turizmi, kış ve turizm ilişkisi, kış turizminin ekonomik, sosyal ve fiziksel etkileri, kış turizminin gelişimi, Türkiye'de kış ve spor turizmi ve kayak merkezleri konuları yer almaktadır.

234701417 GASTRONOMİDE COĞRAFİ İŞARETLEME

Coğrafi işaretlerin ortaya çıkışı, tescilin alınma amaçları, sağladığı yararlar, coğrafi işaretler için gereken başvuru şartları, coğrafi işaret türleri, coğrafi işaret süreci, coğrafi işaretlerin denetim sistemi, gastronomide coğrafi işaretlerin önemi, Türkiye'de ve dünyada coğrafi işaret almış gastronomi ürün örnekleri bu ders kapsamında anlatılacak konulardandır.

234701419 GASTRONOMİ ROTALARI

Bu derste Dünyada ve Türkiye’de turizm rotaları, gastronomi turizmi, dünyada gastronomi rotaları ve turları, Türkiye’de gastronomi rotaları ve turları, Türkiye’de gastronomi şehirleri. Gastronomi rotası özellikleri ve nedenleri, gastronomi rotalarının önemi ve turizme katkısı işlenecektir.

234701421 MAKARNALAR

Bu ders kapsamında makarnanın tarihi, makarna hazırlanırken kullanılan malzemeler, makarna çeşitleri, makarna pişirirken dikkat edilecek hususlar, taze makarnalar konuları anlatılmaktadır.

234701423 ORTADOĞU MUTFAĞI

Orta doğu ülkeleri mutfaklarına özgü kavramlar, terimler ve özellikler, orta doğu ülkeleri mutfaklarına ait özel araç-gereç, yöntem, teknik ve ekipmanlar, orta doğu ülkeleri mutfaklarına özgü özel yemek pişirme yöntemleri, orta doğu ülkelerine özgü yiyecek-içecek ritüelleri, orta doğu ülkelerinde öğünler, orta doğu ülkeleri mutfaklarına özgü yiyecekler ve özellikleri, orta doğu ülkeleri mutfaklarına özgü içecekler ve özellikleri, servis şekilleri, orta doğu ülkeleri mutfaklarına özgü tarif örneklerini içermektedir.

234701425 AVRUPA MUTFAĞI

Bu ders, Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü kavramlar, terimler ve özellikler, ülkelerin mutfaklarına ait özel araç-gereç, yöntem, teknik ve ekipmanlar, ülkelerin mutfaklarına özgü özel yemek pişirme yöntemleri, ülkelere özgü yiyecek-içecek ritüelleri, ülkelerdeki öğünler, ülkelerin mutfaklarına özgü yiyecekler ve özellikleri, ülkelerin mutfaklarına özgü içecekler ve özellikleri, servis şekilleri, ülkeleri mutfaklarına özgü tarif örneklerini içermektedir.

234701427 UZAKDOĞU MUTFAĞI

Uzakdoğu ülkeleri mutfaklarına özgü kavramlar, terimler ve özellikler, ülkelerin mutfaklarına ait özel araç-gereç, yöntem, teknik ve ekipmanlar, ülkelerin mutfaklarına özgü özel yemek pişirme yöntemleri, ülkelere özgü yiyecek-içecek ritüelleri, ülkelerdeki öğünler, ülkelerin mutfaklarına özgü yiyecekler ve özellikleri, ülkelerin mutfaklarına özgü içecekler ve özellikleri, servis şekilleri, ülkeleri mutfaklarına özgü tarif örneklerini içermektedir.

234701429 DENİZ MAHSÜLLERİ

Bu ders taze ve işlenmiş deniz ürünlerinin özelliklerini açıklayan bilgilerin verildiği derstir. Bu ders kapsamında balıklar ve kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ve işlenmiş ürünler tanıtılmaktadır.

234701431 REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon V)

Özel eğitim, bireylerin öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanmış özelleştirilmiş bir eğitim programıdır. Bu programlar, genellikle bireylerin öğrenme güçlükleri, engelleri veya özel ihtiyaçları

olduğunda uygulanır. Özel eğitim, bireylerin bilişsel, duygusal, sosyal veya fiziksel ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanan öğretim stratejilerini içerir.

DÖNEM 8

234701402 MUTFAK UYGULAMALARI-VI

Bu ders kapsamında ekmek ve pasta yapımında yeni uygulamalar ve stilistliğin anlatılması ve öğrencilerin bu bilgileri uygulayarak öğrenmesi amaçlanmaktadır.

234701404 DÜNYA MUTFAĞI-II

Bu ders Avrupa mutfakları ve yemekleri ile kullanılan pişirme teknikleri öğretilmesini içermektedir. Bu amaçla bu derste Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiliz mutfağı, Almanya mutfağı, Avusturya, İsviçre mutfakları, İspanya mutfağı, İskandinav ve Rus mutfaklarının tanıtılmasını ve uygulamaları içermektedir.

234701406 DÖNEM PROJESİ-II

Bu ders kapsamında öğrencilerin araştırma yöntemleri, tez ve proje yazımı gibi konularda bilgi sahibi olması ve bunları uygulamaya geçirmesini sağlamak, araştırma problemlerinin belirlenmesi, araştırma konularının planlanması, hazırlanması ve sunumu amaçlanmaktadır.

234701408 ALMANCA-IV

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılan konuşmalar.

234701410 RUSÇA-IV

Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri (yumuşak -sert),adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

234701412 MESLEKİ YABANCI DİL-IV

Bu ders kapsamında başarılı bir akademik çalışma için ihtiyaçları olan gerekli becerileri öğretmek amacıyla araştırılmadığı, iş hayatındaki verimliliğini arttırmak, öğrencilerin İngilizce konuşma becerilerini geliştirmek ve onları seçtikleri çalışma alanına (gastronomi) ait teknik terimler ile donatmak amaçlanmaktadır.

234701414 GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

Bu derste 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 iletişimi ve tüketimi konuları yer almaktadır.

234701416 PEYNİR TEKNOLOJİSİ

Bu ders kapsamında peynirlerin sınıflandırılması, kullanılan hammadde ve yardımcı maddeler, peynir üretimi, sütün pıhtılaştırılması ve pıhtının işlenmesi, sinerez, sinerezi etkileyen faktörler, peynirde tuzlama, peynirde olgunlaşma, olgunlaşmanın hızlandırılması, peynir randımanı ve ambalajlamının yapılması konuları işlenmektedir.

234701418 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

Bu ders kapsamında; mikroorganizma - gıda ilişkileri, gıdalarda yararlı ve zararlı bazı önemli mikroorganizmalar, mikroorganizmaların gıdalara bulaşma kaynakları, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, gıdalarda mikrobiyal bozulmalar ve mikrobiyal bozulmalara karşı gıda muhafaza yöntemleri anlatılacaktır. Turizm, mutfak, yemek tarifleri vb mesleki alanlar için gereken dil becerileri geliştirilmektedir.

234701420 RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ

Bu ders kapsamında yiyecek içecek sektörüne genel bakış, işletmeciliğe giriş, restoran ve özelliklerini sınıflandırma, kuruluş yerinin önemi, marka yaratma, geliştirme, mutfak planlama, dekorasyon, kalite, müşteri memnuniyeti ve yönetsel hatalar ile çözüm önerileri hakkında bilgi verilmektedir.

234701438 BAĞIMLILIKLA MÜCADELE

Bu ders kapsamında temel kavramlar ve tanımlar; bağımlılık türleri (madde bağımlılığı, teknoloji bağımlılığı vb.); bağımlılığın nedenleri; kişiyi madde bağımlılığı sürecine hazırlayan aile, akran grubu ve toplumsal bağlamda risk etmenleri; bağımlı çocuk, ergen ve yetişkinlerde iletişim becerileri; bağımlılıkta sosyal hizmetin rolü; bağımlılık ile ilgili modeller; bağımlılığı önleme çabası; bağımlılığın sonuçları; bağımlılık ile mücadelede ulusal politika ve strateji yöntemleri; yeniden uyum süreci konuları anlatılacaktır.

234701422 YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE TASARIM VE DEKORASYON

Bu derste yiyecek ve içecek işletmelerinin tanımlanması, dekorasyon ve tasarım kavramlarının tanıtılması, turizm işletmelerinde dekorasyon ve tasarımın nerelerde kullanıldığının bilinmesi, işletmelerde dekorasyon ve tasarımın önemi konuları işlenmektedir.

234701424 YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI

Bu dersin amacı öğrencilerin yöresel yemeklere ve yöresel mutfak kültürlerine yeni bir bakış açısı kazanmalarını ve yemeğin, kültürü anlamada önemli bir etken olduğunu farkına varmalarını sağlamaktır.

234701426 EKMEKÇİLİK

Bu ders kapsamında ekmek ve ekmek çeşitleri üretim teknikleri, ekmek pişirme ve hazırlama teknikleri anlatılmakta ve tekniklere uygun şekilde farklı ekmekler pişirebilme becerisi kazandırılmaktadır.

234701428 MOLEKÜLER MUTFAK

Bu dersin amacı moleküler mutfak, moleküler ürün geliştirme ve moleküler ürün geliştirmede kullanılan malzemelere yönelik bilgi ve beceri kazandırmaktır.

234701430 FÜZYON MUTFAK

Bu ders kapsamında yemek kültürüne son yıllarda damgasını vuran 'füzyon mutfağı-fusioncuisine' anlatılacaktır. Bu bağlamda; dünya mutfaklarına ait farklı yemek anlayışları sentezlenip, yeni mutfaklar, yeni yemekler, yeni lezzetler' yaratılması amaçlanmaktadır.

234701432 SOKAK LEZZETLERİ

Bu ders; yemek kültürünün önemli bileşenlerinden biri olan sokak lezzetlerinin tanıtımı, tarihçesi, hangi yiyeceklerin sokak lezzeti kapsamında değerlendirildiği, yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bu yiyeceklerin nasıl yer almaya başladığı, sokak lezzetlerine yönelik düzenlenen festivaller, gastro turistler için bu yiyeceklerin çekicilik unsuru haline getirilmesi, küreselleşme sürecinde sokak lezzetlerine olan talebin nedenleri, dünyadan ve Türkiye'den sokak lezzetleri ile ilgili örnekler verilerek gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi konularının öğrenilmesini amaçlamaktadır.

234701434 ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ

(İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-VI)

Eğitimde bilgi teknolojileri; öğretim süreci ve öğretim teknolojilerinin sınıflandırılması; öğretim teknolojilerine ilişkin kuramsal yaklaşımlar; öğrenme yaklaşımlarında yeni yönelimler; güncel okuryazarlıklar; araç ve materyal olarak öğretim teknolojileri; öğretim materyallerinin tasarımı; tematik öğretim materyali tasarlama; alana özgü nesne ambarı oluşturma, öğretim materyali değerlendirme ölçütler.

234701436 ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI

(İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-VI)

Öğretmenlik mesleğine yönelik pratik becerileri ve deneyimleri kazandırmaktır. Bu ders genellikle öğretmen adaylarının sahada staj yapmalarını ve gerçek sınıf ortamlarında öğretmenlik deneyimlerini yaşamalarını sağlar. Öğretmenlik uygulaması dersi, teorik bilgileri pratik uygulamalarla birleştirerek öğrencilere öğretmenlik becerilerini geliştirme fırsatı sunar.