

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ SARIKAMIŞ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ NORMAL ÖĞRETİM
DERS İÇERİKLERİ

DÖNEM 1

224701101 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 düzenlenmesini içermektedir.

224701103 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.

224701105 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 duyarını 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.

224701107 BESLENME İLKELERİ

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.

224701109 HUKUKA GİRİŞ

Temel hukuki kavramlar, ilkeler, hukuk sistemleri, hukukun uygulanması ve yorumlanması yöntemleri ile ilgili olarak genel bir bakış açısı sağlamak. Temel felsefe kavramları ve felsefe akımları hakkında genel bir bilgi vermek ve bu kavram ve akımların hukuk teorisi ve uygulamasına nasıl yansıdığına dair bir bakış açısı oluşturmak

224701101 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I

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.

224701113 KARIYER PLANLAMASI

Bu ders; Kariyer Kavramı, Kariyer Planlama, Kariyer Planlamasının Mesleki Danışmanlıkla İlişkisi, Bireysel Kariyer Gelişimi, Özgeçmiş çeşitleri ve özgeçmiş hazırlama, İş Görüşmesi, Kariyer planlama süreci, Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesini içermektedir.

224701115 ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ I

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

224701117 TÜRK DİLİ I

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 bakımında kelimeler anlatılarak, öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilme becerisi kazandırılmaktadır.

224701119 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

224701102 MENÜ PLANLAMA

Sağlıklı beslenme, besin özellikleri, sağlıklı bir diyet planlama, besin etiketleri, sindirim, emilim, taşıma, 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, kazanç testleri süreci, menü dizaynı, yazımı ve değerlendirmesi, menü özellikleri menü ve yiyecek hizmetleri ekipman analizi.

224701104 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Ders kapsamında çalışanın sağlık kapasitesini yükseltmek, çalışma ortamından ve çevresinden gelebilecek tüm sağlık zararlarını ölçmek, değerlendirmek ve önlemlerini almak, çalışanın anatomik, fizyolojik ve psikolojik özelliklerine uygun işler yaratmak veya çalışan özelliklerinin, işin özelliklerine uygunluğunu sağlamak amaçlanmaktadır.

224701106 YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ

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

224701108 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II

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

224701110 GENEL İŞLETME

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.

224701112 ÖZEL İLGI TURİZMİ

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

224701114 ATATÜRK İLKE 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.

224701116 TÜRK DİLİ II

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 bakımında kelimeler anlatılarak; öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilme becerisi kazandırılmaktadır.

224701118 İNGİLİZCE II

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

224701120 TURİZM HUKUKU

Temel Hukuki Kavramlar, Turizm Hukukunun genel hukuk içerisindeki yeri, Turizm Hukuku ile ilgili temel Kanunların içerikleri ve alan ile ilgili önemli Yönetmeliklerin incelenmesi, Uluslararası alanda Turizmi ilgilendiren hukukî düzenlemeler ve kurumlar, Turizm Hukukunun İş Hukuku, Tüketici Hukuku ve Borçlar Hukuku ile kesişen noktaları.

DÖNEM 3

224701201 MUTFAK UYGULAMALARI-I

Etler, kırmızı et çeşitleri, kümes ve av hayvanları, balıklar ve bu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanması.

224701203 TURİZM İŞLETMELERİ YÖNETİMİ

Turizm işletmelerinin yönetimiyle ilgili temel konular, seyahat ve turizm endüstrisi, yönetim fonksiyonları, turizmde yönetim kavramı, imtiyaz sistemleri turizm işletmelerinde planlama, örgütlenme, yönlendirme ve denetleme fonksiyonları, motivasyon ve liderlikle ilgili teoriler, stratejik analiz ve uygulama süreci gibi konular ele alınacaktır.

224701205 SOĞUK MUTFAK

Salata ve salata sosları, Ordövr, meze ve sandviçler, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, Soğuk tabak ve dekorlar.

224701207 İÇKİ TEKNOLOJİSİ

Alkollü ve alkolsüz içeceklerin türleri, üretim yöntemleri ve hazırlanışları hakkında bilgi vermek.

224701209 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ

Bilgi ve İletişim Teknolojileri (BİT) kavramının anlamı. Donanım ve yazılımın tanıtımı. Donanım bileşenlerinin (Anakart, Kasalar, İşlemciler, RAM Bellekler, Klavyeler, Yazıcılar vb.) ve çevre birimlerin tanıtılması. İletişim kavramının anlatılması, iletişim teknolojilerinde kullanılan teknikler ve donanım elemanlarının tanıtılması. Yazılım çeşitlerinin (sistem yazılımı, uygulama yazılımı, programlama yazılımı) tanıtılması. Ana işletim sistemleri hakkında bilgi verilmesi. Linux işletim sistemine giriş. GNU

ve GPL kavramlarının tanıtılması. Bilgisayar ađ yapısı ve türleri. Linux işletim sisteminin kullanılması vb. konular anlatılmaktadır.

224701211 TURİZM VE ÇEVRE

Çevre ve çevresel değerler, turizmin çevre ile ilişkisi, sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilir turizm politikası ve planlaması, konaklama endüstrisinde, seyahat ve tur operatörlüğünde sürdürülebilir turizm uygulamaları.

224701213 HİJYEN VE SANİTASYON

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

224701215 MESLEKİ YABANCI DİL-I

Öğrencilerin günlük iletişim ve gelecek akademik çalışmaları için elzem olan dil bilgi ve becerisini onlara kazandırmak ve İngilizceye karşı olumlu bir tutum geliştirmelerini sağlamak.

DÖNEM 4

224701202 MUTFAK UYGULAMA II

Balıklar, kabuklu deniz ürünleri, bu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanması.

224701204 ÇORBA KÜLTÜRÜ

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

224701206 GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ

Besin sisteminin toplumsal boyutları, insan geçiminin kökenleri, modern besin sisteminin gelişimi, besinler ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, yemek yemenin toplumsal örgütlenmesi, yemek aile ve 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, vejetaryen seçeneği, şeker ve şekerleme, kültürel miras olarak yemek, coğrafi işaretleme.

224701208 MESLEKİ YABANCI DİL-II

Genel iletişim amaçları ve akademik çalışmaları için gerekli olan İngilizce dil bilgi ve becerilerini kazandırmayı amaçlar.

224701210 ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ

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.

224701212 YIYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ

Yiyecek içecek faaliyetleri, yiyecek içecek endüstrisinde yönetim, yönetim fonksiyonları, beslenme ve menü yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde standart maliyet analizi ve fiyatlama stratejileri, üretim ve servis süreçleri.

224701214 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.

224701216 MESLEKİ ETİK

Meslek ahlakı, belirli bir meslek grubunun, mesleğe ilişkin olarak oluşturup, koruduğu; meslek üyelerine emreden, onları belli bir şekilde davranmaya zorlayan; kişisel eğilimlerini sınırlandıran; 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.

DÖNEM 5

224701301 MUTFAK UYGULAMALARI III

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

224701303 DÜNYA MUTFAKLARI I

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.

224701305 KIŞ VE SPOR TURİZMİ

Turizmde temel kavramlar, turizm endüstrisinin özellikleri ve turistik ürün, turist tipleri, turizm arz ve talebi, turizm ve sporun ilişkisi, spor turizmi çeşitleri, tur ve spor turizminin ekonomik ,sosyal ve fiziksel etkileri. Turizm çeşitleri ve gelişimi, kış ve spor turizm kavramı ve gelişimi, kış ve spor turizmde gelişmeler ve etkileri, Türkiye'de kış ve spor turizmi ve kayak merkezleri.

224701307 TURİZM PAZARLAMASI

Ders esas itibarıyla, 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.

224701309 İLETİŞİM VE DAVRANIŞ BİLİMLERİ

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.

224701311 İÇECEK TURİZMİ

Bölgelerin hangi içecek (ler) ile tanındığı, alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması, içecek turizminin kapsamının belirlenmesi.

224701313 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.

224701315 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.

224701317 YABANCI DİL OKUMA YAZMA

Şimdiki zaman, basit geçmiş zaman, düzenli ve düzensiz eylemler, betimleme, sayılabilir-sayılamaz adlar, sıfatlar, sıfat dizimleri, kelime çalışmaları, gelecek zaman, karşılaştırma kalıpları, geniş zaman ve geçmiş zaman açılımları.

224701319 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.

224701321 ŞARAP BİLİMİ

Dünyadaki önemli şarap üretim bölgeleri ve yöresel üretim bölgelerinin tanıtılması, Bağcılık ve üzümlerin tanıtılması, şarap üretimi ile ilgili temel bilgiler. Farklı şarap türleri ve kullanılan farklı üretim metotları, Şarap servisi ve şarap seçimini içermektedir.

224701323 GIDA KALİTE SİSTEMLERİ

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 içerir.

224701325 SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Sürdürülebilir turizm ve genel bilgiler, sürdürülebilir turizm politikaları, sürdürülebilir turizm açısından çevre ve önemi, sürdürülebilir turizm planlaması, Türkiye’de ve dünyada sürdürülebilir turizm uygulamalarını içermektedir.

224701327 YİYECEK VE İÇECEK OTOMOSYONU

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.

224701329 DENİZ MAHSULLERİ

Taze ve işlenmiş deniz ürünlerinin özelliklerini açıklayan bilgilerin verildiği derstir. Tanıtım balıklar ve kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ve işlenmiş ürünlerin tanıtılması.

224701331 GÖNÜLLÜ ÇALIŞMA

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.

224701333 ŞERBETLER

Şerbet kültürü, şerbet çeşitleri, şerbetlerin Osmanlı Saray ve Türk mutfağındaki yeri ve önemi verilmektedir. Bilinen şerbetlerin malzeme ve yapılışının verilmesini içermektedir.

DÖNEM 6

224701302 MUTFAK UYGULAMALARI IV

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

224701304 BİLİMSEL ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ

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. Öğrencilere 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.

224701306 DÜNYA MUTFAKLARI II

Avrupa mutfakları ve yemekleri ile kullanılan pişirme teknikleri öğretilmesini içermektedir. Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiliz mutfağı, Almanya mutfağı, Avusturya, İsviçre mutfakları, İspanya mutfağı, İskandinav ve Rus mutfakları öğrenci uygulamalarını içerir.

224701308 BESİN SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Fiziksel, kimyasal ve biyolojik yöntemlerin tanıtılması, geleneksel saklama yöntemleri (tuzlayarak, kurutarak, şekerleyerek, konserve yaparak vb.) ve teknolojik saklama yöntemlerinin (dondurarak, pastörize etme vb.) tanıtılması.

224701310 DESTİNASYON YÖNETİMİ

Destinasyon ve pazarlama ile ilgili temel kavramlar, destinasyon yönetimi ve kaynak planlaması, destinasyon ve sürdürülebilirlik.

224701312 REKREASYON YÖNETİMİ

Boş zaman ve boş zamanın değerlendirilmesi kavramı, rekreasyonun tanımlanması ve çeşitleri, rekreasyonun toplumsal önemi, rekreasyonel uygulamalar, turizm-rekreasyon ilişkisi, rekreasyonel faaliyetlerin turistik alandaki etkileri, rekreasyon planlarının hazırlanması.

ilişkili operasyonel alanlar, kış ve spor turizmi merkezleri, tanıtım faaliyetleri, kayak ve golf turizminin tanıtılması.

224701314 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 tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

224701316 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 tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

224701318 GIDA KATKI MADDELERİ

Katkı maddelerinin sınıflandırılması, kullanım amacı, kullanım yeri ve bunlarla ilgili yasal düzenlemeler. Katkı maddelerinin besinin duysal özellikleri ve sağlık açısından değerlendirilmesi. Antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, stabilizatörler, gamlar, koruyucular, renklendiriciler, lezzet maddeleri ve tatlandırıcılar, topaklanma önleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonlarıdır.

224701320 İLK YARDIM

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.

224701322 GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ

Gıdalarda duysal özelliklerinin kontrolünde duysal tekniklerin kullanımı, yeni gıda formülasyonlarının hazırlanması ve geliştirilmesi, bir ürünün geliştirilecek özelliğine ilişkin uygulama, duysal analiz ve rapor oluşturulmasını içerir.

224701324 YİYECEK TASARIMI VE SÜSLEME SANATI

Estetik alanıyla ilgili temel kavram, terim ve bilgiler, "güzel" kavramı, sanatı oluşturan unsurlar, estetikle ilgili temel kavramlar, estetiğin kapsamı, tarihsel süreç içinde ifade edilen estetik üzerine görüşler, estetik değer ve estetik yargı, temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etmeye ilişkin temel bilgi ve beceriler, meyve oyma yöntem ve teknikleri, meyve oyma araçlarının profesyonel biçimde kullanımı, kaliteli meyve seçimi, oyma işlemi ardından meyve muhafazası, süsleme teknikleri; yaprak, çiçek yapma ve taç yaprak oyma teknikleri, ileri oyma teknikleri kavun, karpuz oyma, tabak stilistliği ve sunum teknikleri, büfe süsleme teknikleri.

224701326 OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyetin etkisi. Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı. Kuruluş yılları ve saray mutfağına geçiş. Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofraya 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, kebaplar, 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.

224701328 UNLU MAMÜLLER

Tahıl çeşitleri; un üretimi; unlu mamüller hakkında genel bilgiler; unlu mamül üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamül üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamüllerin üretimi; unlu mamüllerin muhafazası; sıcak ve soğuk tatlılar; tatlı türleri ve hazırlanmaları, tatlı süsleme ve dekarosyanu, tatlıların sunumu.

224701330 ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ

Çikolatanın tarihçesi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar.

DÖNEM 7

224701401 MUTFAK UYGULAMALARI V

Dünya mutfaklarını tanıtmak ve farklı ülke mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmak.

224701403 DÖNEM PROJESİ

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.

224701405 TÜRK MUTFAĞI-I

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.

224701407 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ

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 ve uygulamalı yeterlilik sağlanması.

224701433 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 tanıtmak, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

224701409 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 tanıtmak, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.

224701411 TURİZM İŞLETMELERİNDE PERFORANS YÖNETİMİ

Performans nedir, nasıl ölçülür, performans boyutları nelerdir, turizm işletmeleri açısından performans boyutları ve ölçütleri nelerdir, finansal ve finansal olmayan performans ölçütlerinin turizm işletmelerinde kullanım olanakları, turizm işletmeleri için performans yönetim model ve sistemleri; turizm işletmelerinde verimlilik ölçmenin amaç ve faydaları, işgücü verimliliği, sermaye verimliliği, toplam faktör verimliliği, turizm işletmelerinde verimliliği etkileyen faktörler, verimliliği artırma teknikleri ve modelleri ; turizm işletmelerinde etkinlik ve ölçümü; kalite kavramı, kalitesizlik maliyetleri, kalite ölçümü; müşteri tatmini ölçme ve değerlendirme; iş etüdü, metot etüdü, iş ölçümü, iş tatmini ölçme metotları.

224701413 TURİZMDE İNOVASYON VE BÖLGESEL KALKINMA

İnovasyon kavramı, kavramın ortaya çıkışı, inovasyon türleri, inovasyon süreci ve inovasyonun işletmeler için önemi, bölgesel kalkınma ve turizm ilişkisi, inovasyon ve bölgesel kalkınma konularını içermektedir.

224701415 KÜLTÜR TURİZMİ

Bu ders, kültür turizminin önemi ve kültürün turizme etkisi üzerine tasarlanmıştır. Turizm hareketlerinin kültür turizmi boyutunu ön plana almak ve vurgu yapmak adına öğrencilere yol gösterici bir ders olacaktır.

224701417 SATIN ALMA VE ÜRÜN BELİRLEME

Yiyecek dağıtım sistemi, ürün belirleme ve satın alma süreçlerini öğrenciye aktarmaktır.

224701419 PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI

Bu dersin amacı, öğrencilere gerek günlük hayatta gerekse kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına görgü kuralları ve protokol bilgisi kazandırmak, bu bilgileri uygun yer ve zamanda davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini edindirmektir.

224701421 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 fondü yapma, deniz ürünleri fondü yapma, peynir fondü yapma, çikolata fondü yapma.

224701423 TURİZM COĞRAFYASI

Bu derste; turizmin tanımı unsurları ve diğer bilim dalları ile ilişkisi, turizm coğrafyasının tanımı, unsurları ve inceleme konuları, turizmde talebi karşılayan faktörler, turizmin sosyal ve çevresel etkileri, Türkiye genel ve bölgesel turizm coğrafyası konuları ele alınacaktır.

22470145 VEJETERYAN

Sağlıklı beslenme bilinci oluşturmak ve vejeteryen yemeklerini öğretmek amaçlanmaktadır. Vejeteryen beslenme ilkeleri, yeterli ve dengeli beslenmeye uygun vejeteryen yemekleri, vejeteryen mutfağında kullanılan araçlar ve teknikler, özel durumlar için vejeteryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk) konularını içerir.

224701427 DİYET MUTFAĞI

Yeterli ve dengeli beslenme; Makro/Mikro besin öğeleri; Öğün, Besin, Besin grupları; Gereksinme kavramı; Biyoyararlılık kavramı; Enerji kavramı, Metabolizma kavramı, Beslenme durumu kavramı; şişmanlık-zayıflık kavramları, ideal vücut ağırlığı kavramı, diyet nedir? Besin zenginleştirme kavramı; Menü kavramı, Vejeteryenlik kavramı.

224701429 MAKARNALAR

Makarnanın tarihi, makarna hazırlanırken kullanılan malzemeler, makarna çeşitleri, makarna pişirirken dikkat edilecek hususlar, taze makarnalar

224701431 GIDA COĞRAFYASI

Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetişme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar

DÖNEM 8

224701402 MUTFAK UYGULAMALARI-VI

Ekmek ve pasta yapımında yeni uygulamalar ve stilistiğin anlatılması ve öğrencilerin bu bilgileri uygulayarak öğrenmesi.

224701404 DÖNEM PROJESİ II

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.

224701406 TÜRK MUTFAĞI-II

Türkiye coğrafyasında bölgelerin yemek kültürlerinin ve en bilinen yemeklerinin öğrencilere anlatılması ve öğrencilerin yaparak öğrenmesi.

224701408 PEYNİR KÜLTÜRÜ

Peynir kültürü, peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünlerini üretebilecek teorik ve pratik bilgi. Süt ve süt ürünlerin yapısını ve özelliklerini kavratmak. Süt ürünlerinin üretim süreçlerinin kavratılmasını sağlamak. Süt fabrikalarında aranan niteliklerde, süt ürünleri üretim yöntemleri konusunda teorik ve pratik bilgi vermeyi içermektedir.

224701410 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.

224701412 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.

224701414 TURİZM İŞLETMELERİNDE FİNANS

Finansal analiz kavramı ve içeriği finansal bilgi, gelir tablosu, finansal analiz teknikleri, finansal tabloların içerikleri, finansal analiz tekniklerin uygulanması, turizm sektörünün finansal analizini gerçekleştirebilmek

224701416 GIDA GÜVENLİĞİ VE MEVZUATI

Gıda mevzuatı ile ilgili temel bilgilerin verilmesi, gıda 2906765 Osmanlıca I Seçmeli 2 0 2 2 Osmanlıcanın ve diğer alfabelerin tarihçesi, harflerin telaffuzu, yazılması ve ezberi, transkripsiyon harflerinin öğretilmesi, vokallerin öğretilmesi, nerede nasıl kullanıldıklarının öğretilmesi, birleşen, birleşmeyen harfler ve Arap Alfabesine ilave edilen harfler (Türkçe kelimeler hariç), kurallar, işaretler Arapçaya mahsus işaretlerin öğretilmesini içerir. mevzuatının tanımı ve tarihçesi, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, 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.

224701418 GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

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 tüketimi.

224701420 YIYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE DEKORASYON VE TASARIM

Yiyecek ve içecek işletmelerinin tanımlanması, dekorasyon ve tasarım kavramlarının tanıtılması, turizm işletmelerinde dekorasyon ve tasarımın nerelerde kullanıldığının bilinmesi, işletmelerde dekorasyon ve tasarımın önemi.

224701422 İLERİ PASTACILIK

Pastacılığın temel prensipleri, bir tarifi okuma ve eksiksiz olarak takip etme; uygun karıştırma teknikleri lamine hamur, kurabiyeler, kekler, turtalar ve tartların fırınlanması, kek, tene ekmek yapımı, kurabiye ve tatlı alanındaki yenilikler, bilimin pastacılıkla olan ilişkisi, pastry bag kullanarak basit dekorasyon teknikleri, tabak servis teknikleri.

224701424 FÜZYON MUTFAK

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

224701426 MOLEKÜLER GASTRONOMİ

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

224701428 EKMEKÇİLİK

Ekmek ve ekmek çeşitleri üretim teknikleri, ekmek pişirme ve hazırlama tekniklerine uygun şekilde farklı ekmekler pişirebilmek.