

DERS İÇERİKLERİ

I.YARIYIL

0102101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I (2-0) 2

Osmanlı İmparatorluğunun zayıflama sebepleri ve buna karşı yapılan ıslahatlar, İmparatorluğun yıkılmasına sebep olan savaşlar, Mondros Ateşkes Antlaşması ve işgaller, İstiklal Savaşının organizasyonu ve savaşlar, ateşkes ve barış antlaşmaları.

0103101 İNGİLİZCE-I (3-0) 3

Temel düzeyde İngilizce kullanımı ve dilbilgisi, temel düzeyde konuşma, dinleme, okuma ve yazma becerileri.

5014107 MUTFAK PLANLAMA (3-0) 3

Kişisel bakım, iş için hazırlık yapmak, hijyen ve sanitasyon, besin öğeleri, besin grupları, iş sağlığı ve güvenliği, ana mutfağı planlamak, soğuk mutfak bölümlerini planlamak, banket ve kurum mutfak bölümlerini planlamak, alakart mutfağı planlamak, pastane/ekmek üretim alanı planlamak, depoları planlamak

5014109 GENEL MUTFAK BİLGİSİ (2-2) 4

Bu derste, mutfak operasyonları ve yemek pişirmenin temelleri hakkında genel bilgiler sunulur. Mutfak eğitiminin temelini oluşturan klasik mutfak terimleri ve açıklamaları, her derste ele alınan konuların temel prensiplerini desteklemek ve pekiştirmek ve uygulamaların iş güvenliği kurallarına uygunluğunu sağlamada önemli bir rol oynar. Dersin uygulama kısmında ise, öğrencilere profesyonel kesim teknikleri; et suyu-soslar, et-balık-tavuk pişirme teknikleri gibi klasik mutfak teknik ve prensiplerinin öğretilmesinin yanı sıra, önceki oturumlarda öğretilen konuların pekiştirilmesi hedeflenir. Öğrenciler, mutfak terimleri, pişirme yöntemleri vs. konularda bilgi sahibi olur.

5014111 YİYECEK TARİHİ (3-0) 3

Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişimi süreç içinde incelenir. Rönesans döneminden günümüze kadar geçen süreçteki Avrupa ve dünya kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir. Öğrenciler, yiyecek tarihi hakkında bilgi sahibi olur.

5014113 GIDA VE PERSONEL HİJYENİ (3-0) 3

Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler, besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler, HACCP (Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları) kavramı ve uygulamaları

5014115 TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK (2-0) 2

Etik kavramının kuramsal temelleri, etik ve ahlak, etik davranışının toplumsal etkenleri, etik türleri, etik standartları, etik dışı davranışlar ve bu davranışların çözümü kapsamında etik kurallar ve uygulamalar, işletmelerde yaşanan etik sorunlar, etik ve müşteri şikayetleri, turizmde meslek standartları, örnek olay çözümleri

SEÇMELİ DERSLER

5014011 MUTFAK YÖNETİMİ (2-0) 2

Mutfak yönetimi ilkeleri, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak malzemeleri ve sanitasyon.

5014012 KONUK İLETİŞİM (2-0) 2

Sözlü iletişim, yazılı iletişim, beden dili, konukla ilişkiler ve iletişim araçları, konuğun konaklama tesisi içerisinde karşılaşılabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri, müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar, konuk tipleri ve davranışları, konuk şikayetleri, konuk isteklerinin, şikayetlerinin alınması, konuk memnuniyetinin sağlanması

5014013 OTEL İŞLETMECİLİĞİ (2-0) 2

Turizm Yatırım ve İşletmelerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, mülkiyet bakımından sınıflandırılması, büyük otel işletmeleri kuruluş yeri faktörleri, değişik tip otellerin kuruluş yerlerinin seçimi ile ilgili spesifik faktörler, otel işletmelerinde kuruluş yeri ile ilgili maliyet hesaplamaları, giderlerin saptanması, gelirlerin saptanması, odaların sınıflandırılması, organizasyonun tanımı, organizasyon yapılırken göz önünde tutulacak hususlar, organizasyonun faydaları, uygun organizasyon biçiminin seçimi, otel organizasyon tipleri, otellerde temel bölümler, finansmanın tanımı, varlıkların sağlanması, sağlam bir finansmana hakim olan prensipler, fonların sağlanması

5014014 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ-I (2-0) 2

İş güvenliği, işçi sağlığına ilişkin kanun, yönetmelik ve tüzükler, risk analizi, kişisel korunma yöntemleri, uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları

0104101 BEDEN EĞİTİMİ-I (1-1) 2

Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar, bazı spor dallarının öğretimi ve oyun kuralları (Voleybol, basketbol, badminton, futbol), günlük hayatta beden eğitimi ve sporun yeri, önemi ve işlevi.

0105101 MÜZİK-I (1-1) 2

İnsan sanat ve müzik, ses müziği-vokal müzik, müziğin temel unsurları, müzikte kullanılan ses sistemleri, müzik tarihi (Batı müziği tarihi, Türk müziği tarihi, çalma-söyleme-dinleme: Klasik batı müziği, Klasik Türk müziği, Türk halk müziği, Türk Pop Müziği, güncel müzikler ve milli marşlarımızdan uygun örnekler(Seçilecek eserler ve kullanılacak çalgılar, sorumlu öğretim elemanı tarafından belirlenecek ve bir dönem boyunca bireysel veya toplu olarak uygulanacaktır.)

5014015 OFİS PROGRAMLARI (1-1) 2

Bilgisayarda metin dosyası oluşturmak, metin dosyası işlemleri, bilgisayarda mesleki yazı hazırlamak, bilgisayarda matematiksel ve mantıksal dosya oluşturmak

II. YARIYIL

0102102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II (2-0) 2

Cumhuriyetin ilanı, anayasa hareketleri, önemli siyasi olaylar, siyaset, ekonomi, eğitim, kültür, hukuk ve toplumsal hayat konularında yapılan inkılaplar, önemli dış politika meseleleri, Atatürk İlkeleri

0103102 İNGİLİZCE-II (3-0) 3

Classroom language, Introductions, The Alphabet, The family, Numbers and Age, Months and Seasons, Colours, Personal Appearance, Present Simple: to be, Making Suggestions, Saying you don't know, Have/has got, Asking for repetition, Possessive Adjectives, The verb like, Asking for Opinions, Agreeing and Disagreeing, Can/can't, Making a date, Asking for

Repetition, Present Simple: Yes/No Questions, Invitations, Pausing Expressions, Present Simple: Yes/No Questions, Invitations, Pausing Expressions.

5014108 MENÜ PLANLAMA (3-0) 3

Menü ön hazırlıkları yapılması, yemekleri reçeteleri oluşturmak, içecek menüleri oluşturmak, özel menüleri oluşturmak, porsiyon maliyetlerini hesaplamak, satış fiyatını oluşturmak, ön hazırlıkları yapmak, menü kartlarını hazırlamak

5014110 YİYECEK HAZIRLAMA VE PIŞİRME TEKNİKLERİ (2-1) 3

Ön hazırlıklar, ızgara et yemeklerini pişirme, steaming (buharda) pişirme, sauting (az yağda) pişen ürünler, shallow fat frying (sıg yağ) pişen ürünler, deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, poaching (80-90 derecede ısınmış suda) pişirme, braising pişirme, etleri fume pişirilecek ürünler, gratinating pişirme, fırında (roti) çevirerek pişirme

5014112 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ (2-0) 2

Türkiye coğrafi bölgelerine ait mutfak ve yemek kültürlerinin temel özellikleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır

5014114 İLK YARDIM (1-2) 3

İlk yardımın tanımı, ilk yardımın amacı, ilk yardımın tarihi, cankurtaran özellikleri, insan anatomisi, sistemler, temel yaşam desteği, kırık/çıkıklar, kanamalar, zehirlenmeler, bayılmalar, yaralanmalar, yanıklar, şok, taşıma metotları

SEÇMELİ DERSLER

0104102 BEDEN EĞİTİMİ-II (1-1) 2

Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar, bazı spor dallarının öğretimi ve oyun kuralları (Masa tenisi, tenis, hentbol, doğa sporları...), günlük hayatta beden eğitimi ve sporun yeri, önemi ve işlevi

0105102 MÜZİK-II (1-1) 2

Müzik ve toplum, ses müziği-vokal müzik, müzikte kullanılan ses sistemleri, müzik tarihi(Batı müziği tarihi, Türk müziği tarihi), çalma-söyleme-dinleme, Klasik batı müziği, Klasik Türk müziği, Türk halk müziği, Türk pop müziği, güncel müzikler ve milli marşlarımızdan uygun örnekler (Seçilecek eserler ve kullanılacak çalgılar, sorumlu öğretim elemanı tarafından belirlenecek ve bir dönem boyunca bireysel veya toplu olarak uygulanacaktır.)

5014021 MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ (2-0) 2

Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, besin hazırlama ve pişirmede hijyen, yemeklerden numune alma, mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirme, gıda maddelerinin depo giriş – çıkış kontrolleri, depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri, işlenmemiş yiyeceklerin depolanması, hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması, besinlerin soğutma yöntemiyle saklanması, besinlerin dondurma yöntemiyle saklanması, besinlerin tuzlanarak saklanması, besinlerin baharatla saklanması, besinlerin şekerle saklanması, besinlerin kurutularak saklanması, besinlerin konserve yapılarak saklanması, besinlerin fermente edilerek saklanması

5014022 BESLENME İLKELERİ (2-0) 2

Beslenme ve sağlık, besin öğeleri; karbonhidratlar, lipitler, proteinler, su ve mineraller, vitaminler, nükleik asitler, enzimler, enerji metabolizması, hormonlar ve metabolizma, antioksidanlar, besin grupları, besinlerin hazırlanması, saklanması, işlenmesi, yemek

planlama, özel durumlarda beslenme (Şişmanlık ve zayıflık, gebe ve emzikli kadınların beslenmesi, bebek ve çocukların beslenmesi)

5014023 GIDA MEVZUATI (2-0) 2

EFSA (European Food Safty Authority), FDA (Food and Drug Administration), FAO (Food and Agriculture Organizatin of the United States) önerileri, tüzük, kodeks, resmi kurumlarca yayınlanan tebliğler ve gıda işleyiş sistemleri hakkında bilgiler verilir. Ayrıca genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği ve kanuni yükümlülükler dersin içeriğini oluşturur. Öğrencileri gıdayla ilgili kanun ve mevzuatlar hakkında bilgi sahibi olur.

5014024 TURİZM PAZARLAMASI (2-0) 2

Pazarlama, hizmet pazarlaması, pazarlama çevresi, turizm pazarlamasına giriş, pazarlama bilgi sistemi, turizm pazarlama planlaması, turizm pazarı-piyasası, turizm pazarlaması karma elemanlarının incelenmesi, uluslararası turizm pazarlaması.

5014025 GİRİŞİMCİLİK (2-2) 4

Girişimcilik eğitimi açısından önemli olan Girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri, İş planı kavrama ve öğeleri (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik atölye çalışmaları (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planı kavrama ve öğeleri (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar konuları teorik ve uygulamalı olarak öğrenciye kazandırılır ve girişimcilikle ilgili diğer kavramların öğrenilmesi sağlanır. Girişimcilik İle İlgili Kavramlar; Girişimciliğin Önemi ve Gelişimi; Girişimcilerdeki Özellikler; İç ve Dış Girişimcilik; Girişimcilikte Motivasyon; Girişimcilikte Yaratıcılık ve Yenilikçilik; Buluş, Marka ve Tasarımların Korunması; Girişimcilikte İş Fikirleri; İş Planı Hazırlama ve Doküman Haline Getirilmesi; İş Planı İçinde Yönetim, Pazarlama, Finans ve Üretim Planları; Girişimcilik Öyküleri; Girişimcilikte Örnek Olay İncelemeleri

III. YARIYIL

0101101 TÜRK DİLİ-I (2-0) 2

Dil ve dilin özellikleri, kültür (dil-kültür ilişkisi, kültür çeşitleri), canlılığı(dilin en küçük parçasından en büyük parçasına kadar dilin canlılığı), yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri (dillerin doğuşu, dilin türleri, dillerin sınıflandırılması, Türk dilinin tarihî dönemleri ve gelişmesi), Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, dil bilgisi ve bölümleri (ses bilgisi, şekil bilgisi), Türkiye Türkçesine yabancı dillerden geçen öğeler, yazım kuralları ve kuralların uygulaması, noktalama işaretleri ve noktalama işaretlerinin kullanımıyla ilgili uygulamalar.

1010101 SOSYAL DUYARLILIK (1-1) 2

Bu derste tanımlanan etkinliklerle üniversite öğrencilerinde aile, kadın, çocuk, engelli, yaşlı, şehit yakını ve gaziler hakkında toplumsal duyarlılık ve farkındalık oluşturmak; bireysel ve toplumsal sorumluluk geliştirme, iş birliği, dayanışma, etkili iletişim becerilerini oluşturma amaçlanır.

5014209 YÖRESEL MUTFAKLAR-I (3-2) 5

Türkiye coğrafi bölgelerine ait mutfak ve yemek kültürlerinin temel özellikleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır

5014211 TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ-I (2-2) 6

Pastane ürünlerinin hazırlanması(Ekmek, simit çeşitleri, börek, milföy hamuru, kuru pasta, kek çeşitleri, yaş pasta hazırlama)

5014213 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (2-0) 2

Yönetim, yönetimin fonksiyonları, insan kaynakları yönetiminin tanımı, önemi ve işlevleri, çalışma çizelgesi hazırlanırken dikkat edilecek hususlar, ast-üst koordinasyonu, motivasyon, çalışma ortamını hazırlamada dikkat edilecek hususlar, işletme kuralları değerlendirme kriterleri, bilgi verme yöntemleri, toplam kalite, hizmet içi eğitimler, stratejik plan

5014215 MESLEKİ YABANCI DİL-I (3-0) 3

Mesleği ile ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak, doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme

SEÇMELİ DERSLER

5014030 SOĞUK MUTFAK (2-1) 3

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar, çorbalar, zeytinyağlı yemekler vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.

5014031 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (2-1) 3

Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak, restoranda uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak, banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak, kahvaltı kuveri hazırlamak, kahvaltı büfesini hazırlamak, sos araç-gereçlerini hazırlamak, özelliklerine göre sos hazırlamak, sos servisini yaptırtmak/takip etmek, soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek, sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek, hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmek, salataların servisini yaptırtmak/takip etmek ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmek, tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek, peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek, konuk hakkında bilgi almak personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, konuğu karşılamak memnuniyetini kontrol etmek, servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak

5014032 SOSLAR (2-1) 3

Beyaz ve renkli sosları hazırlama (bechamel, veloute, demi glace, espagnole, creole, provançale, marinara, hollandaise, beurre blanc, mayonnaise, vinaigrette)

5014033 GIDA GÜVENLİĞİ (2-0) 3

Gıda güvenliği, besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan etmenler, gıda muhafaza yöntemleri, hijyen ve sanitasyon, kalite güvence sistemleri, gıda kodeksleri

5014034 YEMEK STİLİSTLİĞİ (2-1) 3

Yemeklerin lezzetlerinin, renklerinin ve formlarının uyumunun incelikleri

5014036 MUTFAK ÜRÜNLERİ (2-1) 3

Mutfak kavramı ve tarihsel gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfak yönetimi, mutfakta temizlik ve hijyen, yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, mutfakta bilgisayar kullanımı

5014037 ORGANİK TARIM (2-1) 3

Çevre tarım ilişkileri, çevrenin kirlenmesine neden olan etmenler ve giderilmesi. Organik tarımın tanımı ve yetiştirme.

5014038 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ (2-0) 3

Araştırma yöntemlerinin işletmedeki kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olmak

IV YARIYIL

0107102 TÜRK DİLİ-II (2-0) 2

Türk dilinin cümle yapısı ve özellikleri, Türk dilindeki sözcüklerin türleri ve görevleri, yazılı ve sözlü dil ve sözlü iletişimin temel özellikleri. Sözlü anlatım; konuşma becerisinin temel özellikleri (doğal dili ve beden dilini kullanma); iyi bir konuşmanın temel ilkeleri; iyi bir konuşmacının temel özellikleri (vurgu, tonlama, duraklama; diksiyon vb.). Hazırlıksız ve hazırlıklı konuşma; hazırlıklı konuşmanın aşamaları (konunun seçimi ve sınırlandırılması; amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi, planlama, metni yazma; konuşmanın sunuluşu). Konuşma türleri: (karşılıklı konuşmalar, söyleşi, kendini tanıtmaya, soruları yanıtlama, yılbaşı, doğum, bayram v.b. önemli bir olayı kutlama, yol tarif etme, telefonla konuşma, iş isteme, biriyle görüşme/röportaj yapma, radyo ve televizyon konuşmaları, değişik kültür, sanat programlarına konuşmacı olarak katılma v.b.). Değişik konularda hazırlıksız konuşma yapma, konuşma örnekleri üzerinde çalışmalar ve sözlü anlatım uygulamaları, konuşmalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme

5014210 YÖRESEL MUTFAKLAR-I (3-2) 6

Orta Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Trakya Mutfağı.

5014212 TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ-II (2-2) 6

Pastane ürünlerinin hazırlanması(Sütlü tatlılar, meyve tatlıları, dondurma ve sorbe çeşitleri, tart, tartölet, kiş hazırlama, şekerleme ve çikolata ile süsleme)

5014214 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (3-1) 4

Yiyecek içecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi, yiyecek içecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları, standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması, yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistikî yöntemlerle raporlanması.

5014216 MESLEKİ YABANCI DİL-II (3-0) 3

Mesleği ile ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak, doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme

SEÇMELİ DERSLER

5014040 GÖSTERİ SERVİSİ (2-1) 3

Personelerle 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

5014042 DOSYALAMA VE ARŞİVLEME (2-0) 3

Bilginin elde edilmesi, tasnifi, kaydedilmesi, sınıflanması, gruplandırılması, kullanmaya hazır hale getirilmesi, dosyalanması ve arşivlenmesi öğrenilecektir.

5014046 EKMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ (2-1) 3

Ekmekçiliğin Tarihi, Ekmek Hamuru Hazırlama ve Mayalandırma Teknikleri Ekmek Pişirme Teknikleri Malzemelerin Hazırlanması

5014047 DÜNYA MUTFAKLARI (2-1) 3

Türk, Fransız, İtalyan, İspanyol ve Çin mutfakları gibi ünlü dünya mutfaklarından örnekler

5014048 ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ YÖNETİMİ (3-0) 3

Ziyafet mutfağında gerçekleşen uygulamaları kapsamaktadır.

5014049 OSMANLI MUTFAĞI (2-1) 3

Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı mutfağına özgü pişirme teknikleri, kullanılan araçlar ile ilgili ayrıntılı bilgi verilecektir. Osmanlı mutfağına özgü yemeklerin özellikleri, çeşitleri ele alınarak uygulamaları yapılacaktır

5014080 TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER (2-0) 3

Tıbbi ve aromatik bitkilerin botanik özellikleri, kültür; iklim ve toprak istekleri, yetiştirme teknikleri, ekim-dikim zamanları, bakım ve gübreleme, tüketim, kullanılan bitki kısımları, etken maddeler.

5014081 İSTATİSTİK (2-0) 3

Temel kavramlar; verilerin toplanması, düzenlenmesi ve sunulması; merkezi eğilim ve dağılım ölçüleri; indeksler; olasılık kuramı