

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ
İĞDIR MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ

1. YARIYIL

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ – I

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Bu dersin amacı, öğrencilerin Türk milletinin çağdaşlaşma sürecini anlamalarını, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesini kavramalarını ve tarihsel bilinç kazanmalarını amaçlar. Bu ders sayesinde öğrenciler, özellikle Atatürk ilke ve inkılaplarının dayandığı tarihsel arka planı, Milli Mücadele sürecini ve modern Türkiye'nin temellerinin nasıl atıldığını öğrenir. Ders, geçmişten ders çıkararak çağdaş bir toplumun sorumluluk sahibi bireyleri olarak yetiştirmelerini hedefler.

TÜRK DİLİ – I

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Bu dersin amacı, öğrencilerin Türkçeyi doğru ve etkili bir şekilde kullanmalarını sağlamak, dilin yapısal ve işlevsel özelliklerini tanıtarak düşünme, anlama, anlatma ve yazma becerilerini geliştirmeyi amaçlar. Bu ders, bireyin kendini hem sözlü hem de yazılı olarak ifade etmesini kolaylaştırarak, akademik ve sosyal yaşamda başarılı bir iletişim kurmasına katkı sağlar. Aynı zamanda Türk dilinin tarihsel gelişimini tanıtarak kültürel bir bilinç kazandırmaktır.

YABANCI DİL – I

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Yabancı Dil – I dersi, öğrencilerin temel düzeyde **İngilizce iletişim becerilerini** geliştirmeyi, günlük yaşamda karşılaşılabilecekleri durumlar karşısında **okuma, yazma, dinleme ve konuşma** yeterliliklerini kazanmalarını amaçlar. Ders, İngilizce dil bilgisini temel düzeyde kavratmanın yanı sıra, öğrencilerin **uluslararası kaynakları takip etme, yabancı dilde kendini ifade etme ve mesleki alanda yabancı dili kullanma** becerilerini geliştirmeyi hedefler.

OFİS PROGRAMLARI

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	1	3	3

Ofis Programları dersi, öğrencilerin bilgisayar destekli ofis uygulamalarını etkin bir şekilde kullanabilmesini sağlayarak, çağın gerektirdiği bilgi teknolojileri yeterliliğini kazandırmayı



amaçlar. Bu ders kapsamında öğrenciler, özellikle kelime işlemci (Word), hesap tablosu (Excel), sunum (PowerPoint) ve e-posta yönetim programları (Outlook) gibi temel ofis yazılımlarında uygulama becerisi kazanır. Aynı zamanda dijital belge hazırlama, veri analizi yapma, sunum oluşturma ve çevrimiçi iletişim gibi iş yaşamında sıkça karşılaşılan beceriler üzerinde durulur.

GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Bu dersin amacı; öğrencilere yiyecek ve gastronomi kavramlarının tarihsel gelişimini öğretmek, dünya mutfaklarının oluşum süreçlerini tanıtmak ve Türk mutfağının tarihsel derinliğini kavratmaktır. Öğrencilerin gastronomiye kültürel, tarihsel ve sanatsal bir bakış açısıyla yaklaşımları hedeflenmektedir.

BESLENME İLKELERİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
3	0	3	3

Bu dersin amacı; öğrencilere sağlıklı beslenmenin temel ilkelerini öğretmek, besin öğelerini tanıtmak, dengeli ve yeterli beslenmenin birey sağlığı üzerindeki etkisini kavratmak ve bu bilgileri gastronomi alanında uygulamaya dönüştürmelerini sağlamaktır.

MUTFAK UYGULAMALARI VE TEKNİKLERİ -I

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere mutfakta kullanılan araç-gereç ve ekipmanları tanıtarak doğru ve güvenli kullanımını öğretmek; temel doğrama teknikleri (julienne, brunoise, mirepoix vb.) ile temel pişirme yöntemlerini (haşlama, sote, kızartma, fırınlama vb.) uygulamalı olarak kazandırmak; mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını içselleştirerek üretim sürecinde bu kurallara uygun hareket etmelerini sağlamak; temel mutfak soslarını hazırlayabilme becerisi geliştirmek; hazırlanan yemeklerin estetik ve hijyen kurallarına uygun biçimde sunumunu gerçekleştirebilmek; üretim sürecinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışma alışkanlığı edinmelerini sağlamak ve tüm bu süreçlerde takım çalışması, planlama ve zaman yönetimi gibi mesleki yeterlilikleri geliştirerek sektörde kullanılabilecek düzeyde pratik mutfak becerileri kazandırmaktır.

PİŞİRME YÖNTEMLERİ -1

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	2	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere temel pişirme yöntemlerini kuramsal ve uygulamalı olarak öğretmek; haşlama, buharda pişirme, soteleme, kızartma, fırınlama, kavurma gibi ıslak ve kuru ısıda pişirme tekniklerini tanıtarak her bir yöntemin özelliklerini, kullanım alanlarını ve besin değerlerine etkilerini kavratmak; uygun pişirme yöntemini seçme ve uygulama becerisi kazandırmak; pişirme sürecinde kullanılan araç-gereçleri tanıma ve doğru şekilde kullanma alışkanlığı kazandırmak; pişirme sırasında oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve duyuşal değişimleri analiz edebilme yetisi



geliştirmek; yiyeceklerin lezzet, doku ve sunum kalitesini artırmaya yönelik doğru teknikleri kullanmalarını sağlamak; aynı zamanda hijyen, sanitasyon, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışabilme disiplini kazandırarak, öğrencilerin mutfak ortamında pişirme sürecini profesyonel düzeyde yönetebilmelerini hedeflemektedir.

GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
3	0	3	3

Bu dersin amacı, öğrencilere gıda kaynaklı tehlikeleri tanıtarak mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel riskleri ayırt edebilme yetisi kazandırmak; gıda güvenliği kavramını içselleştirerek gıdalarda bozulma nedenlerini ve önleme yöntemlerini açıklayabilmelerini sağlamak; sanitasyon, dezenfeksiyon, çapraz bulaşma ve kişisel hijyen gibi konularda bilgi ve beceri kazandırmak; hijyen standartlarına uygun gıda üretim süreçleri tasarlayabilme becerisi geliştirmek; HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) gibi gıda güvenliği sistemlerini tanımalarını ve bu sistemlerin uygulama süreçlerine hâkim olmalarını sağlamak; ayrıca iş sağlığı ve güvenliği kapsamında mutfak ve gıda üretim alanlarında risk analizleri yapabilen, hijyenik ortamda üretim gerçekleştirebilen ve mevzuata uygun biçimde denetim yapabilen bireyler yetiştirmektir.

KARİYER PLANLAMA

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	0	1	2

Bu dersin amacı, öğrencilere kariyer planlamanın önemini kavratmak; bireysel yetenek, ilgi ve değerlerini tanıyarak mesleki hedefler belirleme becerisi kazandırmak; eğitim ve iş yaşamı arasındaki bağlantıyı kurmalarını sağlamak; etkili iletişim, zaman yönetimi ve problem çözme gibi mesleki ve kişisel gelişim becerilerini geliştirmelerine destek olmak; iş arama teknikleri, özgeçmiş hazırlama ve mülakat becerileri konusunda rehberlik etmek; kariyer yolunda karşılaşılabilecek engelleri tanıyıp aşma stratejileri oluşturmalarını sağlamak ve böylece öğrencilerin bilinçli, hedef odaklı ve sürdürülebilir kariyer planları yapabilmelerine katkıda bulunmaktır.

MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	3

Bu dersin amacı, öğrencilere mutfak ortamında iş sağlığı ve güvenliği kavramlarını öğretmek; mutfakta karşılaşılabilecek risk ve tehlikeleri tanımlayabilme, önleyici tedbirler alabilme ve güvenli çalışma ortamı oluşturabilme becerisi kazandırmak; iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek için kişisel koruyucu donanım kullanımı, ekipman güvenliği, ergonomi ve yangın güvenliği konularında bilgi sahibi olmalarını sağlamak; acil durum yönetimi, ilk yardım ve tahliye prosedürlerini öğrenmelerini temin etmek; böylece öğrencilerin mutfakta güvenli, sağlıklı ve verimli çalışma disiplini benimseyerek mesleki sorumluluklarını yerine getirebilmelerini sağlamaktır.

2. YARIYIL

GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
--------	----------	-------	------



2	0	2	4
---	---	---	---

Bu dersin amacı, öğrencilere gıda saklama tekniklerinin temel prensiplerini öğretmek; gıdaların bozulma nedenlerini ve kalite kayıplarını önlemek için uygun saklama yöntemlerini tanıtmak; soğutma, dondurma, kurutma, konserve ve vakumlama gibi farklı tekniklerin uygulama alanlarını ve avantajlarını kavratmak; gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun saklama koşullarını belirleyebilme becerisi kazandırmak; gıdaların raf ömrünü uzatmaya yönelik teknolojik gelişmeleri takip edebilen ve uygulayabilen bireyler yetiştirmek; böylece öğrencilerin gıdaların tazelik, besin değeri ve lezzetini koruyarak üretim ve tüketim sürecinde verimliliği artırmalarını sağlamaktır

ZİYAFET MUTFAĞI

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	1	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere ziyafet mutfağının temel kavramlarını ve özelliklerini öğretmek; özel günler, davetler ve organizasyonlar için uygun menü planlama, hazırlama ve sunum becerileri kazandırmak; ziyafet mutfağına özgü ileri düzey pişirme tekniklerini ve sunum estetiğini uygulamalı olarak yaptırmak; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği standartlarına uygun çalışmayı benimsetmek; takım çalışması, zaman yönetimi ve servis organizasyonu gibi profesyonel becerileri geliştirmek; böylece öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında, büyük ölçekli ve prestijli organizasyonlarda etkin, estetik ve kaliteli yiyecek hizmeti sunabilmelerini sağlamaktır.

MENÜ PLANLAMA

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	1	3	3

Bu dersin amacı, öğrencilere menü planlamanın temel prensiplerini öğretmek; hedef kitle, beslenme gereksinimleri, maliyet ve mevsimsellik gibi faktörleri dikkate alarak dengeli ve çekici menüler hazırlama becerisi kazandırmak; yiyecek maliyet kontrolü ve porsiyon ayarlaması yapabilme yeteneği geliştirmek; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği standartlarına uygun menü planlama süreçlerini uygulamalarını sağlamak; ayrıca sunum teknikleri ve estetik unsurları göz önünde bulundurarak işletme verimliliğini artıracak, müşteri memnuniyetini sağlayacak yaratıcı ve profesyonel menüler tasarlamalarını hedeflemektir.

MUTFAK UYGULAMALARI VE TEKNİKLERİ 2

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	6

Bu dersin amacı, öğrencilere ileri düzey mutfak tekniklerini ve uygulamalarını öğretmek; et, tavuk ve balık gibi hayvansal ürünlerin hazırlama, parçalama ve pişirme yöntemlerini kavratmak; sebze, baklagil ve tahılların işlenmesi ve çeşitli yemeklere dönüştürülmesi becerisi kazandırmak; menü planına uygun yemek üretimini ve sunumunu hijyen ve estetik kurallara göre yapabilmelerini sağlamak; iş sağlığı ve güvenliği standartlarına uygun çalışmayı benimsetmek; ayrıca mutfakta verimlilik, zaman yönetimi ve takım çalışması becerileriyle profesyonel düzeyde uygulama yapabilmelerini sağlamaktır

PİŞİRME YÖNTEMLERİ II

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
--------	----------	-------	------



2	2	3	4
---	---	---	---

Bu dersin amacı, öğrencilere ileri pişirme tekniklerini öğretmek; kızartma, kavurma, fırınlama, ızgara gibi kuru ısıda pişirme yöntemlerinin uygulamalarını ve özelliklerini kavratmak; aynı zamanda sous-vide, konfiter ve diğer modern pişirme teknikleri hakkında bilgi ve beceri kazandırmak; yiyeceklerin lezzet, doku ve besin değerlerini koruyarak hazırlama becerisi geliştirmek; hijyen ve iş sağlığı güvenliği kurallarına uygun üretim süreçlerini yönetebilmelerini sağlamak ve profesyonel mutfak ortamında etkili ve verimli pişirme uygulamaları yapabilecek donanımı kazandırmaktır.

GİRİŞİMCİLİK

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	3

Bu dersin amacı, öğrencilere girişimcilik kavramını tanıtarak, girişimciliğin ekonomi ve toplum üzerindeki rolünü kavratmak, yaratıcı ve yenilikçi düşünme becerileri kazandırmak, iş fikri geliştirme ve iş planı hazırlama süreçlerine hâkim olmalarını sağlamaktır. Bu doğrultuda öğrenciler; girişimciliğin temel ilkelerini öğrenecek, başarılı girişimcilerin özelliklerini analiz edecek, iş kurma süreçlerini adım adım planlayabilecek, risk ve fırsat analizleri yaparak sürdürülebilir iş modelleri oluşturabilecek, yerel ve küresel girişimcilik örnekleri üzerinden uygulamalı değerlendirmeler yapabileceklerdir. Aynı zamanda etik değerler çerçevesinde hareket ederek, girişimcilik ekosisteminde aktif bireyler olma yolunda bilgi ve beceri sahibi olacaklardır.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ – II

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi – II dersi, öğrencilerin Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan sonraki siyasi, sosyal, ekonomik ve kültürel gelişmeleri anlamalarını, Atatürk ilke ve inkılaplarını değerlendirme ve bu kazanımları çağdaş yaşamla ilişkilendirme becerisi kazanmalarını amaçlar. Öğrenciler bu ders sayesinde Cumhuriyet rejiminin gelişim sürecini, çok partili hayata geçişi, Türk dış politikasının temellerini ve Atatürk sonrası dönemi tarihsel bir perspektifle değerlendirecek bilgi ve bilinç düzeyine ulaşırlar.

TÜRK DİLİ – II

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Türk Dili – II dersi, öğrencilerin Türkçeyi doğru, güzel ve etkili kullanma becerilerini geliştirmeyi; akademik metin türlerini tanıyarak yazılı ve sözlü anlatımda yeterlilik kazanmalarını sağlamayı amaçlar. Bu doğrultuda öğrenciler, hem yazma hem de konuşma alanında gelişim göstererek iletişim kurma yeteneklerini üst seviyeye çıkaracaklardır.

Ders müfredatı kapsamında; yazılı anlatım türleri (makale, deneme, eleştiri, köşe yazısı, sohbet vb.), resmî yazışma türleri (dilekçe, özgeçmiş, rapor, tutanak, iş mektubu vb.), sözlü anlatım türleri (konuşma, sunum yapma, tartışma, münazara, panel vb.), metin çözümleme ve yorumlama, yazılı anlatım kuralları (planlama, giriş-gelişme-sonuç yapısı, dil bilgisi, yazım ve noktalama



kuralları), akademik yazım teknikleri, ikna edici ve etkili konuşma becerileri ile sunum teknikleri ve topluluk önünde konuşma yer almaktadır

YABANCI DİL – II

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	2

Yabancı Dil – II dersi, öğrencilerin temel yabancı dil bilgilerini geliştirerek, günlük ve akademik iletişimde daha etkin bir şekilde İngilizceyi kullanabilmelerini sağlamayı amaçlar. Ders kapsamında öğrenciler, okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini dengeli bir şekilde ilerleterek dilin yapısal özelliklerini pekiştirir ve çeşitli iletişim durumlarına uygun yanıtlar verebilme yetkinliği kazanırlar. Müfredat içeriği; geçmiş zaman ve gelecek zaman yapıları, geniş zamanın devamlı halleri, sıfatlar, zarflar ve bağlaçlar gibi dilbilgisi konularının yanı sıra, okuma parçaları üzerinden kelime dağarcığını genişletme, günlük hayattaki diyalog ve durumlarla ilgili pratik yapma, e-posta ve mektup yazma, kısa sunumlar hazırlama ve yapma, dinleme etkinlikleriyle anlama becerilerini artırma gibi uygulamalı etkinlikleri içerir

3. YARIYIL

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	3

Bu dersin amacı, öğrencilere yiyecek ve içecek işletmeciliğinin temel kavramlarını, organizasyon yapısını ve işleyişini öğretmek; işletme türleri, menü çeşitleri, hizmet türleri ve müşteri ilişkileri yönetimi konularında bilgi ve beceri kazandırmak; maliyet kontrolü, stok yönetimi ve kalite standartlarını uygulama yetisi geliştirmek; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışma alışkanlıkları kazandırmak; pazarlama stratejileri ve satış tekniklerini öğrenmelerini sağlamak; böylece öğrencilerin sektörde profesyonel olarak işletme yönetimi ve müşteri memnuniyeti odaklı hizmet sunabilmelerini sağlamaktır.

CATERİNG HİZMETLERİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	0	2	3

Bu dersin amacı, öğrencilere catering hizmetlerinin temel prensiplerini öğretmek; etkinlik türlerine uygun yiyecek ve içecek planlaması, organizasyonu ve sunumunu yapabilme becerisi kazandırmak; hijyen, gıda güvenliği ve iş sağlığı kurallarına uygun çalışma disiplinini benimsetmek; ekipman ve malzeme yönetimi, servis teknikleri ve müşteri memnuniyeti odaklı hizmet anlayışını kazandırmak; ayrıca catering sürecinde lojistik, maliyet kontrolü ve takım çalışması becerilerini geliştirmelerini sağlamak; böylece öğrencilerin profesyonel olarak çeşitli organizasyonlarda etkin, kaliteli ve verimli catering hizmeti sunabilmelerini hedeflemektir.

YÖRESEL MUTFAK

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	5



Bu dersin amacı, öğrencilere Türkiye'nin ve dünyanın farklı yörelerine ait özgün yemek kültürlerini ve mutfak özelliklerini öğretmek; yöresel malzemelerin tanıtımı ve kullanımı konusunda bilgi ve beceri kazandırmak; bölgesel pişirme tekniklerini uygulamalı olarak öğrenmelerini sağlamak; yöresel yemeklerin tarihsel, kültürel ve beslenme açısından önemini kavratmak; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun üretim süreçlerinde yöresel mutfak ürünlerini hazırlayabilme becerisi geliştirmek; böylece öğrencilerin geleneksel tatları koruyarak ve günümüz mutfak trendleriyle harmanlayarak profesyonel düzeyde özgün ve kaliteli yöresel yemekler sunabilmelerini sağlamaktır.

SOĞUK MUTFAK

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere soğuk mutfakın temel kavramlarını ve uygulamalarını öğretmek; salata, meze, soğuk aperatifler, garnitürler ve soğuk sosların hazırlanması konusunda bilgi ve beceri kazandırmak; malzeme seçimi, kesim teknikleri ve hijyen standartlarına uygun üretim süreçlerini benimsetmek; estetik sunum teknikleri ile lezzet ve görselliği bir araya getirebilmelerini sağlamak; ayrıca iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışma alışkanlığı kazandırarak öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında soğuk yiyeceklerin hazırlanması ve sunumunda etkin ve kaliteli performans göstermelerini sağlamaktır.

TATLI VE PASTA SANATI

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere tatlı ve pasta sanatının temel kavramlarını ve tekniklerini öğretmek; çeşitli tatlı, pasta ve hamur işleri tariflerini hazırlama becerisi kazandırmak; malzeme bilgisi, ölçüm teknikleri ve üretim süreçlerinde hijyen, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygunluk bilinci oluşturmak; dekorasyon ve sunum teknikleri ile estetik ve lezzetli birleştirebilmelerini sağlamak; böylece öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında yaratıcı, kaliteli ve hijyenik tatlı ve pasta ürünleri hazırlayarak sektörde etkin rol alabilmelerini sağlamaktır.

YEMEK SÜSLEME SANATI

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	1	3	3

Bu dersin amacı, öğrencilere yemek sunumunda estetik anlayışı kazandırmak, yiyecek ve içecekleri görsel açıdan etkileyici hale getirecek süsleme tekniklerini öğretmek ve uygulamalı olarak geliştirmek, kullanılan malzeme ve ekipmanları doğru şekilde tanıyıp etkin bir biçimde kullanabilmelerini sağlamak, yaratıcı sunumlar geliştirme becerisi kazandırmak ve sektörde sunum kalitesi ile fark yaratabilecek nitelikli bireyler yetiştirmektir.

TÜRK MUTFAĞI –I

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere Türk mutfakının tarihsel gelişimi, bölgesel çeşitliliği ve kültürel zenginliğini tanıtarak, geleneksel Türk yemeklerinin hazırlanması, sunumu ve yorumlanmasına



yönelik teorik bilgi ve uygulama becerisi kazandırmaktır. Bu doğrultuda öğrenciler, Türk mutfağının temel pişirme yöntemlerini, malzeme kullanımını ve sunum tekniklerini öğrenerek, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde uygulamalar yapacak; yöresel yemekleri tanıyacak ve menü planlamasında kullanabilecek bilgiye ulaşacak; Türk mutfağını temsil edebilecek donanıma sahip olacaklardır.

DÜNYA MUTFAĞI –I

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Bu dersin amacı, öğrencilere dünya mutfaklarının kültürel yapısını, tarihsel gelişimini ve karakteristik özelliklerini tanıtarak, farklı ülkelere ait yemeklerin hazırlanması, pişirme teknikleri ve sunum biçimleri konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır. Bu doğrultuda öğrenciler; Fransız, İtalyan, Çin, Meksika, Japon, Yunan, İspanyol ve diğer dünya mutfaklarının temel yemeklerini tanıyacak, özgün tariflere uygun olarak hijyen kurallarına dikkat ederek uygulama yapacak, farklı mutfak kültürlerinin yemek sunumlarını karşılaştırmalı olarak değerlendirecek ve dünya mutfağının gastronomik çeşitliliğine yönelik farkındalık kazanacaklardır.

4. YARIYIL

AŞÇILIK SEÇMELİ DERS HAVUZU

MEKAN TASARIMI VE KONSEPT

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
3	0	3	4

Bu dersin amacı Öğrencilerin mekânları işlevsel, estetik ve kullanıcı odaklı tasarlama becerilerini geliştirmek. Temel tasarım kavramları, mekân analizi, kullanıcı ihtiyaçları, renk-ışık-malzeme kullanımı, ergonomi, planlama, çizim, görselleştirme ve sunum teknikleri. Öğrenciler özgün konseptler oluşturur, işlevsel ve estetik tasarımlar yapar, kullanıcı ihtiyaçlarını analiz eder, ergonomik ve çevresel faktörleri tasarımlarına yansıtır ve tasarımlarını profesyonelce sunma becerileri kazandırılması amaçlanmaktadır.

İÇEÇEK BİLİMİ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
3	0	3	4

İçecek Bilimi dersi, öğrencilerin alkollü ve alkolsüz içeceklerin türlerini, üretim süreçlerini, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini, kalite kontrol yöntemlerini ve sağlık üzerindeki etkilerini öğrenmelerini sağlar. Ders kapsamında içeceklerin tanımı, sınıflandırılması, fermentasyon, distilasyon, meyve suları, gazlı içecekler, kahve, çay, su ve mineralli suların özellikleri, hijyen ve kalite kontrol, paketleme ve depolama koşulları ile sektördeki teknolojik gelişmeler ele alınır. Öğrenciler bu bilgilerle içeceklerin üretim ve değerlendirme süreçlerini anlayarak, hijyen ve kalite standartlarına uygun uygulamalar yapabilir, içeceklerin beslenmedeki rolünü kavrayabilir ve sektörde güncel teknolojileri takip edebilirler.



GIDA FORMULASYONU VE DUYUSAL ANALİZ

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	2	3	4

Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz dersi, öğrencilerin gıda ürünlerinin geliştirilmesi sürecinde formülasyon tekniklerini öğrenmelerini ve ürünlerin duyusal özelliklerini değerlendirme becerisi kazanmalarını amaçlar. Ders kapsamında gıda bileşenlerinin rolü, formülasyon ilkeleri, reçete geliştirme, üretim süreçleri ile duyusal analiz yöntemleri (tat, koku, görünüm, doku) incelenir. Ayrıca, duyusal testlerin tasarımı, uygulaması ve sonuçların değerlendirilmesi üzerinde durulur. Öğrenciler, bu bilgiler ışığında yenilikçi ve tüketici beklentilerine uygun gıda ürünleri tasarlayabilir, duyusal kaliteyi objektif olarak analiz edip optimize edebilirler.

TÜRK MUTFAĞI-II

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Türk Mutfağı – II dersi, öğrencilerin Türk mutfağının zengin çeşitliliğini, bölgesel özelliklerini ve geleneksel lezzetlerini tanımasını; bu mutfak kültürünü uygulamalı olarak öğrenmelerini amaçlar. Ders müfredatında Türk mutfağının farklı bölgesel yemekleri, özel günlere ait yemekler, meze kültürü, tatlı çeşitleri ve sunum teknikleri yer alır. Ayrıca yemeklerin hazırlanışında hijyen, malzeme seçimi ve pişirme yöntemleri de ele alınır. Öğrenciler, ders sonunda Türk mutfağının temel lezzetlerini hazırlayabilir, yöresel farklılıkları ve kültürel değerleri kavrayabilir, hijyen ve kalite standartlarına uygun üretim yapabilirler.

DÜNYA MUTFAĞI-II

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
1	3	3	4

Dünya Mutfağı – II dersi, öğrencilerin farklı ülkelerin mutfak kültürlerini, temel yemek çeşitlerini ve pişirme tekniklerini tanımasını amaçlar. Ders kapsamında Avrupa, Asya, Amerika ve Afrika mutfaklarından seçkin lezzetler, yöresel yemekler, baharat ve malzeme kullanımları, sunum teknikleri ve uluslararası gastronomi trendleri ele alınır. Öğrenciler, ders sonunda çeşitli dünya mutfaklarına ait yemekleri hazırlayabilir, kültürel farklılıkları anlayabilir, hijyen ve kalite standartlarına uygun üretim yapabilir ve global mutfak bilgilerini pratiğe dönüştürebilirler.



UNLU MAMÜLLER

Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2	2	3	4

Unlu Mamüller dersi, öğrencilerin temel unlu mamül çeşitlerini, üretim tekniklerini, kullanılan malzemeleri ve kalite kontrol süreçlerini öğrenmelerini amaçlar. Müfredatta hamur çeşitleri, mayalama ve fermentasyon teknikleri, pişirme yöntemleri, ekmek, pasta, poğaç ve kurabiye gibi ürünlerin yapımı yer alır. Ayrıca hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği konuları da ders kapsamında ele alınır. Ders sonunda öğrenciler, farklı unlu mamülleri doğru tekniklerle hazırlayabilir, ürünlerin kalitesini değerlendirebilir ve üretim süreçlerinde hijyen kurallarına uyabilirler

