

4. SINIF 1. DÖNEM

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107107	MUTFAKLARDA ÜRÜN GELİŞTİRME	Seçmeli	4	7	3

Mutfaklarda Ürün Geliştirme dersi, öğrencilere gıda ürünlerinin yenilikçi ve yaratıcı şekilde geliştirilmesine yönelik temel prensipleri, süreçleri ve teknikleri öğretmeyi amaçlamaktadır.

Bu ders, mutfaklarda yeni gıda ürünlerinin geliştirilmesi sürecini kapsamlı bir şekilde ele alır. Gıda trendleri, tüketici beklentileri ve duyu analizi gibi konuların yanı sıra, malzeme seçimi, formülasyon, pişirme teknikleri ve prototipleme süreçleri incelenir. Ayrıca, ürün inovasyonu, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik gibi günümüz mutfaklarında önemli olan kavramlar tartışılır. Uygulamalı çalışmalar ve grup projeleriyle öğrenciler, özgün tarifler ve konseptler geliştirerek yaratıcı mutfak becerilerini güçlendirme fırsatı bulur.

Ders Kitabı: Öğretim Üyesi'nin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107108	FÜZYON MUTFAK	Seçmeli	4	7	3

Bu ders, geleneksel ve modern mutfak tekniklerini birleştirerek özgün ve yenilikçi yemekler oluşturmayı kapsar. Füzyon mutfağının tarihi, gelişimi ve dünya mutfaklarıyla etkileşimi ele alınırken, malzeme seçimi, tat dengesi, sunum teknikleri ve kültürel hassasiyetler üzerinde durulur. Öğrenciler, dünya mutfaklarından ilham alarak özgün reçeteler oluşturur ve uygulamalar yaparak mutfakta yaratıcılıklarını geliştirir.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesi'nin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107109	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	Seçmeli	4	7	3

Bu ders, turizmin çevresel, ekonomik ve sosyal etkilerini değerlendirerek sürdürülebilir turizm uygulamalarını ele alır. Ekoturizm, yeşil otelcilik, yerel toplulukların katılımı ve kültürel mirasın korunması gibi konular işlenirken, sürdürülebilir turizm politikaları ve sertifikasyon süreçleri de incelenir. Öğrenciler, vaka analizleri ve proje çalışmaları ile sürdürülebilir turizm modelleri geliştirme ve uygulama becerisi kazanır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesi'nin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107110	BESLENME FİZYOLOJİSİ VE METABOLİZMASI	Seçmeli	4	7	3



Besinlerin içeriği ve besin öğelerinin fizyoloji, metabolizma üzerindeki etkisi bu dersin kapsamındadır.

Ders Kitap: Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler- Brillant Savarin

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107111	ALMANCA-V	Seçmeli	4	7	3

Konuşma, Okuma, Dinleme, Yazma.

Ders Kitabı: Wie Bitte, Lehrbuch, Editörler: Dr. Öğr. Üyesi Meltem EKTİ, Dr. Öğr. Üyesi Erkan ZENGİN, Milli Eğitim Bakanlığı. 2. Wie Bitte, Arbeitsbuch, Editörler: Dr. Öğr. Üyesi Meltem EKTİ, Dr. Öğr. Üyesi Erkan ZENGİN, Milli Eğitim Bakanlığı.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107112	RUSÇA-V	Seçmeli	4	7	3

Rusçanın temel biçimsel yapısının öğrencilere kazandırılması, gramerde yer alan temel kelime grupları ve bu kelime gruplarının şekil ve anlam özelliklerinin doğru şekilde kullanılması.

Ders Kitabı: Ataol Behramoğlu - 50 Derste Rusça Kitabı

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000107114	ARAPÇA - V	Seçmeli	4	7	3

Amaç öğrencinin dini bilgilerini ana kaynaklarından doğru bir şekilde okumasını sağlamasına, Arapça yazılmış kaynaklardan araştırma yapmasına, klasik ve modern metinleri okuyup anlamasına, kendisini Arapça ifade edebilmesine yardımcı olmaktır. Arap dili ve dilbilgisinin özellikleri hakkında temel bilgilere sahip olur. Fiil çekimlerini, isim çeşitlerini ve cümle mantığını kavramış olarak Arapça cümleler kurar, araştırma yapmak için sözlük yardımıyla kaynak eserlerde araştırma yapmaya başlar. Değişik alanlarda kendisini Arapça ifade eder.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ana Kaynaklar: 1. Muhammed İsmail Sini, İbrahim Yusuf es-Seyyid, Muhammed er-Rifai eş-Şeyh, el-Kavaidu'l-Arabiyyeti'l-Muyessere, İstanbul 2001; 2. Mahmud İsmail Sini, el-Arabiyyetu li'l-Hayat, İstanbul 2001; 3. Muhammed Adil Şaban, Muhammed İsmail Sini, el-Kıraatu'l-Muyessere, İstanbul 2001; Yardımcı Kaynaklar: 1. Mustafa Meral Çörtü, Sarf-Nahiv Edatlar, İFAV, İstanbul, 2004; 2. Mehmet Talu, Nahiv İlmi, Kayseri, 1986.; 3- Cüneyt Eren, Pratik Arapça, İzmir, 2005.



4. SINIF 2. DÖNEM

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108100	YİYECEK -İÇECEK PAZARLAMASI	Seçmeli	4	8	3

Bu dersin amacı, yiyecek ve içecek sektöründe pazarlama süreçlerini anlamak ve sektörel ihtiyaçlara uygun pazarlama stratejileri geliştirebilecek bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Öğrenciler, yiyecek ve içecek işletmelerinin pazarlama yönetimi, tüketici davranışları, marka oluşturma, dijital pazarlama, fiyatlandırma stratejileri ve müşteri ilişkileri yönetimi konularında teorik ve uygulamalı bilgi edinerek sektörel farkındalık geliştirecektir.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI, Prof. Dr. Şevki ULEMA, Detay Yayıncılık.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108101	ŞERBETLER	Seçmeli	4	8	4

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

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesinin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108102	YEMEK SÜSLEME SANATI	Seçmeli	4	8	4

Yemek Süsleme Sanatı dersi, öğrencilere yemeklerin estetik ve sanatsal sunum tekniklerini öğretmeyi, görsel ve duyuşsal olarak etkileyici tabaklar hazırlama becerisi kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu ders, yemeklerin görselliğini artırmak için kullanılan süsleme ve sunum tekniklerini kapsamlı bir şekilde ele alır. Tabak düzenleme, renk ve doku uyumu, modern gastronomide sanatsal yaklaşımlar, yenilebilir süslemeler ve sürdürülebilir süsleme teknikleri gibi konular işlenir. Ayrıca, dünya mutfaklarından süsleme teknikleri incelenerek, yaratıcı sunumlarla özgün tabaklar oluşturma pratiği yapılır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesinin ders notları



Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108103	TATLILAR VE ÜRETİM TEKNİKLERİ	Seçmeli	4	8	3

Ders; pandispanya, pastacı kreması, krem şanti, ganaj, pasta çeşitleri, Yaş pasta uygulamaları, Kutlama pastaları, özel pastalar, mini pastalar, cup cake, çikolata tatlıları, çikolata dekorları konularından oluşmaktadır

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Mastering The Art of French Cooking ,Julia Child Dünya Mutfağı Tatlı Tarifleri, Boyut Yayınevi
Tatlılar Pasta ve Kurabiyeler, Sis Yayıncılık

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108104	MESLEKİ YABANCI DİL-VIII	Seçmeli	4	8	4

Ders kapsamında öğrenciler, mutfak terminolojisi, yemek tarifleri, menü planlama, yiyecek- içecek eşleştirme, mutfak hijyeni, gıda güvenliği, restoran yönetimi ve misafir ilişkileri gibi konularda İngilizce dil yetkinliklerini artıracaktır. Ayrıca, sektöre özgü iletişim stratejileri, uluslararası mutfak kültürleri ve profesyonel mutfak ortamlarında etkin iletişim kurma becerileri üzerinde durulacaktır. Ders içeriği, mesleki diyaloglar, vaka analizleri, teknik makaleler ve sektörel sunumlar gibi uygulamalarla desteklenerek öğrencilerin hem akademik hem de profesyonel hayatta İngilizceyi etkin bir şekilde kullanmalarını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları Reader at Work – II

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108105	YİYECEK - İÇECEK SOSYOLOJİSİ	Seçmeli	4	8	3

Yiyecek - İçecek Sosyolojisi dersi, beslenme alışkanlıklarının toplumsal, kültürel ve ekonomik bağlamda nasıl şekillendiğini anlamaya yönelik kapsamlı bir bakış sunar. Ders kapsamında yiyecek ve içecek kültürlerinin tarihsel gelişimi, farklı toplumlarda beslenme alışkanlıkları, yemek ve kimlik ilişkisi, küreselleşmenin yiyecek tüketimi üzerindeki etkileri, gastronomi turizmi, gıda politikaları ve sürdürülebilir beslenme konuları ele alınır. Ayrıca, yiyecek tüketimiyle ilgili sosyolojik teoriler, sınıfsal farklılıklar, medya ve reklamın beslenme



üzerindeki etkileri gibi konular da incelenerek, öğrencilerin yiyecek-içecek kültürünü eleştirel bir perspektifle değerlendirmeleri amaçlanır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesi'nin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108107	APERATİFLER	Seçmeli	4	8	3

Aperatif ve kahvaltı mutfak bilgisini öğrenmek; Mutfak üretimi hakkında bilgi ve beceri kazandırmak ve ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesi'nin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108108	ULUSAL VE ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI	Seçmeli	4	8	3

Bu ders, gıda mevzuatının temel ilkelerini, ulusal ve uluslararası düzenlemeleri ve denetim mekanizmalarını kapsamlı bir şekilde ele alır. Gıda güvenliği yasaları, kalite standartları, etiketleme kuralları ve tüketici hakları gibi konular işlenirken, FAO, WHO, Codex Alimentarius, Avrupa Birliği ve Türkiye'deki gıda düzenlemeleri ayrıntılı olarak incelenir. Ayrıca, gıda sektöründe yasal uyumluluk süreçleri ve gıda işletmelerinin yükümlülükleri hakkında uygulamalı çalışmalar yapılır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesi'nin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108109	TURİZM VE ÇEVRE	Seçmeli	4	8	3

Çevrenin korunması, Doğal ve kültürel çevrenin turizm için önemi, Turizm ürünü içinde çevre bileşenlerinin analizi, Turizmde çevrenin korunmasına yönelik uygulamalar ve sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi, Çevre bilincinin ve çevrenin korunmasının turizmin devamlılığı açısından önemi

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar



Turizm ve Çevre Nüzhet Kahraman, Oğuz Türkay, Detay, Ankara, 2012

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108110	RESTORAN VE CATERİNG YÖNETİMİ Seçmeli		4	8	3

Hazır yemek sistemi nedir, çeşitleri. Pişirme teknikleri ve hazır yemek sektörü ile olan ilişkileri. Hazır yemek sektöründe mönü ve mönü planlama. Hazır yemek sektöründe mutfak planlama mutfak operasyonel organizasyonu. Hazır yemek sektöründe gıda güvenliği ve gıda zehirlenmeleri. Hazır yemek sektöründe yemek şartnamesi hazırlama ve şartnameye fiyat teklifi sunma. Hazır yemek sektörü için yasal zorunluluklar.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesinin ders notları

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108111	ALMANCA-VI Seçmeli		4	8	3

Konuşma, Okuma, Dinleme, Yazma.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Wie Bitte, Lehrbuch, Editörler: Dr. Öğr. Üyesi Meltem EKTİ, Dr. Öğr. Üyesi Erkan ZENGİN, Milli Eğitim Bakanlığı. 2. Wie Bitte, Arbeitsbuch, Editörler: Dr. Öğr. Üyesi Meltem EKTİ, Dr. Öğr. Üyesi Erkan ZENGİN, Milli Eğitim Bakanlığı.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108112	RUSÇA-VI Seçmeli		4	8	3

Ders, ileri düzey Rusça dilbilgisi, akademik yazı yazma becerileri, bilimsel metin analizi ve eleştirel düşünme teknikleri üzerine yoğunlaşacaktır. Öğrenciler, akademik yazım kurallarına uygun olarak araştırma raporları hazırlayacak, bilimsel makaleleri analiz edecek ve tartışmalar yapacaklardır. Ayrıca, Rusça'da kullanılan akademik jargon ve edebi stilistikler üzerine çalışmalar da yapılacaktır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim Üyesinin ders notları



Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108114	ARAPÇA - VI	Seçmeli	4	8	3

Arap dili ve dilbilgisinin özellikleri hakkında temel bilgilere sahip olur. Fiil çekimlerini, isim çeşitlerini ve cümle mantığını kavramış olarak Arapça cümleler kurar, araştırma yapmak için sözlük yardımıyla kaynak eserlerde araştırma yapmaya başlar. Değişik alanlarda kendisini Arapça ifade eder.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ana Kaynaklar: 1. Muhammed İsmail Sini, İbrahim Yusuf es-Seyyid, Muhammed er-Rifai eş-Şeyh, el-Kavaidu'l-Arabiyyeti'l-Muyessere, İstanbul 2001; 2. Mahmud İsmail Sini, el-Arabiyyetu li'l-Hayat, İstanbul 2001; 3. Muhammed Adil Şaban, Muhammed İsmail Sini, el-Kıraatu'l-Muyessere, İstanbul 2001; Yardımcı Kaynaklar: 1. Mustafa Meral Çörtü, Sarf-Nahiv Edatlar, İFAV, İstanbul, 2004; 2. Mehmet Talu, Nahiv İlmi, Kayseri, 1986.; 3- Cüneyt Eren, Pratik Arapça, İzmir, 2005.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	Yıl	Yarıyıl	AKTS
196000108115	İTERN GASTRONOMİ	Seçmeli	4	8	30

Bu ders, gastronomi öğrencilerinin mutfak ve yiyecek-içecek sektöründe profesyonel deneyim kazanmalarını sağlamak için tasarlanmıştır. Öğrenciler, restoranlar, oteller, catering firmaları veya gastronomi işletmelerinde staj yaparak mutfak operasyonları, malzeme yönetimi, hijyen standartları, müşteri ilişkileri ve mutfak ekibiyle koordinasyon gibi konularda pratik bilgi edinirler. Ayrıca, saha deneyimleri üzerinden mesleki etik, iş disiplini ve problem çözme becerileri geliştirilir.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Kitaplar: 1. "The Professional Chef" – The Culinary Institute of America 2. "Kitchen Confidential: Bir Aşçının Gizli Serüvenleri" – Anthony Bourdain 3. "Yemek ve Pişirme Üzerine: Mutfaktaki Bilim ve Gelenekler" – Harold McGee 4. "Garde Manger: Soğuk Mutfak Sanatı ve Zanaatı" – The Culinary Institute of America 5. "Lezzet Kitabı: Mutfakta Yaratıcılık İçin Temel Rehber" – Karen Page & Andrew Dornenburg 6. "Mutfak Sanatı" – Andrew Dornenburg & Karen Page 7. "Modernist Mutfak: Yemek Yapmanın Sanatı ve Bilimi" – Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet 8. "The French Laundry Yemek Kitabı" – Thomas Keller
Malzemeler: 1. Profesyonel aşçı üniforması ve mutfak ekipmanları (şef bıçağı, doğrama bıçağı, termometre, önlük vb.) 2. Dijital mutfak terazisi ve ölçüm araçları 3. Not defteri veya dijital belgeleme cihazı 4. HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) yönergeleri ve gıda güvenliği materyalleri

