

**IĞDIR ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
DERS İÇERİKLERİ VE KAYNAKLARI LİSTESİ**

1. SINIF 1. DÖNEM

Zorunlu	Genel Turizm	196000101100	Kredi: 2	AKTS: 3
----------------	---------------------	---------------------	-----------------	----------------

Turizm Bilimi, Turizmin Diğer Bilim Dalları ile İlişkisi, Turizm ve Turist Kavramları ve Özellikleri, Turizm Hareketlerinin Nedenleri, Turizmin Tarihsel Gelişimi, Turizmin Tip ve Şekilleri, Sosyal Turizm, Sağlık ve Termal Turizmi, Alternatif Turizm Çeşitleri, Turizm Arzu ve Turizm Talebi, Turizmin Ekonomi ve Türk Ekonomisindeki Yeri ve Önemi, Turistik Ürün Kavramı, Özellikleri, Uluslararası Turizm Hareketleri, Türkiye Turizminin Değerlendirilmesi

Ders Kitabı: Öcal USTA (2009), Genel Turizm, Detay Yayıncılık, Ankara.

Meryem A. Kozak, Metin Kozak, Nazmi Kozak (2010), Genel Turizm İlkeler – Kavramlar, Detay Yayıncılık, Ankara.

Yardımcı Ders Kitapları Genel Turizm - Turizmde Temel Kavramlar ve İlkeler, Orhan İçöz/ Ebru Günlü/ Burcu Selin Yılmaz, Turhan Kitabevi, 2007.

Zorunlu	Servis Teknikleri	196000101101	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	--------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Servis Departmanının Tanıtımı ve Servis Personelinin Görev Alanları. Departmanda kullanılan araç ve gereçler. Menü Tanzimi. Mise En Place ve Servis Metodları. Ziyafet Servisi. Davetler ve Partiler. Ocakta Yapılan Çalışmalar. Barlar ve özellikleri.

Ders Kitabı: YILMAZ Yaşar, Servis-Bar Uygulamaları, Detay Yayıncılık (2007)

Yardımcı Kaynaklar: Uygulama örnekleri için kaset, CD ve Slayt sunumları

Zorunlu	Mutfak Terminolojisi	196000101102	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	-----------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Endüstriyel Mutfaklarda kullanılan araçlar ve özellikleri. Endüstriyel Mutfakta kullanılan terimler ve içerikleri. Mutfak makineleri. Otel Mutfaklarına özgü mutfak araçları. Otel mutfağı terimleri ve içerikleri. Pişirme Ekipmanları. Doğrama ekipmanları.

Ders Kitabı:

1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü terimleri Sözlüğü. MSA yayınları Osmanlı Mutfak Sözlüğü. Priscilla Mary Işın. Kitap yayını. 2010.

Açıklamalı Yemek Ve Mutfak Terimleri Sözlüğü. Nevin halıcı. Oğlak yayınları. 2013

Zorunlu	Yiyecek Tarihi	196000101102	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	-----------------------	---------------------	-----------------	----------------

Tarih öncesinde yiyecek-içecek. Eski Mısırlılarda yiyecek-içecek. Mezapotamya'da yiyecek-içecek. Helenistik Dönüşümler ve yiyecek-içecek. İlkçağda Roma ve yiyecek-içecek. Ortaçağda yiyecek-içecek. Osmanlı Döneminde yiyecek-içecek.

Ders Kitabı

Yiyelim, İçelim, Tarihini Bilelim. Deniz Gürsoy. Oğlak Yayınları. 2013

Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. Deniz Gürsoy. Oğlak Yayınları. 2014

Zorunlu	Mutfak Planlaması	196000101105	Kredi:2	AKTS: 2
----------------	--------------------------	---------------------	----------------	----------------

Mutfak planlamasının önemi. Mutfak planlamasında etkili olan faktörler. Mutfağın konumu ve fiziksel yapısı. Mutfağın aydınlatılması. Mutfağın havalandırılması ve ısıtılması. Mutfaklarda yönetim büroları bölümü. Mutfaklarda Telim alma ve depolama bölümü. Mutfaklarda hazırlama ve pişirme bölümü. Mutfaklarda bulaşık yıkama bölümü

Ders Kitabı

Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları

Zorunlu	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	196000101107	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	---------------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Dersin tanıtımı, giriş, amaç ve öğrenim hedefleri, mutfakta karşılaşılabilecek tehlikeler, önleme yolları ve ilkyardım uygulamaları.

Ders Kitabı:

İlk yardım. Macide Tüzün. Odtü Yayınevi

Yardımcı Ders Kitapları:

Öğretim elemanının hazırladığı ders notları.

Zorunlu	Mikrobiyoloji	196000101106	Kredi: 2	AKTS: 3
----------------	----------------------	---------------------	-----------------	----------------

Genel Bilgiler. Gıda Mikrobiyolojisinin ABC 'si. Yararlı Mikroorganizmalar. Saprofitler. İndikatör Mikroorganizmalar. Patojenler. Gıdalarda Mikroorganizma Gelişmesi. Gıdalarda İstenmeyen Mikroorganizmaların Analizi

Ders Kitabı:

Gıda Mikrobiyolojisi. Mustafa Tayar, Canan Hecer. Dora Yayın. 2013

Gıda Mikrobiyolojisi. Osman Erkmen. Efil Yayınevi. 2011

Zorunlu	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	196000101104	Kredi: 5	AKTS: 6
----------------	--------------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

To be present tense, To be present tense, Singular, plural, everyday objects, a/an, some/any, Singular, plural, everyday objects, a/an, some/any, Adjectives, adverbs, Adjectives, adverbs, Comperative forms of adjectives, Comperative forms of adjectives, Simple present tense positive, negative forms, Simple present tense positive, negative forms, Simple present tense question forms, Simple present tense question forms, Modals can, may, must, have to, should, Modals can, may, must, have to, should

Ders Kitabı: LEWIS Carina, LE MAISTRE Simon, Language To Go, Longman Publishing

Yardımcı Ders Kaynakları: Dersin Öğretim elemanı tarafından derlenen çeşitli kitap ve yayınlar, MURPHY Reymond, English Gramer

Zorunlu	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	9900000106	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	---	-------------------	-----------------	----------------

Siyasal Alanda İnkılap Hareketleri, Hukuk Alanında İnkılap Hareketleri, Eğitim ve Kültür Alanında İnkılap Hareketleri, Toplumsal Yaşayışın Düzenlenmesi, Ekonomik Alanda Gelişmeler, Sağlık Hizmetleri, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Cumhuriyetçilik,

Milliyetçilik ve Halkçılık, Laiklik, Devletçilik ve İnkılapçılık, Milli Egemenlik, Milli Bağımsızlık, Milli Birlik ve Beraberlik, Ülke Bütünlüğü, Barışçılık, Bilimsellik, Akılcılık, Çağdaşlık ve Batılılaşma, İnsan ve İnsan Sevgisi, Türk İnkılabının Nitelikleri, Atatürk'ün Ölümü, Yurt İçindeki ve Yurtdışındaki Yönleri,

Ders Kitabı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Ahmet Said Candan, Umuttepe Yayıncılık, 2010

Yardımcı Ders Kitapları Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Haluk Selvi, Değişim Yayınları, 2010.

Zorunlu	Türk Dili	9900000113	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	------------------	-------------------	-----------------	----------------

Yazıda ve Konuşmada Doğru Cümle, Türkçe'de Genel Anlatım Kusurları, Cümle Yanlışları, Cümlede Bağlama ve Bağdaştırma Yanlışları, Doğru Bir Yazı İçin Kompozisyon Oluşturma, Paragrafta Fikirlerin Sıralanışı, Paragrafta Fikirleri Birbirlerine Bağlama Yolları, Paragraf Düzenleme Yöntemleri, Paragrafla İlgili Uygulama Çalışmaları, Yazılı Anlatım Yolları, Doğrudan Doğruya Anlatım, Delil ve İspat Yoluyla Anlatım, Yazılı Anlatım Türleri, Resmi ve Özel Mektuplar, Sözlü Anlatım Türleri, Haberleşme Yazıları, Resmi ve Özel Mektuplar, İlmî ve Araştırma Yazıları, Edebi Eserlerin Okunması ve İncelenmesi, Türk ve Batı Edebiyatından Seçilmiş Örnek Metinler,

Ders Kitabı: ERGİN Muharrem, Türk Dil Bilgisi

GÜNEŞ Sezai, Yazılı Anlatım

KORKMAZ Zeynep, Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri

TANSEL Fevziye Abdullah, İyi ve Doğru Yazma Usulleri.

Yardımcı Ders Kitapları Dil ve Anlatım, Kolektif, Palet Yayınları, 2009

Türk Dili Dil ve Anlatım, Atilla Özkırmımlı, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2006.

1. SINIF 2. DÖNEM

2.

Zorunlu	Beslenme İlkeleri	196000102102	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	--------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Beslenme Kavramı, Besin maddesi ve Besin Gruplarının Genel Özellikleri, Metabolizma Kavramı, Etkileyen Faktörler, Karbonhidratların Sınıflandırılması ve Genel Özellikleri, Lif İçeren Besinler ve Sağlık Yönünden Etkileri, Yağların Genel Özellikleri ve Vücuttaki Görevleri, Kolesterol ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi, Proteinlerin Sınıflandırılması, vücuttaki görevleri ile özellikleri, Et, Süt ve Yumurta ile Bitkisel Proteinlerin Kıyaslanması, Et ve Ürünlerinin Pişirme Teknikleri ve Saklanma Koşulları, Süt ve Ürünlerinin (Peynir, Yoğurt, Ayran, İçme Sütü, vb.) Saklanma Koşulları, Meyve ve Sebze Grubunun Pişirme Teknikleri ve Saklanma Koşulları, Vitaminler, Antioksidan Bileşiklerin Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkileri, Minerallerin Vücuttaki Görevleri ve Sağlık Üzerine Etkileri

Ders Kitabı

BULDUK S., Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Detay Yayıncılık, 2005

Yardımcı Ders Kaynakları

DEMİRCİ M., Beslenme, 1. Baskı, Rebel Yayıncılık, Tekirdağ, 2002

Zorunlu	Genel İşletme	196000102103	Kredi: 2	AKTS: 3
----------------	----------------------	---------------------	-----------------	----------------

İşletmecilik Disiplininin Araştırma Konusu, İnsan İhtiyaçları ve Ekonomik Faaliyetler, İhtiyaç, Ekonomi ve Üretim ilişkisi, İşletmenin Doğuşu ve Tarihsel Gelişimi, İşletme Bilimi ile İlişkili Birimler, İşletme Amaçları, İşletme Çevresi, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmenin Kuruluşu, İşletmenin Kuruluşu, İşletme Maliyetleri, İşletme Gelirleri, İşletmenin Verimliliği, İşletmenin Verimliliği,

Ders Kitabı: Çelik, Adnan ve M. Şerif Şimşek (2008), Genel İşletme, Eğitim Kitabevi Yayınları, Konya

Yardımcı Ders Kitapları: Genel İşletme, Eyyüp Aktepe, Nobel Yayın Dağıtım, 2009.
Genel İşletme, İlknur Kumkale, Murathan Kitabevi, 2008.

Zorunlu	Gıda Teknolojileri	196000102101	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	---------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Mikroorganizmalar Hakkında Genel Bilgiler. Mikroorganizmaların Yararları ve Zararları. Mikroorganizmaların Gelişmesi. Mikroorganizmaların Çoğalması. Gıdalarda istenmeyen mikroorganizmaların analizi. Hastalık Riski ve Oransal Dağılımı. Gıda Satın Alırken Dikkat edilmesi gereken kurallar

Ders Kitabı

Akyiğit, Ercan (2008), İş Hukuku, Seçkin Yayıncılık, İstanbul.

Zorunlu	Ziyafet Organizasyonları ve Yönetimi	196000107106	Kredi: 3	AKTS: 4
----------------	---	---------------------	-----------------	----------------

Ziyafetin anlamı ve önemi. Ziyafet menüsünün planlanması. Ziyafetlerde mutfak personelinin ve ekipmanlarının planlanması. Ziyafetlerde yiyecek büfelerinin planlanması ve hazırlanması

Ders Kitabı

Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları

Zorunlu	Gıda Mevzuatı	196000102105	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	----------------------	---------------------	-----------------	----------------

Kalite, Kalite Kontrol, Toplam Kalite Kavramları, Toplam Kalite Yönetim Sistemleri. ISO 9000 Kalite Sistem Standartları. Kalite Politikası, Kalite Hedefleri, Kalite Maliyetleri . Endüstriyel Mutfaklarda Gıda Kalite Karakteristikleri. Endüstriyel Mutfaklarda Gıda Kalite Sağlamada Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Uygulamaları. Uluslararası Codex Alimentarius Standartları. Türkiye’de ve Dünyada Gıda Mevzuatı Uygulamaları (AB ve ABD’de son durum)

Ders Kitabı

Gıda Suçları ve Yeni Gıda Mevzuatı Seydi Kaymaz, Hasan Tahsin Gökcan ve öğretim üyesinin hazırladığı ders notları

Zorunlu	Türk Mutfak Kültürü	196000102106	Kredi: 3	AKTS: 4
----------------	----------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Yemeğin insan hayatındaki kültürel bir olgu olarak yeri ve önemi. Antik çağlarda yaşayan insanların yemek kültürleri ve yemek için kullandıkları araçlar. Orta Asya Türkleri yemek kültürleri. Osmanlı Mutfak kültürü ve günümüze yansımaları. Orta Çağda Avrupası yemek kültürü ve tarihi. Rönesans'tan sonra Avrupa yemek kültürü. Yakınçağ mutfak kültürü ve tarihi. Genç Türk Mutfak kültürü

Ders Kitabı

Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Deniz Gürsoy. Oğlak Yayıncılık. 2004

Zorunlu	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	196000102104	Kredi: 5	AKTS: 6
----------------	--------------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

To be present tense, To be present tense, Singular, plural, everyday objects, a/an, some/any, Singular, plural, everyday objects, a/an, some/any, Adjectives, adverbs, Adjectives, adverbs, Comparative forms of adjectives, Comparative forms of adjectives, Simple present tense positive, negative forms, Simple present tense positive, negative forms, Simple present tense question forms, Simple present tense question forms, Modals can, may, must, have to, should, Modals can, may, must, have to, should

Ders Kitabı

LEWIS Carina, LE MAISTRE Simon, Language To Go, Longman Publishing

Yardımcı Ders Kaynakları

Dersin Öğretim elemanı tarafından derlenen çeşitli kitap ve yayınlar
MURPHY Reymond, English Grammar

Zorunlu	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	9900000206	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	--	-------------------	-----------------	----------------

Siyasal Alanda İnkılap Hareketleri, Hukuk Alanında İnkılap Hareketleri, Eğitim ve Kültür Alanında İnkılap Hareketleri, Toplumsal Yaşayışın Düzenlenmesi, Ekonomik Alanda Gelişmeler, Sağlık Hizmetleri, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik ve Halkçılık, Laiklik, Devletçilik ve İnkılapçılık, Milli Egemenlik, Milli Bağımsızlık, Milli Birlik ve Beraberlik, Ülke Bütünlüğü, Barışçılık, Bilimsellik, Akılcılık, Çağdaşlık ve Batılılaşma, İnsan ve İnsan Sevgisi, Türk İnkılabının Nitelikleri, Atatürk'ün Ölümü, Yurt İçindeki ve Yurtdışındaki Yönleri

Ders Kitapları

Candan, Ahmet Said, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Umuttepe Yayıncılık, (2010).

Yardımcı Kaynaklar

Türk Tarihi ve Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ile ilgili yayınlar

Zorunlu	Türk Dili II	9900000213	Kredi: 2	AKTS: 2
----------------	---------------------	-------------------	-----------------	----------------

Yazıda ve Konuşmada Doğru Cümle, Türkçe'de Genel Anlatım Kusurları, Cümle Yanlışları, Cümlede Bağlama ve Bağdaştırma Yanlışları, Doğru Bir Yazı İçin Kompozisyon Oluşturma, Paragrafta Fikirlerin Sıralanışı, Paragrafta Fikirleri Birbirlerine Bağlama Yolları, Paragraf Düzenleme Yöntemleri, Paragrafla İlgili Uygulama Çalışmaları, Yazılı Anlatım Yolları, Doğrudan Doğruya Anlatım, Delil ve İspat Yoluyla Anlatım, Yazılı Anlatım Türleri, Resmi ve Özel Mektuplar, Sözlü Anlatım Türleri, Haberleşme Yazıları, Resmi ve Özel Mektuplar, İlmî ve Araştırma Yazıları, Edebi Eserlerin Okunması ve İncelenmesi, Türk ve Batı Edebiyatından Seçilmiş Örnek Metinler

Ders Kitapları

ERGİN Muharrem, Türk Dil Bilgisi

Özkırmı Atilla, Türk Dili Dil ve Anlatım, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, (2006)

Yardımcı Ders Kaynakları

GÜNEŞ Sezai, Yazılı Anlatım

KORKMAZ Zeynep, Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri

TANSEL Fevziye Abdullah, İyi ve Doğru Yazma Usulleri

Zorunlu	Dijital Okuryazarlık 196000102100	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	--	-----------------	----------------

Öğrencilerin dijital teknolojileri, dijital ortam ve araçları tanımasını ve yetkin şekilde kullanabilecek düzeye gelmelerini sağlamaktır. Dijital teknolojileri kullanarak bilgiyi bulma, işleme, düzenleme, paylaşma, değerlendirme ve analiz etme dersin temel konularını oluşturmaktadır. Dersin sonunda öğrencilerin dijital ortam ve araçları kullanım hâkimiyetlerinin sağlanması ve bu alanlarla ilgili farkındalık, sorgulama düzeylerinin yükselmesi amaçlanmaktadır.

Ders Kitabı

Açıköğretim Yayınları, Açıköğretim Üniversitesinin Online verdiği ders.

2. SINIF 1. DÖNEM

Zorunlu	Mutfak Uygulamaları I 196000103101	Kredi: 5	AKTS: 6
----------------	---	-----------------	----------------

Temel Pişirme Teknikleri (baking, grilling, boiling, vb.). Temel Doğrama Teknikleri (Mire Poix, Julienne, Brunoise, vb.)

Ders Kitabı:

Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Fermani Maviş. Detay Yayıncılık. 2008.

Yemek Pişirme. MEB Yayınları

Pişirme Yöntemleri. Nevzat Eraslan. Detay Yayıncılık. 2012

Zorunlu	Gıda Hijyeni ve Güvenliği 196000103102	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	---	-----------------	----------------

Gıda ve Hijyenin tanımı ve önemi. Besin Hijyeni tanımı ve önemi. Besinlerin bozulma nedenleri. HACCP'in tanımı ve önemi. Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin hijyen ve sanitasyon açısından incelenmesi

Ders Kitabı:

Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Nilüfer Koçak. Detay Yayıncılık. 2010

Zorunlu	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi 196000103103	Kredi: 3	AKTS: 3
----------------	--	-----------------	----------------

Endüstriyel mutfaklarda atık kavramı ve tanımı. Atık yönetiminin turizm sektörü açısından önemi. Turizmin sürdürülebilirliği ve atık yönetiminin gerekliliği. Çevre atık

yönetmeliği. Endüstriyel mutfaklarda atıkların etkin kullanımı. Endüstriyel mutfaklarda yiyecek üretimi sonucu ortaya çıkan atıkların nicel ve nitel olarak tespiti. Endüstriyel mutfaklardaki atıkların hijyen ve sanitasyon ilkelerine bağlı kalınarak toplanması ve mutfak dışına taşınması. Endüstriyel mutfaklarda ortaya çıkan atıkların geri dönüşümlerinin analizinin yapılarak, geri dönüşebilir atıkların gıda hijyenine ve sanitasyonuna bağlı kalınarak gerekli işlemlerin yapılması. Endüstriyel mutfaklarda atıkların finansmanı.

Ders Kitabı: Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları

Zorunlu	Mesleki Yabancı Dil İngilizce III 196000103	Kredi: 6	AKTS: 8
----------------	--	-----------------	----------------

Describing recent changesi present perfect simple with yet, already, just, Making and responding to requests, informal and polite requests, Talking about hypothetical situations, second conditions, Talking about food and cooking, verb constructions with –ing/infinite, Recounting events in your life, past perfect tense, Describing a process, passive constructions, Making predictions, about the future, modal verbs to talk about the future probability, Describing rules on the present, modal verbs for necessity and obligation, Comparing attitudes, ways to expresscontrasting ideas, Discussing personal achievements and projects, present perfect simple, Talking about likely and unlikely situations, Reporting what you hear and read, reported statements, Talking about important moments, past perfect simple and continious, Drawing conclusions about the past, past modal verbs of deduction

Ders Kitabı: Crace, Aramanta, and Wileman Robin, Language to go, Intermediate, Longman Publishing, U.K., 2004

Seçmeli	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri 196000103106	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	--	-----------------	----------------

Buğday, arpa ve çavdar hakkında genel bilgi. Ekmeğin tanımı. Ekmeğin tarihçesi. Ekmeğin yapımında kullanılan gereçler. Ekmek yapım aşamaları. Hamur yoğurma ve işleme teknikleri. Çeşitli ülkelerin ekmek tercihleri. Türk mutfağındaki geleneksel ekmek çeşitleri ve uygulaması. Uluslararası ekmek çeşitleri ve uygulaması.

Ders Kitabı: Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları.

Seçmeli	Alkollü – Alkolsüz İçecekler 196000103105	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	--	-----------------	----------------

Alkollü içeceklerin tanımı ve tarihsel gelişimi. Biranın üretilmesi, özellikleri ve kullanımı. Rakının üretilmesi, özellikleri ve kullanımı. Viskinin üretilmesi, özellikleri ve kullanımı. Votka, cin ve kanyağın üretilmesi, özellikleri ve kullanımı. Diğer alkollü içkilerin üretilmesi, özellikleri ve kullanımı. Alkolsüz içeceklerin tanımı ve tarihsel gelişimi. Çayın üretilmesi, özellikleri, çeşitleri ve kullanımı.Kahvenin üretilmesi, özellikleri, çeşitleri ve kullanımı. Diğer alkolsüz içkilerin üretilmesi, özellikleri, çeşitleri ve kullanımı

Ders Kitabı: Çeşitli kitaplardan bölümler ve ders hocasının hazırlamış olduğu ders notları ve yayınlar

Seçmeli	Vejetaryen Mutfak 196000103108	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	---------------------------------------	-----------------	----------------

Vejeteryan mutfağın özellikleri.Beslenme açısından yeterli ve dengeli vejeteryan yemekler.Vejeteryan beslenme tarzı, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar. Vejeteryanlığın ekonomik ve sağlık boyutu. Vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu

Ders Kitabı:

Vejetaryen Yemekleri. Ayşe Baysal, Sevil Başoğlu, Efsun Karabudak. Özgür Yayınları

Seçmeli	Mutfaklarda Tedarik Yöntemleri 196000103107 Kredi: 4 AKTS: 6
----------------	---

Genel Olarak Tedarik Zinciri Yönetimi. Tedarik Kavramı ve Tedarik Departmanı İşlevleri. Tedarik Zinciri Kavramının Ortaya Çıkışı, Gelişim Süreci ve İşleyişi. Tedarik Zincir Yönetimi Kavramı, Felsefesi ve Uygulanması. Tedarik Zincir Yönetiminin Temel İşlevleri. Tedarik Zinciri Yönetim Süreçleri. Tedarik Zinciri Yönetimi Karar Aşamaları. Tedarik Zinciri Yönetiminde Bilgi Akışı ve Paylaşımları. Konaklama İşletmelerinde Tedarik Zinciri Yönetimi Ve Önemi. Yiyecek-İçecek Departmanında Tedarik Zinciri Yönetimi.

Ders Kitabı:

Mehmet Sarıoğlu. Konaklama İşletmelerinde Analitik Hiyerarşi Prosesi Yöntemi İle Tedarikçi Seçim Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir. 2011.

Yardımcı ders kitabı:

Uluslararası lojistik ve tedarik zinciri kongreleri bildiri kitapları.

2. SINIF 2. DÖNEM

Zorunlu	Yiyecek- İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri 196000104100 Kredi: 2 AKTS: 2
----------------	--

İşletmenin bütçelerinin nitelikleri ve temel kavramlar. Muhasebe ve bütçe ilişkisi. İşletme bütçelerinin türleri. İşletme bütçe sisteminin temel prensipleri. İşletme bütçe faaliyetlerinin örgütlemeye ve bütçelemeye zaman boyutu. İşletme bütçelerinin yararları ve sınırları. Satış bütçesi. Üretim bütçesi. Yatırım bütçesi. Nakit bütçesi .Bütçe farklarının analizi. Tem. Mal. Kavramları ve maliyet tespitinin yararları. Maliyet sistemleri ve yöntemleri. Maliyet- hacim ve kar analizleri

Ders Kitabı:

Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü. Yaşar Yılmaz. Detay Yayıncılık. 2012.

Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri. Alparslan Uysal, Osman Avşar Kurgun. Detay Yayıncılık. 2006

Zorunlu	Mutfak Uygulamaları II 196000104101 Kredi: 5 AKTS: 6
----------------	---

Mutfak Uygulamaları I dersinde öğrenilen Temel Pişirme Teknikleri (baking, grilling, boiling, vb.) ve Temel Doğrama Teknikleri (Mire Poix, Julienne, Brunoise, vb.) doğrultusunda yöresel, ulusal ve uluslararası yemeklerin reçetelerinin hazırlanması. Bu doğrultuda başlangıç, çorba, ana yemek ve tatlı uygulamalarının yapılması.

Ders Kitabı: Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları.

Zorunlu	Menü Planlama 196000104102 Kredi: 2 AKTS: 2
----------------	--

Genel olarak yiyecek-içecek endüstrisi ve yiyecek-içecek endüstrisindeki işletmelerin yönetsel fonksiyonlarının analizi. yiyecek-içecek işletmelerinde sistem yaklaşımı dahilinde üretim fonksiyonu ve menü ilişkisi. menü kavramı, tarihsel gelişimi, çeşitleri, dizaynı, fiyatlandırma şekilleri, işlevleri ve hijyen uygulamaları. yiyecek-içecek işletmelerinin işletme fonksiyonları- menü mühendisliği ilişkisel yaklaşımı

Ders Kitabı:

Menü Mühendisliği. Murat Doğdubay, Gencay Saatçi. Detay Yayıncılık. 2014.

Zorunlu	Osmanlı Saray Mutfağı	196000104103	Kredi: 3	AKTS:4
----------------	------------------------------	---------------------	-----------------	---------------

Osmanlı mutfağı, yemekleri, kültürü ve alışkanlıkları. Osmanlı mutfağı hakkında bilinmesi gerekenler. Osmanlı mutfağında en çok tercih edilen yiyecek ve içecekler.

Ders Kitabı:

Osmanlı Saray Mutfağı. Arif Bilgin. Kitapyurdu yayıncılık.
Hünkar Beğendi – 700 Yıllık Mutfak Kültürü. HAGEM Yayınları

Zorunlu	Mesleki Yabancı Dil IV	196000104104	Kredi: 6	AKTS: 8
----------------	-------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Describing recent changesi present perfect simple with yet, already, just, Making and responding to requests, informal and polite requests, Talking about hypothetical situations, second conditions, Talking about food and cooking, verb constructions with –ing/infinite, Recounting events in your life, past perfect tense, Describing a process, passive constructions, Making predictions, about the future, modal verbs to talk about the future probability, Describing rules on the present, modal verbs for necessity and obligation, Comparing attitudes, ways to expresscontrasting ideas, Discussing personal achievements and projects, present perfect simple, Talking about likely and unlikely situations, Reporting what you hear and read, reported statements, Talking about important moments, past perfect simple and continious, Drawing conclusions about the past, past modal verbs of deduction

Ders Kitabı: Crace, Aramanta, and Wileman Robin, Language to go, Intermediate, Longman Publishing, U.K., 2004

Seçmeli	Yenilebilir Endemik Bitkiler	196000104106	Kredi: 4	AKTS: 4
----------------	-------------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Yenilebilir endemik bitki kavramı. Yenilebilir endemik bitkilerin günlük hayatta kullanımı. Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-içeceklerde kullanımı.

Ders Kitabı:

Yararlı Otlar Ve Baharatlar Mutfağı. Andi Clealy, Katherine Richmond, Sallie Morris, Lesley Mackley. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Seçmeli	Şarap Bilimi ve Kültürü	196000104108	Kredi: 4	AKTS: 4
----------------	--------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Şarabın tanımı ve tarihçesi. Türkiye’de bağcılık. Bileşimlerine göre şarap çeşitleri, özellikleri ve üretimi (parçalanması, sıkılması, kükürtlenmesi, mayalandırılması, olgunlaştırılması, soğutulması, berraklaştırılması, pastörizasyonu, şişelenmesi). Şarap hastalıkları. Dünya ülkelerinde şarap kültürü

Ders Kitabı: Çeşitli kitaplardan bölümler ve ders hocasının hazırlamış olduğu ders notları ve yayınlar

Seçmeli	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri 196000104107	Kredi: 4
	AKTS: 4	

Peynir sütünün nitelikleri. Peynirde olgunlaşma ve olgunlaşmayı hızlandıran yöntemler. Peynirde aroma. Peynirde kalite analizleri. Uluslararası mutfaklarda peynir çeşitleri.

Ders Kitabı:

Peynir Biliminin Temelleri. Ali Adnan Hayaloğlu, Barbaros Özer. Alfa Yayınları
Peynir Ve Süt Ürünleri. Dick & James Strawbridge. Alfa Yayınları

Seçmeli	Araştırma Teknikleri 196000104109	Kredi: 4	AKTS: 4
----------------	--	-----------------	----------------

Bilimsel Araştırmada Temel Kavramlar, Hipotez, Değişken, Tümevarım, Tümdengelim, Bilimsel Araştırma Süreci ve Araştırma Konusu Seçimi, Eleştirel Kaynak İncelemesi, Hipotez ve Strateji Geliştirme, Bilimsel Araştırmada Veri, Araştırmalarda Ölçme ve Ölçekler, Araştırma Evreni ve Örneklem, Nicel Analizlere Giriş, Farklılıkları İncelemeye Yönelik Analiz Teknikleri, İlişkileri İncelemeye Yönelik Analiz Teknikleri, Başlıca Nitel Araştırma Yöntemleri, Araştırma Raporunun Hazırlanması, SPSS Uygulamaları

Ders Kitabı: Remzi Altunışık, Recai Coşkun, Serkan Bayraktaroğlu ve Engin Yıldırım, Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, Sakarya Kitabevi, Sakarya

Yardımcı Ders Kitapları: Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Remzi Y. Kıncal, Nobel Yayın Dağıtım, 2010.Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamaları, Kollektif, Sakarya Kitabevi, 2005.

3. SINIF 1. DÖNEM

Zorunlu	Dünya Mutfakları 196000105100	Kredi: 2	AKTS: 4
----------------	--------------------------------------	-----------------	----------------

Yemek ve kültür, mutfağın tarihsel gelişimi, ilahi dinlerde yiyecek ve içecekler, tüketim zevkleri, şölen ve perhizler, yeni dünyalar, yeni tadlar ve dünya mutfakları ve belirgin özellikleri, çeşitli uygulamalar.

Ders Kitabı: Mehmet Saruışık (Editör). (2013). Uluslararası Gastronomi, Ankara: Detay Yayıncılık.

Yardımcı Ders Katları: Paul Freedman. (2008). Yemek Damak Tadının Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Sami Kılıç. (2011). İlahi Dinlerde Yiyecek ve İçecekler, Ankara: Sarkaç Yayınları.

Zorunlu	Mutfak Uygulamaları III	196000105101	Kredi: 3	AKTS: 5
----------------	--------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Kemik ve sebze sularının hazırlanması ve kullanımı. Pişirme yöntemlerine ilişkin örnek uygulamalar.

Ders Kitabı: Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları

Zorunlu	Deniz Mahsulleri	196000105102	Kredi: 2	AKTS: 4
----------------	-------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Balık çeşitleri ve özellikleri. Balıkların avlanması, temizlenmesi, muhafazası. Balıkların mikrobiyolojisi ve besin değerleri. Diğer deniz mahsullerinin(havyar, karides, kalamar, salyangoz) avlanması, temizlenmesi, muhafazası ve besin değerleri. Balıkların ve deniz mahsullerinin farklı pişirme şekilleri kullanılarak endüstriyel uygulamalı olarak üretiminin yapılması.

Ders Kitabı:

Osmanlı-Türk Deniz Mutfağı. Yunus Emre Akkor, Zennup Pınar Çakmakçı. Alfa Yayınları. Balık Sofraları. Fethi Sungur. Alfa Yayınları. 2013

Zorunlu	Füzyon Mutfak	196000107108	Kredi: 2	AKTS: 3
----------------	----------------------	---------------------	-----------------	----------------

Füzyon mutfağın kavramsal analizi. Uluslararası mutfak trendleri ve füzyon mutfak. Füzyon mutfak uygulamaları.

Ders Kitabı:

Alışkanlık değiştiren tarifler: Füzyon. Boyut yayın. 2010.

Zorunlu	Mesleki Yabancı Dil V	196000105104	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	------------------------------	---------------------	-----------------	----------------

Passive voices, talking about 20th century events, Phrases with get and take, third and mixed conditionals, Coping with difficult situations, complaining and getting results, Expressions for annoying habisti present continuous and present simple for describin change, Phrases to describe houses, to be / get used to, Relative clauses (defining/non defining), To have, get something don. Expressions to describe mood, Phrasal verbs II, word building, modals for past deduction, Expressing/giving your opinion, writing review, Future perfect/ continuous, talking about future developments, Phrases for describing emotions, feelings, constructions with reporting verbs, Participles, narratives, Proposotional phrases, using idiomatic English, Should have/if only/ wish + past perfect, using social English

Ders Kitabı: Crace, Aramanta, and Wileman Robin, Language to go, Upper- Intermediate, Longman Publishing, U.K., 2004

Seçmeli	Çikolatalar	1960001051	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	--------------------	-------------------	-----------------	----------------

Çikolatanın özellikleri. Çikolata çeşitleri. Çikolatadan üretilen yiyecekler. Çikolata üretim teknikleri.

Ders Kitabı:

Çikolata ve kahveli tarifler. İş Bankası Kültür Yayınları. 2009. Çikolata. Boyut yayın. 2011.

Seçmeli	Geleneksel Zeytinyağlılar 196000105106	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	---	-----------------	----------------

Zeytin ve Zeytinyağını tanımı. Zeytinyağının tarihsel gelişimi ve bir kültür ögesi olarak ortaya çıkışı. Zeytin ve Zeytinyağı çeşitleri ve özellikleri. Zeytin ve Zeytinyağının mikrobiyolojisi. Zeytinyağının insan sağlığı açısından yeri ve önemi. Zeytinyağının elde edilmesi. Zeytinyağının Akdeniz mutfağındaki yeri ve önemi. Zeytin yağının endüstriyel mutfaklarda kullanım yöntemleri

Ders Kitabı:

Zeytinyağı. Charles Quest-Ritson. İnkılap yayınevi.

Zeytinyağı. Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş. Elif yayınevi.

Seçmeli	Moleküler Mutfak 196000105107	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	--------------------------------------	-----------------	----------------

Moleküler mutfak kavramı, olgusu, içeriği ve diğer bilim dallarıyla ilişkisi. Moleküler gastronomi uygulamaları. (fiziksel tepkimeler, kimyasal reaksiyonlar)

Ders Kitabı: Öğretim üyesinin yayınlamış olduğu bilimsel bildiri ve makaleler.

Seçmeli	II. Yabancı Dil Almanca 196000105111	Kredi: 4	AKTS:6
----------------	---	-----------------	---------------

Farmbriefe zur Zimmerreservierung, Wichtige Schreibmittel, Sie reisen heute ab?, Weckdienst, Das frühstück,Pfleger jörg und skuester Jasmina, Essen und trinken in Deutschland, Zwischenprüfung, Imperativ-superlativ, Dass satze, Pronomen, Mein erster computer, Die landkarte von Deutschland, Orientierungen der Stadt

Ders Kitabı: Studio D A 2 Kursbuch, Cornelsen Publishing

Diğer Kaynaklar: Studio D A 2 Übungsbuch Tourismus

3. SINIF 2. DÖNEM

Zorunlu	Dünya Mutfakları II 196000106100	Kredi: 3	AKTS: 5
----------------	---	-----------------	----------------

Türk mutfağı'nın diğer mutfaklardan ayıran özellikler. Farklı mutfakların belirgin özellikleri ve tarihsel gelişimleri, uluslararası yiyeceklerinin hazırlanması ve sunumu.

Ders Kitabı: Mehmet Saruışık (Editör). (2013). Uluslararası Gastronomi, Ankara: Detay Yayıncılık.

Yardımcı Ders Katları: Paul Freedman. (2008). Yemek Damak Tadının Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Öğretim elemanının hazırladığı ders notları.

Zorunlu	Mutfak Uygulamaları IV 196000106101	Kredi: 5	AKTS: 7
----------------	--	-----------------	----------------

Temel Pişirme Teknikleri (baking, grilling, boiling, vb.). Temel Doğrama Teknikleri (Mire Poix, Julienne, Brunoise, vb.) Kemik ve sebze sularının hazırlanması ve kullanımı. Pişirme yöntemlerine ilişkin örnek uygulamalar.

Ders Kitabı: Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları

Zorunlu	Anadolu Mutfağı Yöresel Yemekleri 196000106102	Kredi: 2	AKTS: 3
----------------	---	-----------------	----------------

Anadolu yemeklerinin temel özellikleri. Anadolu coğrafyası bölgesel mutfakları (Karadeniz, Ege, Akdeniz, vb.).

Ders Kitabı:

Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı. Phil Hamit Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan. Çiya.1961

Zorunlu	Çorba Kültürü 196000106103	Kredi: 4	AKTS: 5
----------------	-----------------------------------	-----------------	----------------

Çorbanın Türk yemek kültüründeki yeri ve önemi. Çorbanın uluslar arası menülerdeki ve mutfaklardaki yerleri. Turistik hizmet veren mutfaklarda çorba çeşitleri (Türk çorbaları, egzotik çorbalar, consume'ler, kremalı çorbalar, gaspaçolar).

Ders Kitabı:

Adım adım 62 çorba. Burak Aziz Sönük, Cengiz Çakıt. YapıKredi Yayınları.

Zorunlu	Mesleki Yabancı Dil VI 196000106104	Kredi: 4	AKTS: 5
----------------	--	-----------------	----------------

Passive voices, talking about 20th century events, Phrases with get and take, third and mixed conditionals, Coping with difficult situations, complaining and getting results, Expressions for annoying habisti present continious and present simple for describin change, Phrases to describe houses, to be / get used to, Relative clauses (defining/non defining), To have, get something don. Expressions to describe mood, Phrasal verbs II, word building, modals for past deduction, Expressing/giving your opinion, writing review, Future perfect/ continious, talking about future developments, Phrases for describing emotions, feelings, constructions with reporting verbs, Participles, narratives, Proposotional phrases, using idiomatic English, Should have/if only/ wish + past perfect, using social English

Ders Kitabı: Crace, Aramanta, and Wileman Robin, Language to go, Upper- Intermediate, Longman Publishing, U.K., 2004

Seçmeli	II. Yabancı Dil Almanca 196000108111	Kredi: 2	AKTS: 3
----------------	---	-----------------	----------------

Zeitpunkt, Lebensgeit, Texte und Gedichte, Wege beschriben, Während, sobald, Relativsätze, Eine Karte aus Barcelona, Sprechtraining, Ausflüge, Alltagsstress, Alltagsprobleme / Krankheiten, Passivsätze, Konjunktionen, Nebensätze, Deutsch im Tourismus / Texte

Ders Kitabı

Studio D A 3 Kursbuch, Cornelsen Publishing

Diğer Kaynaklar

Studio D A 3 Übungsbuch

Tourismus

Seçmeli	Kahve Kültürü	196000106105	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	----------------------	---------------------	-----------------	----------------

Kahvenin temel özellikleri. Kahve kültürü. Kahve tüketimi. Kahve pişirme ve sunma teknikleri.

Ders Kitabı

Kahve. Yapı kredi yayınları. 2011.

Seçmeli	Salatalar	196000106106	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	------------------	---------------------	-----------------	----------------

Turistik hizmet veren mutfaklarda salataların önemi. Salataların menülerdeki yeri ve diğer besinlerle olan uyumu. Turistik hizmet veren mutfaklarda kullanılan salata çeşitleri (yöresel salata çeşitleri, yeşil salatalar, deniz mahsulleri salataları) ve yapılış teknikleri

Ders Kitabı: Salad. Williams Sonoma. Oxmoor-house.

Seçmeli	Makarnalar	196000106107	Kredi: 4	AKTS: 6
----------------	-------------------	---------------------	-----------------	----------------

Makarnaya ilişkin farklı üretim teknikleri ve özellikleri. Makarna pişirme şekilleri.

Ders Kitabı:

Makarna: 50 pratik tarif. Barilla.