**T.C.**

**BATMAN ÜNİVERSİTESİ**

**HASANKEYF MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**AŞÇILIK PROGRAMI DERS MÜFREDATI**

**(AKREDİTE EDİLMİŞ PROGRAM)**

1. **YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | **Dersin Adı** | **Ders**  **Türü** | **T** | **U** | **Kredi** | **AKTS/ECTS** |
| 34010132 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 34010130 | Türk Dili ve Edebiyatı-I | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 34010144 | İngilizce I | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 34010101 | Pişirme Yöntemleri I | Z | 2 | 2 | 3 | 5 |
| 34010102 | Mutfak Organizasyonu | Z | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 34010103 | Yiyecek İçecek Servisi | Z | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 34010105 | Meslek Etiği | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010107 | İlk Yardım | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010109 | Türk Mutfak Kültürü | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **TOPLAM** | | | **20** | **3** | **22** | **30** |

1. **YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | **Dersin Adı** | **Ders**  **Türü** | **T** | **U** | **Kredi** | **AKTS/ECTS** |
| 34010232 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 34010230 | Türk Dili ve Edebiyatı-II | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 34010244 | İngilizce II | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 34010201 | Pişirme Yöntemleri II | Z | 2 | 2 | 3 | 5 |
| 34010202 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyon | Z | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 34010203 | Menü Planlama | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010204 | Pastane Ürünleri | Z | 2 | 2 | 3 | 5 |
| 34010208 | Yöresel Mutfaklar | Z | 2 | 2 | 3 | 5 |
| **TOPLAM** | | | **19** | **6** | **22** | **30** |

1. **YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | **Dersin Adı** | **Ders**  **Türü** | **T** | **U** | **Kredi** | **AKTS/ECTS** |
| 34010344 | İngilizce III | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 34010306 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | Z | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 34010333 | Temel Bilgi Teknolojileri | Z | 1 | 2 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders – I | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders – II | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders – II | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders –III | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
|  | Seçmeli Ders – III | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| **TOPLAM** | | | **18** | **6** | **21** | **30** |

**SEÇMELİ DERS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | **Dersin Adı** | **Ders**  **Türü** | **T** | **U** | **Kredi** | **AKTS/ECTS** |
| **Seçmeli Ders - I** | | | | | | |
| 34010307 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010311 | Girişimcilik | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010313 | Sosyal Psikoloji | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010314 | Gönüllük Çalışmaları | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010315 | Dijital Okuryazarlık | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **Seçmeli Ders - II** | | | | | | |
| 34010308 | Yenilikçi Mutfak Akımları | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010310 | Mutfakta Kalite Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010312 | Ziyafet ve Catering Hizmetleri | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **Seçmeli Ders - III** | | | | | | |
| 34010316 | Soğuk Mutfak | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| 34010317 | Dünya Mutfakları | S | 2 | 2 | 3 | 5 |
| 34010318 | Süsleme Sanatı | S | 2 | 2 | 3 | 5 |

1. **YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | **Dersin Adı** | **Ders**  **Türü** | **T** | **U** | **Kredi** | **AKTS/ECTS** |
| 34010444 | İngilizce IV | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 34010413 | Profesyonel Mutfak Yönetimi | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010400 | Staj (30 iş günü) | Z | 0 | 0 | 0 | 5 |
|  | Seçmeli Ders -IV | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
|  | Seçmeli Ders -V | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
|  | Seçmeli Ders -VI | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
|  | Seçmeli - V | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **TOPLAM** | | | **8** | **12** | **14** | **30** |

**SEÇMELİ DERS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | **Dersin Adı** | **Ders**  **Türü** | **T** | **U** | **Kredi** | **AKTS/ECTS** |
| **Seçmeli Ders - IV** | | | | | | |
| 34010414 | Mesleki Sektörel Uygulama Dersi I | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
| 34010415 | Örgütsel İletişim | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010416 | Yazışma Teknikleri | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010417 | Gösteri servisi | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
| **Seçmeli Ders – V** | | | | | | |
| 34010418 | Mesleki Sektörel Uygulama Dersi II | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
| 34010419 | Çevre Koruma | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010420 | Gastro Coğrafya | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010421 | Türk Mutfağı Uygulamaları | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
| **Seçmeli Ders - VI** | | | | | | |
| 34010422 | Mesleki Sektörel Uygulama Dersi III | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
| 34010423 | Genel Turizm | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 34010424 | İleri Mutfak Uygulamaları | S | 0 | 4 | 2 | 5 |
| 34010425 | Mutfak Çeşitleri | S | 0 | 4 | 2 | 5 |

**T.C.**

**BATMAN ÜNİVERSİTESİ**

**HASANKEYF MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**AŞÇILIK PROGRAMI**

**DERS İÇERİKLERİ**

1. **YARIYIL**

**Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I**

Türk Devriminin hazırlık dönemi ve Türk İstiklal Savaşı, Osmanlı Devleti’nin yıkılışını ve Türk Devrimini hazırlayan nedenlere toplu bir bakış, Osmanlı Devletinin parçalanması, Türk topraklarının işgal edilmesi ve Mustafa Kemal Paşa’nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa’nın Samsun’a çıkışı ve kongreler dönemi, Kuvva-i Milliye ve Misak-ı Milli kararları, Türkiye Büyük Millet Meclisi’nin açılması, 1920 yılının siyasi olayları, Sakarya Zaferi’ne kadar milli mücadele, Sakarya Zaferi, Büyük Taarruz ve Mudanya Ateşkes Sözleşmesi.

**Türk Dili ve Edebiyatı-I**

Dil nedir? Konuşma dili ve saymaca dilleri, dilin türeyişi ile ilgili kurumlar, son çalışmalar, köken ve yapı yönünden yeryüzü dillerinin sınıflandırılması, Türkçe’nin dünya dilleri arasındaki yeri ve temel nitelikleri yönünden karşılaştırılması, Türk dilinin tarihsel gelişimi ve dil kültürümüzün anıtsal nitelikli eserleri, Türkçe’nin sesleri, sınıflandırılması ve ses uyumları, dil varlığı, sözcük türetme yolları, yapım ekleri ve uygulamalar, kültür, kültürün özellikleri ve kültür değişmeleri, dil-kültür- ulus ilişkileri, Atatürk ve Türk Dili, tümce, öğeleri ve örnekler, anlambilim, kökenbilim, Türkçe’nin günümüzdeki durumu ve yayılma alanları.

**İngilizce-I**

Dersin spesifik içeriği, yüksekokulun yabancı dil eğitimi içerik akışı, plan, program ve uygulamasını yürütmek üzere oluşturulacak “Yabancı Dil Koordinatörlüğü” tarafından önerilecektir.

**Pişirme Yöntemleri I**

Bu ders, Jülienne doğrama/doğratma, Brunoise doğrama/doğratma, Jardiniére doğrama/doğratma, Macedoine doğrama/doğratma, Mire poix doğrama/doğratma, Paysanne doğrama/doğratma, Batonnets doğrama/doğratma, Vichy doğrama/doğratma, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown stock (Temel kahverengi etsuyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic chickenstock (tavuk kemiği suyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic fish stock (temel balık kemiği suyu ) hazırlamak/hazırlatmak, Blanching (ön pişirme/ağartma) tanımı ve önemi, Boiling pişirmenin tanımı Stewing (kendi suyunda pişirme**)**  pişirme konularını içermektedir.

**Mutfak Organizasyonu**

Bu dersin içeriğinde; tarihte mutfak gelişimi, yiyecek içecek endüstrisinde yer alan başlıca mutfaklar, ölçeklerine göre mutfaklar, mutfak krokisi üzerine çalışma, yönetim ve yönetici kavramı ve mutfak yönetimi, organizasyon ve görev tanımları, mutfak organizasyonu, mutfak personelin görev tanımlarını yapma, personel performansını değerlendirme, mutfak bilgisine genel bakış, mutfak ekipman ve aletleri, mutfak güvenliği, mutfakların sahip olduğu özelliklere göre personel ihtiyacı- ekipman ihtiyacı belirleme, menü tanımı ve kökeni, menü türleri, yiyecek-içecek üretim maliyetleri, mutfak alanında depolamanın önemi, depo türleri, stok kontrolü, standart reçeteler konuları işlenecektir.

**Yiyecek İçecek Servisi**

Ziyafet ve konferans salonlarının düzenlenmesi, ziyafet ve konferans salonlarının çeşitleri ve özellikleri, fiziki yapılarının düzenlenmesi, zemin, duvar, tavan, aydınlatma, havalandırma, ses düzeni, teknik donanımlar, giriş ve çıkışların belirlenmesi, möblelerin seçimi ve düzenlenmesi, masa ve sandalyeler, dolap ve servantlar, paravanlar, engelli araçları, dekor malzemeleri, ziyafet ve konferans salonlarının düzenlenmesinde dikkat edilecek noktalar, oda servisi ofisinin düzenlenmesi, oda servisinin özellikleri, oda servisinin bölümleri, oda servisinin düzenlenmesi, oda servisinin düzenlenmesinde dikkat edilecek noktalar, teknik donanımların kontrolü, salonlarda kullanılan teknik donanımlar, teknik donanımlarla ilgili servislerle işbirliği, teknik donanımları kullanan servisler, arızalan donanımların tespiti, arızaların servislere bildirimi, onarımların geri bildirimi.

**Meslek Etiği**

Etik ve ahlak kavramları, etik ve ahlak ilişkisi, ahlaki değerler, ahlaki gelişim, etik kuralları, etik toplum ilişkisi, etik değerlere uygun davranışların sonuçları, bireyde etik davranışı etkileyen faktörler, etik sistemleri, amaçlanan sonuç etiği, kural etiği, toplumsal sözleşme etiği, kişisel etik, sosyal yaşam etiği, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, kültür, normlar, değerler, hukuki normlar, ahlak normları, dini normlar, örf ve adetler.

**İlk Yardım**

İlk yardımın temel uygulamaları, Yetişkinlerde temel yaşam desteği Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım Dış ve iç kanamalar Yara ve yara çeşitleri Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım Üst ekstremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım Kalça ve alt ekstremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım Acil taşıma teknikleri Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri Sedye oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma.

**Türk Mutfak Kültürü**

Türk Mutfağının şekillenmesinde rol oynayan Göçebe Türklerin (Hunlar, Uygurlar, Göktürkler) mutfak kültürünü bilir. Türkiye Selçukluları döneminde Türk Mutfağının nasıl değişime uğradığını öğrenir. Osmanlı döneminde gelişen, zenginleşen Türk Mutfak Kültürünü bilir. Hitit ve Romalılardan etkilenen Anadolu Türk Mutfak Kültürünü bilir  Modern Türk Mutfağının özelliklerini bilir.

**2. YARIYIL**

**Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II**

Saltanat sorunu ve Lozan Barış Görüşmeler, T.B.M.M’ de gruplar, Cumhuriyet’in ilanı, 3 Mart 1924’te yapılan devrimler, 1924 Anayasası, çok partili demokratik yaşama geçiş, devrimi yok etme çabaları, devrimler, Türkiye Cumhuriyeti’nin temel nitelikleri, Atatürk döneminde Türkiye Cumhuriyet’inin dış politikası (1923-1938).

**Türk Dili ve Edebiyatı -II**

Dil, isim, sıfat, zarf, cümlenin öğeleri, hece çeşitleri, kompozisyonda planın önemi, rapor hazırlama.

**İngilizce -II**

Dersin spesifik içeriği, yüksekokulun yabancı dil eğitimi içerik akışı, plan, program ve uygulamasını yürütmek üzere oluşturulacak “Yabancı Dil Koordinatörlüğü” tarafından önerilecektir.

**Pişirme Yöntemleri II**

Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming(Buharda) Pişirme, Sauting (az yağda pişen ) pişen ürünler, Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme, Yiyecekleri Braising Pişirme, Etleri füme pişirilecek ürünler, Yiyecekleri Gratinating Pişirme, Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme.

**Gıda Hijyeni ve Sanitasyon**

Gıdaların bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal, ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleyen metodlar anlatılır. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi, mutfak ve kullanılan araç gerecin sanitasyonu, üretim esnasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımları ve HACCP kavramı öğrenilir. Gıdaların depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi ve sıcak tutulması sırasında gıda güvenliği ve tüm proseste hijyenin sağlanması için gerekli bilgileri içerir.

**Menü Planlama**

Bu ders kapsamında öğrenciler menü kavramı ve tarihi, menü planlama, menü çeşitleri, menü fiyatlandırma, menü analizi, menüde pazarlama ve değerlendirmeyi öğrenmektedir.

**Pastane Ürünleri**

Basit hamur ile börekler hazırlama milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile yapılan ürünler ekmek çeşitleri hazırlama pizza çeşitlerini hazırlama pişmiş hamurdan ürün hazırlanması kek çeşitleri hazırlama-yaş pasta hazırlama, kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlama sütlü tatlılar, meyve tatlıları tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama yöresel unlu mamülleri, kete, katmer, börek hazırlama.

**Yöresel Mutfaklar**

Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Marmara Bölgesi Mutfağı, İç Anadolu Mutfağı. Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

**3.YARIYIL**

**İngilizce -III**

Dersin spesifik içeriği, yüksekokulun yabancı dil eğitimi içerik akışı, plan, program ve uygulamasını yürütmek üzere oluşturulacak “Yabancı Dil Koordinatörlüğü” tarafından önerilecektir.

**Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü**

Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı, satın alma, teslim alma, depolama ve dağıtım, üretim ve gelir kontrolü, süreç yönetimi, yiyecek ve içecek kontrol yöntemleri, maliyet analizleri ile ilgili bilgileri içermektedir.

**Temel Bilgi Teknolojileri**

Bilgisayar sistemleri ve internet hakkında temel kavramlar verilerek, e-posta yönetimi, işletim sistemleri ve ofis uygulama programları ve web tabanlı programların temel seviyede kullanımı becerilerini vermektir. Bilişim Temel kavramları, İnternet Teknolojileri, Windows, MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, Sosyal ağların kullanımı.

**SEÇMELİ DERSLER 3. YARIYIL**

**İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı**

Bu ders ile öğrenciye; iş güvenliğini sağlamak için gerekli olan yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. İşyerlerinde güvenlik ve işçi sağlığı için alınması gereken önlemler ve olası iş kazalarında yapılacak doğru davranışlar bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

**Girişimcilik**

Bu ders, girişimcilik ile ilgili kavramlar; girişimciliğin önemi ve gelişimi, girişimcilerin özellikleri, girişimcilerin sorumlulukları, girişimcilik türleri, girişimci olma nedenleri, girişimcilikte başarı ve başarısızlık nedenleri, iş kurma fikri ve alternatifleri, franchising sistemi ve özellikleri, Türkiye’den ve dünyadan girişimcilik örnekleri ve yiyecek içecek işletmelerinde girişimcilik içerikli konulardan oluşmaktadır.

**Sosyal Psikoloji**

Bu dersin amacı, öğrencilere sosyal psikolojinin temel kavramları ve kuramsal yaklaşımları ile ilgili bilgileri aktarmaktır. Kuramsal bilginin yanı sıra öğrencilerin günlük yaşam olayları karşısında duygu, düşünce ve davranışlarının başkalarının varlığında nasıl etkilendiğini bilimsel olarak incelemeyi amaçlanmaktadır.

**Gönüllülük Çalışmaları**

Dersin ilk dört haftasında konuların teorik ağırlıklı işlenmesi, daha sonra en az sekiz hafta kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK’larda gönüllülük çalışmaları şeklinde planlanarak sahada uygulanması, yapılan çalışmaların paylaşım ve sunumlarının öğrenciler tarafından hazırlanarak sınıfta paylaşılması. Üniversitenin en önemli görevlerinden biri olan topluma hizmet görevine katkı sağlama; öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirme; gönüllülük çalışmalarına isteyerek katılma.

**Dijital Okuryazarlık**

Bu ders kapsamında; dijital okuryazarlık kavramına ve dijital teknolojileri kullanırken insanların bilgiyi bulma, kullanma, özetleme, değerlendirme, yaratma ve iletişim kurma gibi çok çeşitli konular işlenecektir.

**Yenilikçi Mutfak Akımları**

Bu ders, coğrafi işaretler, slow food, füzyon mutfağı, moleküler gastronomi, vegan ve vejeteryan beslenme, dikey tarım- permakültür, nörogastronomi, çiğ gıdalar, dijital gastronomi, yenilebilir çiçekler ve böcekler, sokak yemekleri, yeşil restoranlar, yaşayan mutfak akımı, sosyal medyanın gastronomiye etkisi, foksiyonel gıda – foksiyonel beslenme konularını içermektedir.

**Mutfakta Kalite Yönetimi**

Bu ders, mutfakta kalite yönetimi kavram ve yaklaşımları, toplam kalite yönetimi, mutfakta süreç yönetimi, gıda güvenliği yönetimi, hizmet kalitesi yönetimi, mutfakta insan kaynakları yönetimi, mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, doğru satın alma teknikleri, doğru depolama teknikleri, depo kontrollerinin yapılması ve besinleri saklama yöntemlerini içermektedir.

**Ziyafet ve Catering Hizmetleri**

İşletme içi ve işletme dışı yiyecek-içecek hizmetlerinin önemi, ziyafet (banket) ve catering kavramları, ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim, ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler, ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlaması ile ilgili konuların gösterilmesinden oluşmaktadır.

**Gastronomi Tarihi**

Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması, yiyeceğin ve yemenin bir çok boyutunun mutfak geleneklerinin, yiyeceğin estetiğinin, ilk zamanlardan günümüze insanın yiyecekle ilişkisinin tarihsel hikayesini anlatarak insanın yiyecekle, yiyeceğin ağırlama ve turizm ile ilişkilerine ışık tutmasından oluşmaktadır.

**Soğuk Mutfak**

Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. salata ve salata sosları, ordövr, meze ve sandviçler, soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, soğuk tabak ve dekorlar. soğuk mutfak genel yapısı soğuk mutfakta hazırlanan ürün çeşitliliği etler ve tavuklar ile hazırlanan sos ve salatalar deniz ürünleri ile hazırlanan mezeler, salatalar, soslar alternatif salatalar, soslar zeytinyağlılar dünya mutfaklarına ait soslar, salatalar salatalar ve soslar ara sıcaklar börekler, mücverler, börekler.

**Dünya Mutfakları**

Ders, dünya mutfaklarının genel özellikleri Fransız, İtalyan, İspanyol, Rus, İngiliz, Alman ve Uzak doğu mutfakları yemek pişirme teknikleri, malzeme ve araç gereç bilgisi ve yemek reçeteleri, uygulamaları konularından oluşmaktadır**.**

**Süsleme Sanatı**

Basit sebze dekorları, başlangıç yemekleri süslemesi, sıcak ve soğuk mezeler, ordörv tabağı, salatalar, tatlılarının prezantasyonu ve renk uyumuna göre süslenmesi konularından oluşmaktadır.

**4.YARIYIL**

**İngilizce -IV**

Dersin spesifik içeriği, yüksekokulun yabancı dil eğitimi içerik akışı, plan, program ve uygulamasını yürütmek üzere oluşturulacak “Yabancı Dil Koordinatörlüğü” tarafından önerilecektir.

**Profesyonel Mutfak Yönetimi**

İnovatif perspektiften mutfakta sürdürülebilir yönetim sistemleri, tedarik zinciri yönetimi, dijital dönüşüm, entelektüel sermaye yönetimi, mutfaklarda iş güvenliği ve ergonomik çalışma koşulları, değişim yönetimi ve mutfakta temel yönetim sorunları ve çözüm önerileri konularından oluşmaktadır.

**Staj**

Öğrencinin turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde, özellikle Bakanlık (Kültür ve Turizm Bakanlığı) belgeli işletmelerde yapacağı uygulamalı eğitimdir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller ile Aşçılık Programı staj yönergesi çerçevesinde yapılır.

**SEÇMELİ DERLER 4. YARIYIL**

**Mesleki Sektörel Uygulama**

Dört dönemlik önlisans eğitim/öğretim süreçlerinin ilk 3 yarıyılında teorik ve uygulamalı eğitim alan öğrencilerin 4. Yarıyıl boyunca bölümleri/programları ile ilişkili iş yerlerinde pratik eğitim almaları, böylelikle mezuniyetleri öncesinde belirli bir iş tecrübesi kazanmaları ve okulda aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimi bu iş yerlerinde aldıkları uygulamaya dayalı pratik eğitimle pekiştirmeleri amaçlanmaktadır.

**Örgütsel İletişim**

İletişim kavram tanımı, iletişim süreci ve modelleri, sözsüz iletişim ve beden dili, bireysel iletişim geliştirme teknikleri, kurumsal iletişim yönetimi ve kurumsal imaj, yazılı iletişim ve etkili rapor hazırlama ve iş hayatında başarı için çok önemli olan örgütlerde iletişimin en önemli yönleri üzerinde durmak iletişim ve temel teorilerini öğrenmektir.

**Yazışma Teknikleri**

Dersin amacı günlük yaşamda ve iş yaşamında yazılı iletişimi doğru kullanabilmek, resmi yazı, iş yazısı ve özel yazı yazarken uyulması gereken kuralları uygulamalı örneklerle açıklayabilmektir.

**Gösteri Servisi**

Personelle 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 föndü yapma, deniz ürünleri föndü yapma, peynir föndü yapma, çikolata föndü yapma. öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisini yapabilecektir.

**Çevre Koruma**

Çevre Koruma dersinin amacı, öğrencilerin çevre ve doğa algısını geliştirmek, çevre sorunlarına ve çevrenin önemine duyarlılığını artırmak, çevrenin tanımı, boyutları, kapsamı, özellikleri, çevrebilimin ortaya çıkması ve gelişmesi, insan-çevre ilişkileri, nüfus, doğal kaynaklar, beslenme, enerji, kirlenme, çevre sorunları ve çevre ekonomisi konularındaki bilgi düzeylerini yükseltmektir.

**Gastro Coğrafya**

Gastronomi biliminin temel unsurları olan insan ve yemek ilişkisinin incelendiği psikoloji ve sosyoloji bilimi perspektifinden yapılan çalışmalar kadar, yemeğin bir kültür olarak hangi coğrafi unsurlardan etkilendiğini incelemek önemlidir. Öğrenciler bu ders ile gastronomi olgusunu; fiziki, siyasi, beşeri coğrafya ve coğrafi kuşaklar ile ilişkiler kapsamında ele alabileceklerdir.

**Türk Mutfağı Uygulamaları**

Tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Geleneksel Türk mutfağı reçetelerinin günümüzün modern şartlarında uygulanması.

Klasik ve yerel  Türk mutfaklarının  teorik ve uygulamalı olarak çalışılması.  Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

**Genel Turizm**

Turizm ve turizme ilişkin kavramları, turist - günübirlikçi - ziyaretçi kavramlarını, insanların seyahat kararı almaları üzerinde etkili olan faktörleri, genel olarak turizm sektörünün tarihi ve gelişim sürecini, turizmin gelişimine etki eden faktörleri, turizm çeşitlerini, turizm arzı ve talebini, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre üzerindeki etkilerini, turizm örgütlerini, Türkiye’de turizmin gelişimi, sürdürülebilir turizm ve alternatif turizm çeşitlerini ve turizmin geleceği konularını içermektedir.

**İleri Mutfak Uygulamaları**

Bu derste öğrencilerin ileri düzey yemek hazırlama ve tabaklama yetileri geliştirilecektir. Günümüzde kullanılan farklı pişirme yöntemleri uygulanarak misafirlere sunma ve servis etme modelleri gösterilecektir. Dünya ve Türk mutfaklarından farklı teknikler içeren yemeklerin nasıl hızlı ve doğru bir şekilde sunulması gerektiği üzerinde durulacaktır. Aynı zamanda öğrencilerin mutfak dışında servis alanında da yetkinlik kazanmaları sağlanacaktır.

**Mutfak Çeşitleri**

Sağlık ve beslenme ilişkisi, besleyici ve sağlıklı diyetler, bireylerin yaşam şekli ve yeme alışkanlıklarının sağlık ile olan ilişkisi, beslenmenin hastalıklar üzerindeki rolü (diyabet, obezite kanser) ve dengeli beslenme için gıdaların hazırlığı, pişirilmesi, servis şekli ve zamanı gibi uygulamalara yer verilmektedir.