

**TURİZM VE OTELCİLİK MESLEK YÜKSEKOKULU PROGRAMLARININ DERS
DAĞILIM ÇİZELGELERİ VE DERS İÇERİKLERİ**

Aşçılık Programı Ders Dağılım Çizelgesi

AŞÇILIK PROGRAMI						
1.SINIF GÜZ YARIYILI						
Ders Kodu	Ders Adı	Türü	T	U	K	AKTS
AIİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	OZ	2	0	2	2
TURK101	Türk Dili –I	OZ	2	0	2	2
TDP101	Toplumsal Duyarlılık Projesi-I	OZ	1	0	1	1
YDBİ101	İngilizce-I	OZ	2	0	2	2
GOS***	Ortak Seçmeli	OS	1	0	0	1
GME100	Genel ve Mesleki Etik	Z	2	0	2	2
TAŞ101	Genel Turizm	Z	2	0	2	2
TAŞ103	Gastronomi ve Mutfak Tarihi	Z	2	0	2	2
TAŞ105	Temel Mutfak Teknikleri	Z	3	1	4	4
TAŞ107	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Z	3	1	4	4
TAŞ109	Gıda ve Personel Hijyeni	Z	2	0	2	2
ASGK	Seçmeli Ders Genel Kültür	S	2	0	2	2
ASAB	Seçmeli Ders Alan Bilgisi	S	4	0	4	4
Ders Yüğü Toplamı					20	20
Genel Toplam					29	30

1. DÖNEM SEÇMELİ DERS LİSTESİ						
Ortak Seçmeli Grubundan 1 AKTS / 0 KREDİ'lik 1 ders seçilecek						
GOS131	Beden Eğitimi ve Spor Uygulamaları*	OS	1	0	0	1
GOS133	Yöresel Halk Oyunları	OS	1	0	0	1
Seçmeli Ders Genel Kültür Grubundan (ASGK) 2 AKTS / 2 KREDİ'lik 1 ders seçilecek						
TAŞSGK001	Alternatif Turizm	S	2	0	2	2
TAŞSGK002	Kırsal Turizm	S	2	0	2	2
TAŞSGK003	Kültürel Miras Turizmi	S	2	0	2	2
Seçmeli Ders Alan Bilgisi Grubundan (ASAB) 2AKTS / 2 KREDİ'lik 2 ders seçilecek						
TAŞSAB001	Halkla İlişkiler	S	2	0	2	2
TAŞSAB002	İletişim	S	2	0	2	2
TAŞSAB003	Girişimcilik	S	2	0	2	2
TAŞSAB004	Ziyafet Organizasyonu	S	2	0	2	2
TAŞSAB005	Hastane Hizmetleri ve Sağlık Otelciliği	S	2	0	2	2
TAŞSAB006	Otel İşletmeciliği	S	2	0	2	2

(**Z:** Zorunlu, **S:** Seçmeli, **OZ:** Ortak Zorunlu, **OS:** Ortak Seçmeli, **ASGK:** Aşçılık Seçmeli Genel Kültür, **ASAB:** Aşçılık Seçmeli Alan Bilgisi)

AŞÇILIK PROGRAMI						
1.SINIF BAHAR YARIYILI						
Ders Kodu	Ders Adı	Türü	T	U	K	AKTS
AİİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II*	OZ	2	0	2	2
KRY100	Kariyer Planlama	OZ	0	2	1	1
TDP102	Toplumsal Duyarlılık Projesi-II	OZ	1	2	2	2
TURK102	Türk Dili -II	OZ	2	0	2	2
YDBİ102	İngilizce-II	OZ	2	0	2	2
TAŞ102	Türk Mutfağı	Z	3	1	4	4
TAŞ104	Uluslararası Mutfaklar	Z	3	1	4	4
TAŞ106	Yiyecek İçecek Servisi	Z	3	1	4	3
TAŞ108	Sağlık ve İlk Yardım	Z	2	0	2	2
ASMB	Seçmeli Ders Meslek Bilgisi	S	6	2	8	8
Ders Yüğü Toplamı					22	21
Genel Toplam					31	30

2. DÖNEM SEÇMELİ DERS LİSTESİ						
Seçmeli Ders Meslek Bilgisi Grubundan (ASMB) 4 AKTS / 4 KREDİ'lik 2 ders seçilecek						
TAŞSMB001	Vejetaryen ve Vegan Mutfağı	S	3	1	4	4
TAŞSMB002	Osmanlı Mutfağı	S	3	1	4	4
TAŞSMB003	Kebapçılık	S	3	1	4	4
TAŞSMB004	Bölgesel Mutfaklar	S	3	1	4	4

(Z: Zorunlu, S: Seçmeli, OZ: Ortak Zorunlu, ASMB: Aşçılık Seçmeli Meslek Bilgisi)

AŞÇILIK PROGRAMI						
1.SINIF YAZ YARIYILI						
Ders Kodu	Ders Adı	Türü	T	U	K	AKTS
TAŞ161	Gaziantep Mutfağı	Z	3	1	4	4
TAŞ163	Soğuk Mutfak	Z	3	1	4	4
TAŞ165	Menü Planlama ve Beslenme İlkeleri	Z	2	0	2	2
TAŞ167	Mesleki Yabancı Dil-I	Z	2	0	2	2
TAŞ169	Gıda ve Turizm Mevzuatı	Z	2	0	2	2
TAŞ171	Satış Teknikleri	Z	2	0	2	2
ASMB	Seçmeli Ders Meslek Bilgisi	S	3	1	4	4
Ders Yüğü Toplamı					20	20
Genel Toplam					20	20

3. DÖNEM SEÇMELİ DERS LİSTESİ						
Seçmeli Ders Meslek Bilgisi Grubundan (ASMB) 4 AKTS / 4 KREDİ'lik 1 ders seçilecek						
TAŞSMB005	Ekmek ve Unlu Mamüller	S	3	1	4	4
TAŞSMB006	Çikolata Yapım Teknikleri	S	3	1	4	4

(Z: Zorunlu, S: Seçmeli, ASMB: Aşçılık Seçmeli Meslek Bilgisi)

AŞÇILIK PROGRAMI						
2.SINIF GÜZ YARIYILI						
Ders Kodu	Ders Adı	Türü	T	U	K	AKTS
TAŞ201	Pastane Ürünleri	Z	3	1	4	4
TAŞ203	Gıda Coğrafyası	Z	2	0	2	2
TAŞ205	Mesleki Yabancı Dil-II	Z	2	0	2	2
ASGK	Seçmeli Ders Genel Kültür	S	2	0	2	2
ASAB	Seçmeli Ders Alan Bilgisi	S	2	0	2	2
ASMB	Seçmeli Ders Meslek Bilgisi	S	6	2	8	8
Ders Yüğü Toplamı					20	20
Genel Toplam					20	20

4. DÖNEM SEÇMELİ DERS LİSTESİ						
Seçmeli Ders Genel Kültür Grubundan (ASGK) 2 AKTS / 2 KREDİ'lik 1 ders seçilecek						
TAŞSGK004	Rekreasyon ve Animasyon	S	2	0	2	2
TAŞSGK005	Turizm Coğrafyası	S	2	0	2	2
TAŞSGK006	Gastronomi Turizmi	S	2	0	2	2
Seçmeli Ders Alan Bilgisi Grubundan (ASAB) 2 AKTS / 2 KREDİ'lik 1 ders seçilecek						
TAŞSAB007	İnsan Kaynakları Yönetimi	S	2	0	2	2
TAŞSAB008	Bilgi İletişim Teknolojileri	S	2	0	2	2
TAŞSAB009	Yiyecek İçecek Otomasyonu	S	2	0	2	2
Seçmeli Ders Meslek Bilgisi Grubundan (ASMB) 4 AKTS / 4 KREDİ'lik 2 ders seçilecek						
TAŞSMB007	Ortadoğu Mutfağı	S	3	1	4	4
TAŞSMB008	Türk Sokak Lezzetleri	S	3	1	4	4
TAŞSMB009	Dünya Sokak Lezzetleri	S	3	1	4	4
TAŞSMB010	Diyet Mutfağı	S	3	1	4	4

(Z: Zorunlu, S: Seçmeli, ASGK: Aşçılık Seçmeli Genel Kültür, ASAB: Aşçılık Seçmeli Alan Bilgisi, ASMB: Aşçılık Seçmeli Meslek Bilgisi)

AŞÇILIK PROGRAMI						
2.SINIF BAHAR YARIYILI						
Ders Kodu	Ders Adı	Türü	T	U	K	AKTS
TOMYİE201	İşyeri Eğitimi-I	Z	5	2	7	10
Ders Yüğü Toplamı					7	10
Genel Toplam					7	10

AŞÇILIK PROGRAMI						
2.SINIF YAZ YARIYILI						
Ders Kodu	Ders Adı	Türü	T	U	K	AKTS
TOMYİE202	İşyeri Eğitimi-I	Z	5	2	7	10
Ders Yüğü Toplamı					7	10
Genel Toplam					7	10

Aşçılık Programı Ders İçerikleri

I. YARIYIL

AİİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (2-0)2

AKTS:2

Kavramlar ve Osmanlı Yenileşmesi. Avrupa Gelişmeleri. Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali. Yeni Osmanlılar. Meşrutiyet ve İttihat ve Terakki. Meşrutiyet Dönemi Trablusgarp ve Balkan Savaşı. Birinci Dünya Savaşının Sebepleri. Birinci Dünya Savaşı. Osmanlı Devleti'nin Paylaşılması. Millî Mücadele Hazırlık Dönemi. Kongreler. Son Osmanlı Mebusan Meclisi ve Misak-ı Milli. TBMM Dönemi ve Cephelerin Oluşturulması. Lozan Antlaşması. Dış Politika.

TURK101 Türk Dili-I (2-0)2

AKTS: 2

Yeryüzündeki Diller, Dil aileleri, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türkçenin yayılma alanları, Noktalama İşaretleri, Yazılım Kuralları, Dilekçe, Türkçenin ses özellikleri, Türkçede ses olayları, Yazılı anlatım, Anı türü.

TDP101 Toplumsal Duyarlılık Projesi-I (1-0)1

AKTS:1

Üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözümü için dersler alıp proje hazırlamak.

YDBİ101 İngilizce-I (2-0)2

AKTS:2

Bu dersin temel amacı, Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi ve (CEFR), Avrupa Dil Portfolyö'sünde belirtilen dil seviyeleri çerçevesinde A-1 seviyesinde, İngilizce eğitimi vermektir. Yükseköğrenimini tamamlamış her gencin yabancı dil olarak İngilizceyi temel yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmesi, dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım vasıtası olarak kullanabilme yeteneğini kazanması ve yabancı dil bilincine sahip gençlerin yetiştirilmesi amacını taşımaktadır

GOS131 Beden Eğitimi ve Spor Uygulamaları (1-0)0

AKTS: 1

Beden Eğitimi ve Sporun Temelleri, Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar, eğitim ve öğretimde beden eğitimi ve sporun yeri, işlevi, amaçları, felsefesi, diğer bilimlerle ilişkisi, beden eğitimi ve sporda meslek alanlarının geleceği, Türk Eğitim ve Spor kurumları içindeki yeri ve işlevi.

GOS133Yöresel Halk Oyunları (1-0)0

AKTS: 1

Anadolu halk oyunları hakkında geniş bilgiye sahip olma, Anadolu halk oyunları repertuarını tanıma, öğrenme, uygulama ve sahneleme projeleri geliştirme.

GME100 Genel ve Mesleki Etik (2-0)2**AKTS:2**

Öğrencilere; genel ve mesleki etik ile ahlak ve sosyal sorumluluk kavramlarını; bu kavramlar arasındaki benzerlik ve farklılıkları, etik ve ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri; meslek hayatında etik dışı davranışları tanımlamaktır.

TAŞ101 Genel Turizm (2-0)2**AKTS: 2**

Turizm ve Turist Kavramı, Turizmin İşlevleri, Turizm Endüstrisi, Seyahat Formaliteleri, Turizm ve Hava Yolu Ulaşımı, Turizm ve Kara Yolu Ulaşımı, Turizm ve Deniz Yolu Ulaşımı, Turizm ve Demir Yolu Ulaşımı.

TAŞ103 Gastronomi ve Mutfak Tarihi (2-0)2**AKTS: 2**

Yemek bilimi, tat bilimi tanımları, gurme ve gurmelik kavramları, yöresel yemekler ve yeme içme kültürünün ulusal düzeyde tanıtımı ve sunumları, tarihte mutfak ve aşçılık sanatının gelişimi ile yiyecek tarihinin günümüze kadar geçirdiği kronolojik durumunu inceler.

TAŞ105 Temel Mutfak Teknikleri (3-1)4**AKTS: 4**

Besin işleme ve saklama yöntemleri, temel mutfak terimleri, doğrama yöntemleri gıda gurupları, et ve et ürünlerinin tanımlanması, sebze ve meyveler hakkında genel bilgiler verilmektedir.

TAŞ107 Mutfak Hizmetleri Yönetimi (3-1)4**AKTS: 4**

Mutfak yönetiminin tanımı ve amacı, mutfakta verimliliği etkileyen faktörler, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak ekipman ve aletlerinin sınıflandırılması, standart reçeteler konusunda bilgiler verilerek, endüstriyel mutfak projesi hazırlama konusunda uygulamalar yapılmaktadır.

TAŞ109 Gıda ve Personel Hijyeni (2-0)2**AKTS: 2**

Turizm ve otel işletmeciliğinde gıda ve personel hijyeninin sağlanmasına yönelik olarak; hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, işleme öncesinde, esnasında ve sonrasında gıda hijyeni, personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, besinlerin bozulma nedenleri, mikroorganizma-insan ilişkisi, gıda servisinde hijyenin önemi, işletmelerin temizlik uygulamaları, gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili uluslararası standartlar, HACCP'in tanımı ve önemi.

SEÇMELİ DERSLER**TAŞSGK001 Alternatif Turizm (2-0)2****AKTS: 2**

Alternatif Turizm ve Gelişme Alanları, Turistik Ürün Çeşitlendirme, Türk Turizminde Turistik Ürün Çeşitlendirme, İnanç Turizmi, Kültür Turizmi, Doğa Turizmi, Sağlık Turizmi

TAŞSGK002 Kırsal Turizm (2-0)2**AKTS: 2**

Kırsal turizm temel ilkeleri, kavramları anlatılacak, kırsal turizm çeşitleri ve uygulama esasları hakkında bilgiler verilecek, diğer turizm türlerinden farkı ayırt edilecek, tarım ile turizm arasındaki ilişkiler ortaya konulacak ve kırsal turizm girişimciliğine ve işletmeciliğine yönelik temel yaklaşımlar aktarılacaktır.

TAŞSGK003 Kültürel Miras Turizmi (2-0)2**AKTS: 2**

Türkiye'nin arkeolojik varlıklarının, kültürel miras ve sanat birikiminin özenle korunması, bu varlıkların ulusal ve uluslararası turizme açılarak turizm açısından çekim alanına dönüştürülmesi ve bu yolla sosyal, kültürel ve ekonomik açılardan sürdürülebilir bir kalkınmanın sağlanması.

TAŞSAB001 Halkla İlişkiler (2-0)2**AKTS: 2**

Genel amaçlar, Görev ve sorumluluklar, Halkla ilişkilerde mesaj, Kamuoyu ve medya ile ilişkiler, Sponsorluk.

TAŞSAB002 İletişim (2-0)2**AKTS: 2**

Sözlü İletişim kurmak, Yazılı İletişim kurmak, Sözsüz İletişim kurmak, Biçimsel (Formal) İletişim kurmak, Biçimsel Olmayan (İnformal) İletişim kurmak, Örgüt dışı iletişim kurmak.

TAŞSAB003 Girişimcilik (2-0)2**AKTS: 2**

Girişimcilik ile İlgili Kavramlar; Girişimciliğin Önemi ve Gelişimi; Girişimcilerdeki Özellikler; İç ve Dış Girişimcilik; Girişimcilikte Motivasyon; Girişimcilikte Yaratıcılık ve Yenilikçilik; Buluş, Marka ve Tasarımların Korunması.

TAŞSAB004 Ziyafet Organizasyonu (2-0)2**AKTS: 2**

Yiyecek-içecek sektörü, ziyafet tanımı ve kapsamı, organizasyonu, yönetimi, koordinasyonu, diğer bölümlerle ilişkisi ve denetimi, Yiyecek-içecek üretim süreci, Yiyecek-içecek üretim sürecinde denetleme aşamaları ve iş gücü maliyeti kontrolü, açık büfe menüsü hazırlama, ziyafet organizasyonu pazarlaması, büfe ve kokteyl organizasyonu, hijyen ve sanitasyon, baby shower, kına, çay saati ve parti menüleri hazırlama konuları işlenecektir.

TAŞSAB005 Hastane Hizmetleri ve Sağlık Otelciliği (2-0)2**AKTS: 2**

Sağlık kurumlarındaki otelcilik hizmetleri (güvenlik, temizlik, yemek, çamaşırhane, bilgi işlem, hasta nakil, cenaze işlemleri) ve yönetilme süreçleri.

TAŞSAB006 Otel İşletmeciliği (2-0)2**AKTS: 2**

Turizm ve konaklama endüstrisi, genel sınıflaması, tanımı, özellikleri; Otel İşletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı, yatırım maliyeti, finansmanı ve verimlilik hesaplamaları; Otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonları.

II. YARIYIL

AİT102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (2-0)2

AKTS:2

Siyasi İnkılaplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması. Atatürk Döneminde Kurulan ve TBMM'nde Temsil Edilen Siyasi Fıkralar ve Siyasal Olaylar. Cumhuriyet Dönemi Hukuk İnkılabı ve Yeni Hukuk Düzeni. Eğitim Alanındaki İnkılaplar. Kültür ve Toplumsal Alanda Gerçekleştirilen İnkılap Hareketleri. Ekonomik Alanda İnkılaplar. Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası-I (1923-1930). Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası-II (1930-1938). Atatürk İlkeleri: Temel ve Bütünleyici İlkeler. Atatürk Sonrası Türkiye.

KRY100 Kariyer Planlama (2-0)2

AKTS:2

Kariyer Planlama dersi ile öğrenciler kariyerle ilgili kavramları içselleştirerek, kariyer merkezlerinden nasıl yararlanacaklarını öğrenerek, kişisel özelliklerinin farkına vararak, Yetenek Kapısı'nı kullanarak, stajyer, profesyonel ya da gönüllü olarak çalışabilecekleri farklı sektörleri tanıyarak kendilerini geliştirebilirler.

TDP102 Toplumsal Duyarlılık Projesi-II (1-2)2

AKTS:2

Üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözümü için hazırlanan projelerde saha çalışması yapmak, derste edinilen bilgilerin deneyime ve pratiğe aktarılması ve proje ekiplerinde beceri geliştirmeye yönelik çalışmalarda bulunmak.

TURK102 Türk Dili-II (2-0)2

AKTS: 2

Türkçe'de sözcük vurgusu. Türkçe'de grup ve cümle vurgusu. Sözcükte kök, ek kavramlar, çekim ekleri, gövde kavramı, yapım ekleri. Cümle öğeleri. Cümle çeşitleri. Doğru cümle. Anlatım biçim ve teknikleri. Anlatım bozuklukları: anlama dayalı anlatım bozuklukları, yapıya dayalı anlatım bozuklukları. Eleştiri ve Öz eleştiri. Söyleşi, Deneme ve diğer yazı türleri. Yazma çalışması.

YDBİ102 İngilizce-II (2-0)2

AKTS:2

Bu dersin temel amacı, Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi ve (CEFR), Avrupa Dil Portfolyö'sünde belirtilen dil seviyeleri çerçevesinde A-1/A-2 seviyesinde, İngilizce eğitimi vermektir. Yükseköğrenimini tamamlamış her gencin yabancı dil olarak İngilizceyi temel yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmesi, dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım vasıtası olarak kullanabilme yeteneğini kazanması, ve yabancı dil bilincine sahip gençlerin yetiştirilmesi amacını taşımaktadır.

TAŞ102 Türk Mutfağı (3-1)4**AKTS: 4**

Osmanlı-Türk mutfak kültürü, Mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri, yiyecek alışkanlıkları ve gelenekleri, Çorbalar, pilavlar, makarnalar ve börekler, salatalar, dolma, sarma ve mezeler, et yemekleri, sebze yemekleri, özel gün yemekleri, tatlılar, şerbet ve kompostolar, Modern Türk Mutfağı'nın etkilendiği diğer mutfaklar, Türk mutfağının modernizasyonu konularından oluşmaktadır.

TAŞ104 Uluslararası Mutfaklar (3-1)4**AKTS: 4**

Uzak Doğu /Asya mutfağı, Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürüne uygun yemekler. Akdeniz mutfağı, Orta ve Kuzey Afrika mutfağı. Avrupa mutfağı yemekleri. Denizaşırı ülke mutfağı yemekleri. İslam, Hristiyan, Musevi dinine uygun yemek hazırlama. Diğer dinlere uygun yemek hazırlama. Yeni yemek reçetesi tasarlama. Yeni yapılan yemeği tadıma sunma. Yapılan yemeği fotoğraflama, yanında çalışanlara eğitim verme. Yayın ve belge hazırlama. Meslek ile ilgili toplantı, seminer, konferans, fuar, festival, yarışma, yayınları takip etme.

TAŞ106 Yiyecek İçecek Servisi (3-1)4**AKTS: 3**

Kahvaltı servis metotları, Restoranda uygulanacak servis metotları, Bardaki servis metotları, Sos araç-gereçleri, sos çeşitleri, Banketin servis şekli, Kahvaltı kuveri ve büfesi, Kahvaltı çeşitleri, servisi ve servis kapanışı, Soğuk ve sıcak başlangıçlar, servisi, Hamur işleri ve salatalar, Ana yemek, meyve ve tatlı servisi, Personeli bilgilendirmek, görevlendirmek, Konuk karşılamak, Memnuniyeti tespit etme.

TAŞ108 Sağlık ve İlk Yardım (2-0)2**AKTS: 2**

Kaza sonucu oluşan yaralanmalar ve ilk yardım yanık yaraları, kırık, çıkık ve burkulma. Haberleşme, sağlığı bozan dış etkenler, sürücülük ile ilgili bilgiler. İlk yardım uygulamalı tatbikatları.

SEÇMELİ DERSLER**TAŞSMB001 Vejetaryen ve Vegan Mutfağı (3-1)4****AKTS: 4**

Vejetaryen mutfaklarının genel yapısı ve tarihinden bahsedilerek, vejetaryen mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yapılır. Vejetaryen mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu içerir.

TAŞSMB002 Osmanlı Mutfağı (3-1)4**AKTS: 4**

Tarihte Osmanlı Devleti'nin hükümlerinde olduğu coğrafyadaki mutfaklar üzerinde çalışılacak, geçmiş, bugüne kadar insanlığa katkıları, besin türleri, yemek kültürleri, hizmet ve servis anlayışı, hijyen kavramları, tat beklentileri değerlendirilecek, yapılacak araştırmalar ışığında farklı menüler hazırlanarak hem üretiminde hem de tadılarak bilgi ve tecrübe sahibi olunacaktır.

TAŞSMB003 Kebapçılık (3-1)4**AKTS: 4**

Kebabın tarihçesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yapılan kebablarda kullanılan (koyun, kuzu, keçi) karkas etlerin bölümleri, dinlendirilmesi, işlenmesi, kebablık etlerin marinasyonu, kebab çeşitlerinin hazırlanması konularında uygulamalı eğitim verilir.

TAŞSMB004 Bölgesel Mutfaklar (3-1)4**AKTS: 4**

Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü. Doğu Anadolu mutfak kültürü. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü. Ege mutfak kültürü. Karadeniz mutfak kültürü. Trakya mutfak kültürü. Konularında araştırma, hazırlık ve pişirme işlemleri yapmak

III. YARIYIL**TAŞ161 Gaziantep Mutfağı (3-1)4****AKTS: 4**

Gaziantep Mutfağında kullanılan ürünler ve özellikleri, Gaziantep Mutfağında kullanılan baharatlar ve özellikleri, Kışık kurutmalık ve turşu hazırlama uygulamaları, Gaziantep Mutfağına özgü çorbalar, taze sebze yemekleri, kurutulmuş sebzelerle hazırlanan sebze yemekleri, et yemekleri, tatlılar ve içeceklerin hazırlanması konularında öğrencilere uygulamalı eğitim verilir.

TAŞ163 Soğuk Mutfak (3-1)4**AKTS: 4**

Soğuk sos ve marinatlar. Salatalar, mezeler, ordövrler. Soğuk ve sıcak tost / sandviçler. Soğuk çorbalar. Zeytinyağlılar. Soğuk büfe. Tabak ve büfe dekoru.

TAŞ165 Menü Planlama ve Beslenme İlkeleri (2-0)2**AKTS: 2**

Menü hazırlama teknikleri, Turizm sektörüne yönelik menü tasarımları ve Beslenme kuralları konularında eğitim verilir.

TAŞ167 Mesleki Yabancı Dil-I (2-0)2**AKTS: 2**

Yabancı dil bilgilerini güncelleştirme. Diyalog hazırlama, yazma, okuma. Mesleki terim, kavram ve terminoloji. Kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon, bulaşık yıkama ve çöp atma yabancı dillerde karşılığı. Yemek pişirme teknikleri, Türk mutfağına özgü yemeklerin yabancı dillerde ifadesi.

TAŞ169 Gıda ve Turizm Mevzuatı (2-0)2**AKTS: 2**

Turizm ve Gıda mevzuatı hakkında temel bilgiler anlatılır. Gıda mevzuatı temel ilkeleri, Tüketici Hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standartları Enstitüsü hakkında bilgilendirmeler yapılacaktır

TAŞ169 Satış Teknikleri (2-0)2**AKTS: 2**

Pazarlamada satışın yeri ve önemi, satışta etkili olan faktörler, Satışta sözlü ve sözsüz iletişim, Bilgi toplama ve satışa hazırlık, Satışta sunum tekniklerin, Müşteri itirazları ve müşteri itirazlarını karşılama teknikleri, Satış kapama teknikleri, Müşteri ilişkileri yönetimi ve müşteri hizmetleri konuları işlenecektir.

SEÇMELİ DERSLER**TAŞSMB005 Ekmek ve Unlu Mamüller (3-1)4****AKTS: 4**

Ekmekçilikte ve unlu mamullerde kullanılan hammaddeler, uygulanan temel işlemler, ekmek çeşitleri, işlem akışındaki makine ve ekipmanların çalışma prensipleri, tahıl çeşitleri, un üretimi ve unlu mamuller hakkında genel bilgiler verilerek uygulamalar yapılır.

TAŞSMB006 Çikolata Yapım Teknikleri (3-1)4**AKTS: 4**

Çikolatanın temel unsurları, Temel çikolata yapım teknikleri (temperleme, dökme, dolgu, çikolatalı tatlı ve şekerleme yapımı, çikolata dekorları) uygulamaları yapılacaktır.

IV. YARIYIL**TAŞ201 Pastane Ürünleri (3-1)4****AKTS: 4**

Basit hamur ile ürün ile hazırlamak. Ekmek dekorları, ekmek çeşitleri. Yağlı hamur ile ürün hazırlamak. Mayalı hamur ile ürün hazırlamak. Milföy hamuru ile yapılan ürünler. Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak. Kek/ pasta, kuru pasta, tatlı hazırlamak. Sütlü Tatlılar. Meyve Tatlılar. Özel Türk tatlıları. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak. Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak. Dondurma ve sorbe çeşitleri, uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri.

TAŞ203 Gıda Coğrafyası (2-0)2**AKTS: 2**

Besin Maddeleri, tarımı etkileyen doğal ve beşeri çevre koşulları, tarım tarihi, bitkisel üretim ve hayvancılığın başlıca türleri, tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, Türkiye’de kara hayvanlarından elde edilen gıdalar, su ürünlerine dayalı gıdaların coğrafyası, baharatlar konularında bilgiler verilecektir.

TAŞ205 Mesleki Yabancı Dil-II (2-0)2**AKTS: 2**

Yabancı dil bilgilerini güncelleştirme. Diyalog hazırlama, yazma, okuma. Mesleki terim, kavram ve terminoloji. Kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon, bulaşık yıkama ve çöp atma yabancı dillerde karşılığı. Yemek pişirme teknikleri, Türk mutfağına özgü yemeklerin yabancı dillerde ifadesi.

SEÇMELİ DERSLER**TAŞSGK004 Rekreasyon ve Animasyon (2-0)2****AKTS: 2**

Rekreasyon ve animasyon kavramı ve çeşitleri ile ilgili bilgiler. Konaklama işletmelerinde animasyon hizmetlerinin planlaması ve yönetimi, Uygulamalı animasyon etkinlikleri.

TAŞSGK005 Turizm Coğrafyası (2-0)2**AKTS: 2**

Akdeniz Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri, Ege Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri, Marmara Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri, Karadeniz Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri, İç Anadolu Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri, Doğu Anadolu Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin fiziki coğrafyası ile tarihi ve doğal güzellikleri.

TAŞSGK006 Gastronomi Turizmi (2-0)2**AKTS: 2**

Kültür turizmi kapsamında gastronomi turizmi, Yiyecek ve Turizm İlişkisi, Dışarıda Yemek Yeme Kavramı, Gastronomi Kavramı, Gastronominin Tarihsel Gelişimi, Diğer İlgili Kavramları, Gastronomi Turizminin Amaç, İşlev ve önemi, Gastronomi Turizminin Çeşitleri, Gastronomi Turizminde Arz ve Talep, Gastronomi Turizminin Ulusal ve Uluslararası Boyuttaki Yeri ve Önemi, Türk Mutfağı ve Tarihsel Gelişimi ile Dünya Gastronomisi hakkında bilgiler verilecektir.

TAŞSAB007 İnsan Kaynakları Yönetimi (2-0)2**AKTS: 2**

Çalışma Çizelgesi Hazırlanırken Dikkat Edilecek Hususlar, İş Kanunu, İşletme Kuralları, Değerlendirme Kriterleri, Çalışma Ortamını Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar, Ast-Üst Koordinasyonu, Bilgi Verme Yöntemleri, Motivasyon, Toplam Kalite, Stratejik Plan, Yerli ve Yabancı Basılı Kaynaklar, Mesleki Organizasyonlar, Hizmet içi Eğitimler.

TAŞSAB008 Bilgi İletişim Teknolojileri (2-0)2**AKTS: 2**

İşletim sisteminin etkin kullanımı, internet ve uygulamaların kullanımı, sunum programları, bilişim güvenlik politikaları ve ofis programlarının etkin kullanımı konuları işlenecektir.

TAŞSAB009 Yiyecek İçecek Otomasyonu (2-0)2**AKTS: 2**

Otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler, envanter oluşturma.

TAŞSMB007 Ortadoğu Mutfağı (3-1)4**AKTS: 4**

Ortadoğu ülkelerinin mutfak kültürleri, Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü kavramlar, terimler ve özellikleri, mutfağa ait özel araç-gereç, yöntem, teknik ve ekipmanlar, Ortadoğu mutfaklarını özgü özel yemek pişirme yöntemleri, yiyecek-içecek ritüelleri, öğünler, yiyecek içeceklerin servis şekilleri ve Ortadoğu mutfağına özgü tarif uygulamaları yapılacaktır.

TAŞSMB008 Türk Sokak Lezzetleri (3-1)4**AKTS: 4**

Türk mutfak kültürünün önemli bir unsuru olan ve Türkiye coğrafyasında ön plana çıkmış sokak yemekleri ve sokak lezzetlerine yönelik bilgiler verilecek ve uygulamalar yapılacaktır.

TAŞSMB009 Dünya Sokak Lezzetleri (3-1)4**AKTS: 4**

Dünya çapında ön plana çıkmış sokak yemekleri ve sokak lezzetlerine yönelik bilgiler verilecek ve uygulamalar yapılacaktır.

TAŞSMB010 Diyet Mutfağı (3-1)4**AKTS: 4**

Yeterli ve dengeli beslenme; Öğün, Besin, Besin grupları; Gereksinme kavramı; Biyoyararlılık kavramı; Enerji kavramı, Metabolizma kavramı, Beslenme durumu kavramı; şişmanlık-zayıflık kavramları, ideal vücut ağırlığı kavramı, diyet nedir? Besin zenginleştirme kavramı; Menü kavramı, temel bilgiler verilerek diyet yemekleri konusunda uygulamalar yapılacaktır.

V. YARIYIL**TOMYİE201 İşyeri Eğitimi (5-2)7****AKTS: 10**

Üniversite-Sektör işbirliği çerçevesinde öğrencilerin danışman öğretim elemanları gözetim ve denetiminde alanında uzman yönetici ve çalışanlardan alınacak tamamlayıcı teorik ve pratik eğitim; alanlarıyla ilgili firmalarda, kurumlarda, üniversitemiz uygulama oteli ve sosyal tesislerinde pratik eğitim, sosyal gelişim, takım çalışması, iş ve işyeri motivasyonu, ilgili alandaki yeni gelişmeler, iş hayatına geçişe hazırlık.

VI. YARIYIL

TOMYIE202 İşyeri Eğitimi (5-2)7

AKTS: 10

Üniversite-Sektör işbirliği çerçevesinde öğrencilerin danışman öğretim elemanları gözetim ve denetiminde alanında uzman yönetici ve çalışanlardan alınacak tamamlayıcı teorik ve pratik eğitim; alanlarıyla ilgili firmalarda, kurumlarda, üniversitemiz uygulama oteli ve sosyal tesislerinde pratik eğitim, sosyal gelişim, takım çalışması, iş ve işyeri motivasyonu, ilgili alandaki yeni gelişmeler, iş hayatına geçişe hazırlık.