

1. YIL GÜZ DÖNEMİ

TFG 101 Genel Turizm

Kredi: 3 AKTS: 3

Turizm ile ilgili genel bilgilerin yanında, turizm endüstrisi ile ilgili bilgiler verilecektir. Bunun yanı sıra turizmin ülkeler bazında sosyal, kültürel, ekonomik etkileri de öğrencilere aktarılacaktır.

Ders Kitabı: Medlik, B., (1981), Tourism, Second Edition, William Heinemann Ltd., London.

Yardımcı Ders Kitapları: Kozak, N., Kozak, M., Kozak, M. (2010), Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar, Detay Yayıncılık, Ankara.

Usta, Ö. (2002), Genel Turizm, Anadolu Matbaacılık, İzmir.

TFG 103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I

Kredi: 3 AKTS: 4

Yiyecek içecek işletmelerinde görev alacak öğrencilerin, mutfağın temel yapısı, işlevleri, mutfakta kullanılan araç gereç ve malzemeler hakkında temel bilgilere sahip olmasını sağlamaktır. Mutfağa ait genel bilgiler, mutfak terminolojisi, mutfağın diğer departmanlarla olan ilişkisi ve önemi, mutfak kısımları, mutfak malzemeleri, kuzineler, salamanderler, konveksiyonel fırınlar, bıçaklar, tencereler, tavalar, gastro norm araçlar, evyeller, el aletleri ve küçük yardımcı el aletleri, elektrikli mutfak aletleri, bu aletlerin kullanım amaçları ve kullanım yerleri, aletlerin bakım ve temizliği, bulaşık ve temizlik konularına yer verilecektir.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 105 Beslenme İlkeleri

Kredi: 3 AKTS: 3

Bu ders kapsamında öğrencilere beslenmenin ilkeleri, insan yaşamı için önemi, enerji ihtiyaçları, karbonhidrat hesaplamaları, yağlar, proteinler, vitaminler ve mineraller ile beslenme basamakları, düzenli beslenme yöntemleri, beslenme ve sağlık gibi konular konusunda eğitimler verilecektir.

Ders Kitabı: Eastwood, M. (2003). Principles of Human Nutrition, Wiley-Blackwell

Yardımcı Ders Kitapları: Bulduk, S. (2005). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Detay Yayıncılık, Ankara.

Tayar, M., Korkmaz, N. H., Özkeleş, H. E. (2011). Beslenme İlkeleri, Dora basım Yayın, İstanbul.

TFG 107 Gastronomiye Giriş

Kredi: 2 AKTS: 3

Bu ders kapsamında öğrencilere gastronomi biliminin temel dinamikleri, ilkeleri ile gastronomi tarihi, gastronominin toplumsal yeri, gastronomi düşüncesi ile ilgili eğitimler verilecektir.

Ders Kitabı: Harrison, A. (1982). Gastronomy, New Horizan Books, Sussex.

Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, İstanbul

TFG 109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi**Kredi: 3 AKTS: 4**

Yiyecek üretiminde sıkça kullanılan ürünlerin (yoğurt, peynir, yağ v.b.) üretim prosesleri ve özellikleri incelenir. Bu sayede öğrencinin kullandığı ürünü daha iyi tanıması ve malzeme alımında dikkat etmesi gereken kriterleri öğrenmesi sağlanacaktır.

Ders Kitabı: Bulduk, S. (2016). Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık

Bilişli, A. (2015). Gıda Kimyası, Sidas Yayınları

TFG 111 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim**Kredi: 2 AKTS: 3**

Yiyecek ve içecek işletmelerinde iletişimin işleyiş mekanizmalarına ve inceliklerine hakim, empati yeteneğine sahip, iletişimde aktif rol alabilen, kendisini gerçekleştiren ve kendisini ifade etmekte zorlanmayan, iletişimde destekleyici öğrenciler yetiştirilerek, eğitim süresince etkin iletişim ile ilgili elde ettikleri teorik ve pratik bilgilerininmesleğini icra ederken kullanmalarını sağlamak.

Ders Kitabı: Kaya, A. (2008). Kişiler Arası İlişkiler ve Etkili İletişim, PEGEMA Yayınları, Ankara.

TFG 113 Temel Sanat Eğitimi**Kredi: 3 AKTS: 4**

Temel sanat öğelerinin kavraması ve bu bilgilerin uygulamalı olarak deneyimlenmesi temel sanat eğitimi dersinin amacını oluşturur. Ders ayrıca öğrencinin sanat ve tasarım alanlarına dair genel bir vizyon ve bakış açısı geliştirmesini hedeflemektedir.

Ders Kitabı: De Archer, Michael, Art Since 1960 (World of Art) Ders notları Itten, Johannes, Design and Form: The Basic Course at the Bauhaus and Later, Revised Edition Temel Eğitim Bölümü Arşivi.

AIT 181 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I**Kredi: 2 AKTS: 2**

Kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanımı, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması.

Ders Kitabı: Turan, R., Safran M., Hayta N., Şahin M., Çakmak, M. A., Dönmez, C. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara.

Demir, M., Şahin, E., Selvi, H. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Değişim Yayınları, İstanbul

Yardımcı Ders Kitapları: Nutuk, M. Kemal Atatürk, Kültür Bk. 1980,

Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, Ankara, 1945,

Atatürkçülük ve Türkiye'nin Demokratikleşme Süreci, Preston Hughes, 1993

YDL 181 Yabancı Dil I**Kredi: 2 AKTS: 2**

Ders süresince öğrenciler dilbilgisel ve dilbilimsel açıdan doğru yapıları tanıyarak gramer bilgilerini pekiştirmek için çeşitli öğretici etkinliklerle gerekli beceri ve stratejileri geliştireceklerdir. Ders, dil öğrenme sürecini pekiştirmek için "okuma", "konuşma", "yazma"

ve “dinlemeden” oluşan dört becerinin anlamlı parçalarda bir arada kullanımını içerir. Buna ek olarak ders, kelimelerin kullanımını ve ekleri gibi gramer özelliklerini ve anlamlarını öğrenerek belli kelimelerin aktif bir şekilde kullanımı ve tanınmasını sağlar. Kelime öğrenme, hafızada tutma ve gerektiğinde kullanma stratejilerini geliştirme ve karşılaşılan metinlerde bilinmeyen kelimeleri tahmin etme becerisini geliştirme ve dilin işlevlerini kullanabilme ders süresince edinilecek diğer becerilerdir.

TUR 181 Türk Dili I

Kredi: 2 AKTS: 2

Dil nedir? Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi. Dil kültür ilişkileri. Türk Dili'nin dünya dilleri arasındaki durumu ve yayılma alanları. Türkçede sesler ve sınıflandırılması. Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar. Hece bilgisi, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması.

Ders kitabı: Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon, 2004

1. YIL

BAHAR DÖNEMİ

TFG 104 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II

Kredi: 3 AKTS: 4

Yiyecek içecek işletmelerinde görev alacak öğrencilerin, mutfağın temel yapısı, işlevleri, mutfakta kullanılan araç gereç ve malzemeler hakkında temel bilgilere sahip olmasını sağlamaktır. Mutfağa ait genel bilgiler, mutfak terminolojisi, mutfağın diğer departmanlarla olan ilişkisi ve önemi, mutfak kısımları, mutfak malzemeleri, kuzineler, salamanderler, konveksiyonel fırınlar, bıçaklar, tencereler, tavalar, gastro norm araçlar, evyeller, el aletleri ve küçük yardımcı el aletleri, elektrikli mutfak aletleri, bu aletlerin kullanım amaçları ve kullanım yerleri, aletlerin bakım ve temizliği, bulaşık ve temizlik konularına yer verilecektir.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri

Kredi: 3 AKTS: 6

Genel olarak yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan gıda maddelerinin tasnifi yapılır. Tahıllar, bakliyat, et, süt ve süt ürünleri, meyveler, baharatlar, sebzeler, salatalar, yağlar, ekmekler v.b. Gıda ve yarı mamul ürünlerin tarihçesi, yetiştikleri coğrafyalar, ülkemizdeki üretim durumu ve beslenmedeki önemi açıklanır. Yiyecek üretim sistemleri, bu gıdaları pişirmede kullanılan frying, stewing, blanching, broiling, sauteing, grilling, oven baking, roasting, v.b. yöntemler açıklanır.

Ders Kitabı: Eryılmaz, L. C., (2009). Yemek Pişirme Teknikleri- Çeşitleri Beslenme Yemek Görgü Kuralları, Remzi Kitabevi, İstanbul

Yardımcı Ders Kitapları: Maviş, F. (2008). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

TFG 110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği**Kredi: 2 AKTS: 4**

Mutfak güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak; hijyen ve sanitasyon kavramlarının tanımı ve önemi, gıda bozulmasına neden olan mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel faktörler, mikroorganizmaların kontaminasyonu ve bulaşma kaynakları, gıda bozulmasını engelleyen teknikler, gıda üretiminde personel hijyeni, mutfak araç ve gereçlerinin sanitasyonu, HACCP ve diğer gıda güvenliği kalite güvence sistemleri.

Ders Kitabı: Bulduk, S. (2007). Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, Ankara.

Yardımcı Ders Kitapları: Marriott, N. G. & Gravani, R. B. (2006). Principles of Food Sanitation. (5th ed.). USA: Springer Publishing.

Cichy, R. F. (2006). Food Safety: Managing with the HACCP System. (2nd ed.). USA: The Educational Institute of American Hotel & Lodging Association.

TFG 112 İçecekler ve Özellikleri**Kredi:2 AKTS: 2**

Yiyecek ve içecek işletmelerinde iletişimin işleyiş mekanizmalarına ve inceliklerine hakim, empati yeteneğine sahip, iletişimde aktif rol alabilen, kendisini gerçekleştiren ve kendisini ifade etmekte zorlanmayan, iletişimde destekleyici öğrenciler yetiştirerek, eğitim süresince etkin iletişim ile ilgili elde ettikleri teorik ve pratik bilgilerininmesleğini icra ederken kullanmalarını sağlamak.

Ders Kitabı: Kaya, A. (2008). Kişiler Arası İlişkiler ve Etkili İletişim, PEGEMA Yayınları, Ankara.

TFG 114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi**Kredi: 2 AKTS: 3**

Mutfağın örgütlenmesi, mutfağın bölümleri (sıcak, soğuk, pasta ve ekmek) ve mutfak çalışanları, çalışanların nitelikleri, görev, yetki ve sorumluluk alanları, mutfak şeması, bir yönetici olarak executive chef'in ve yardımcı yöneticilerin (sous chef) önemi, mutfağın yönetilmesindeki rolleri ve liderlik faktörü.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

TFG 116 Gıda Coğrafyası**Kredi: 2 AKTS: 3**

Gıda ile coğrafya arasındaki ilişki, gıda coğrafyasının tanımı, özellikleri ve ilkeleri, gıdaların gen bölgeleri ve özellikleri, Anadolu coğrafyasında bölgelere göre gıda dağılımı ve gıda coğrafyasının önemi.

TFG 118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku**Kredi: 2 AKTS: 2**

İş hukukunun temel kavramları, tarihçesi ve kaynakları, iş kanununun uygulama alanı ve iş sözleşmesi; şekli, türleri, işçi ve işverenin borçları, iş sözleşmesinin sona ermesi, iş sözleşmesinin sona ermesinin sonuçları: kıdem tazminatı, çalışma belgesi, çalışma düzeni: çalışma saatleri, fazla çalışma, gece çalışması, ücretli tatil ve izinler, sendikaların tarihçesi ve sendikaların kuruluşu, yapısı, faaliyetleri ve sona ermesi, sendika üyeliği ve üyelik güvencesi, toplu iş sözleşmesi, toplu iş uyuşmazlıkları ve toplu iş uyuşmazlıklarının çözümünü, toplu iş uyuşmazlıklarında grev ve lokavt, sosyal güvenliğin tarihçesi, Türkiye'de sosyal güvenlik kuruluşları ve sosyal sigortalar kanununun kapsamı.

AIT 182 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II**Kredi: 2 AKTS: 2**

İnkılabın tanımı ve Türk inkılabı, Kavram bilgisi, Lozan Barış Antlaşmasından sonra Türkiye'nin durumu, Cumhuriyetin İlanı, Halifelğin kaldırılması, Çok partili hayata geçiş denemeleri, Şeyh Said İsyanı, Türk Dış Politikasının incelenmesi, Atatürk ilke ve İnkılaplarının öğretilmesi Atatürk İlke ve İnkılaplarının millî birlik – beraberlik, ülke bütünlüğü ve çağdaş uygarlık seviyesine ulaşma bakımından öneminin öğretilmesi.

Ders Kitabı: Turan, R., Safran M., Hayta N., Şahin M., Çakmak, M. A., Dönmez, C. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara.

Demir, M., Şahin, E., Selvi, H. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Değişim Yayınları, İstanbul

Yardımcı Ders Kitapları: Nutuk, M. Kemal Atatürk, Kültür Bk. 1980,

Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, Ankara, 1945,

Atatürkçülük ve Türkiye'nin Demokratikleşme Süreci, Preston Hughes, 1993

YDL 184 Yabancı Dil II**Kredi: 2 AKTS: 2**

Ders süresince öğrenciler dilbilgisel ve dilbilimsel açıdan doğru yapıları tanıyarak gramer bilgilerini pekiştirmek için çeşitli öğretici etkinliklerle gerekli beceri ve stratejileri geliştireceklerdir. Ders, dil öğrenme sürecini pekiştirmek için “okuma”, “konuşma”, “yazma” ve “dinlemeden” oluşan dört becerinin anlamlı parçalarda bir arada kullanımını içerir. Aynı zamanda ders, kelimelerin kullanımı ve ekleri gibi gramatik özelliklerini ve anlamlarını bilerek belli kelimelerin aktif bir şekilde kullanımını ve tanınmasını sağlar. “Aryarak Okuma” ve “Ayrıntılı Okuma” gibi stratejilerin kullanılması ve geliştirilmesi, metinlerin yorumlanması için zihinsel yetilerin harekete geçirilmesi; kelime öğrenme, hafızada tutma ve gerektiğinde kullanma stratejilerini geliştirme ve karşılaşılan metinlerde bilinmeyen kelimeleri tahmin etme becerisini geliştirme ve dilin işlevlerini kullanabilme ders süresince edinilecek diğer konulardır.

TUR 182 Türk Dili II**Kredi: 2 AKTS: 2**

Türkçe'nin yapım ekleri ve uygulaması. Kompozisyonla ilgili kurallar, kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması. Türkçede isim ve fiil çekimleri. Kompozisyonda anlatım şekilleri ve uygulanması. Zarfların ve edatların Türkçe'de kullanım şekilleri.

Ders kitabı: Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2004

2. YIL**GÜZ DÖNEMİ****TFG 201 Mutfak Uygulamaları I****Kredi: 3 AKTS: 4**

Tüm soğuk mutfak uygulamaları, yiyeceklerin marine edilmesi, et, balık ve kanatlı hayvanların porsiyonlanması ve marinasyonu, meze, ordövr, salata ve soğuk yiyeceklerin hazırlanması, salata ve salata soslarının hazırlanması.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri

Kredi: 3 AKTS: 4

Dünya mutfakları ile ilgili genel bilgiler verilecektir. Bu kapsamda dünyanın önemli mutfakları Fransız, Çin, İtalyan, İspanyol, Meksika, Rus mutfakları ile Arap ülkeleri, Uzak Doğu, Güney ve Kuzey Amerika, Kuzey Afrika, Avustralya ve Yeni Zelanda v.b. gibi mutfakların özellikleri ve yemek kültürleri incelenecektir.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.

TFG 205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I

Kredi: 3 AKTS: 4

Genel olarak Anadolu, Türk ve Osmanlı mutfak kültürü, Türk mutfağının tarihçesi, Türklerde yemeğin önemi, Türk mutfağının özellikleri, Türk Mutfağı'nda yer alan yiyeceklerin pişirme yöntemleri ve pişirme teknikleri, Türk yemek geleneği, sofrada adabı, Türklerde ziyafetler ve önemi, yemek çeşitleri, yemeğin hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgiler verilecektir.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Yardımcı Ders Kitapları: Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık

TFG 207 Menü Planlama

Kredi: 2 AKTS: 3

Beslenme ve menü planlaması, klasik ve modern menüler, banket menüleri, sağlıklı reçetelerin oluşturulması, sağlıklı menülerin pazarlanması, menü fiyatlandırması ve pazarlaması.

Ders Kitabı: Rızaoğlu, B., Hançer, M. (2005). Menü ve Yönetim. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yardımcı Ders Kitapları: Bulduk, S. (2005). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Detay Yayıncılık, Ankara.

Baysal A., Küçükaslan N. (2003). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ekin Kitabevi, Bursa, 2003.

Türkan, C. (2007). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.

TFG 209 Mesleki İngilizce I

Kredi: 3 AKTS: 3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri için temel İngilizce, sözlü iletişim, yazma ve dinleme yeteneklerinin geliştirilmesi, restoran, bar ve mutfakta iletişim için temel bilgiler ile ileri düzeyde mesleki terminolojinin öğretilmesi, mesleki yazışmaların yapılması, misafir şikayetlerinin alınması, cevaplanması, tariflerin aktarılması ve özgün tariflerin İngilizce oluşturulması.

Ders Kitapları: Yorgancı, N., Keskil, G. (2008). English For Tourism. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

Mascull, B. (2002). Business Vocabulary in Use, Cambridge University Press; UK

DEG 201 Değerler Eğitimi

Kredi: 2 AKTS: 2

Değer-ahlak tanımları, ana hatlarıyla dini ve felsefi açıdan ahlak literatürü, ahlakî değerlerin kazanılması süreçleri, değer eğitimi modelleri, okullar ve değerler eğitimi, çocukta ahlak ve

karakter gelişimi, Türk Milli Eğitiminin değerleri, okullarda belirli değerlerin öğretilmesi, Türk gençlerinin değerleri, Türk toplumunun değerleri (ampirik araştırmalara göre).

Ders Kitabı: Eğitimci ders notları

TFG 211 Uygarlık Tarihi

Kredi: 3 AKTS: 5

Öğrencilere, uygarlık/medeniyet tarihi ve günümüz dünyasının şekillenmesindeki etki, katkı ve sonuçlarına ilişkin tarihsel, akademik ve sistematik bir yaklaşım ve çözümleme bilgisi kazandırmak bu dersin öncelikli amacıdır. Bu bağlamda; uygarlık kavramının tarihsel süreçte kazandığı yeni anlamlar, ilkçağlardan itibaren insanoğlunun medeniyet yolunda kat ettiği mesafenin kilometre taşları, bunu sağlayan temel motivasyonlar, üretim-tüketim ilişkileri ve siyasi-sosyal formasyonlar, tarımsal faaliyetler, teknik gelişmeler, savaşlar, siyasi yapıların/rejimlerin teşekkülü, devlet, din-inanç sistemleri, sanat, kültür ve gündelik yaşam biçimlerinde meydana gelen gelişmeler, siyasal sistemler, ideolojiler, aydınlanma ve bilimsel gelişmeler, sanayileşme, kentleşme, yeni sosyal katmanlar ve bunların günümüz dünyasının ve modern düşüncenin şekillenmesindeki rolü ele alınacak, bu süreçlerin Doğu-Batı ekseninde kazandığı farklı formasyonlar ve kurumlar mukayeseli bir biçimde değerlendirilecektir.

Ders Kitabı: Fernand Braudel (2006). Uygarlıkların Grameri, çev. M. A. Kılıçbay, İmge Yayınları, İstanbul.

TFG 213 Pazarlama İlkeleri

Kredi: 3 AKTS: 5

Gastronomi programında öğrenim gören öğrencilere Yiyecek İçecek hizmetlerinin pazarlaması ile ilgili temel bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin kapsamında, pazarlamanın gelişimi, yiyecek içecek işletmelerine yönelik olarak tüketici davranışları, yiyecek içecek pazarlamasını etkileyen unsurlar, hedef kitle belirleme, pazarlama stratejileri geliştirme, ürün geliştirme, fiyatlandırma, dağıtım ve iletişim stratejileri gibi konular incelenir.

Ders Kitabı: Kozak, N. (2006) Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık, Ankara

İçöz, O. (2001). Turizm İşletmelerinde Pazarlama İlkeler ve Uygulamalar Genişletilmiş 2. Bası, Turhan Kitabevi Yayınları, Ankara.

TFG 215 Yemek Fotoğrafçılığı

Kredi: 3 AKTS: 5

Fotoğrafçılık hakkında genel bilgiler. Fotoğraf çekimi ve baskı işlemlerinin pratiği hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

Ders Kitabı: Eğitimci ders notları.

TFG 217 Gıdalarda Duyusal Analiz

Kredi: 3 AKTS:5

Gıdaların duyusal özellikleri ve nasıl algılandığı, gıda maddelerinin duyusal olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması, duyusal ölçümleri etkileyen faktörler, duyusal analiz için örneklerin ve test odalarının hazırlanması açıklanır. Bu sayede öğrencinin bir gıda maddesini daha profesyonel değerlendirebilmesi ve üretim aşamasında duyusal analiz bilgilerini kullanması sağlanacaktır.

Ders Kitabı: Altuğ Onoğur, T., Elmacı, Y.(2011). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Sidas Yayınları

Dokuzlu, C. (2010). Gıda Analizleri, MKM Yayıncılık

TFG 219 Yemek Süsleme Sanatı**Kredi: 3 AKTS: 5**

Hazırlanan her türlü yiyeceğin servisinden önce tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması ve büfe süsleme tekniklerinin öğretilmesi Yemek tabağında yiyeceklerin yerleşim planının öğretilmesi.

Ders Kitabı: Caldirola, M., Barzetti, S. (2001) Fantastic Food Decorating. Sterling Publishing.

Yardımcı Ders Kitapları: Garret, T. M. (2006) Professional Cake Decorating. New Jersey: John Wiley Sons, Inc.

TFG 221 Fransız Mutfağı**Kredi: 3 AKTS: 5**

Fransız mutfak tarihi, Fransa'nın bölgelerine göre değişen mutfağı ve mutfağını oluşturan temel yemek pişirme teknikleri, ürünleri, Fransızların yemeğe yaklaşımı ve yemek kültürleri, bilinen bazı Fransız yemeklerinin hazırlanması, Fransız şarabı ve Fransız peynirleri, Fransa'da sofrada adabı ve yemek öğünleri, çağdaş Fransız Mutfağı, Nouvelle Cuisine'in getirdiği yenilikler.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Klasik Fransız Yemekleri, Le Cordon Bleu (1998). Dost Kitabevi Yayınları, Ankara

TFG 221 Turizm Coğrafyası**Kredi: 3 AKTS: 5**

Turizmle coğrafya arasındaki ilişki, turizm coğrafyasının tanımı, özellikleri ve ilkeleri, Anadolu'nun tarihi çağları ve uygarlıkları, Anadolu'da tarihi çağdaki uygarlıklar ve uluslar, Türkiye'nin coğrafi bölgeleri ve turizm varlıkları (Marmara Bölgesi, Ege Bölgesi, Akdeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi)

TFG 221 Yönetim ve Organizasyon**Kredi: 3 AKTS: 5**

Klasik yönetim yaklaşımları: Bilimsel yönetim, yönetim süreci, bürokratik yönetim, neo klasik yönetim yaklaşımı, modern yönetim yaklaşımı, amaçlara göre yönetim, yönetim fonksiyonları, yönetsel planlama, strateji, vizyon, misyon, kültür amaç, hedef, stratejik yönetim, yönetsel kontrol, liderlik, motivasyon, organize etme, basit yapılar, mekanistik yapılar, bölümlendirilmiş yapılar, çağdaş yönetim yaklaşımları: öğrenen organizasyonlar, toplam kalite yönetimi, yetkinlik esaslı yönetim, takım yönetimi.

2. YIL**BAHAR DÖNEMİ****TFG 202 Mutfak Uygulamaları II****Kredi: 3 AKTS: 4**

Tüm soğuk mutfak uygulamaları, yiyeceklerin marine edilmesi, et, balık ve kanatlı hayvanların porsiyonlanması ve marinasyonu, meze, ordövr, salata ve soğuk yiyeceklerin hazırlanması, salata ve salata soslarının hazırlanması.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 204 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (Cost Kontrol) Kredi: 2 AKTS: 2

Öğrencilere; yiyecek hizmetleri faaliyetlerinde gıdaların kullanım akışını anlatmak, pazar dalgalanmaları ve ürün fiyatlarının analizi, menü maliyet ve fiyatlandırması, yiyecek maliyet yüzdesinin hesaplanması, satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden yiyecek maliyetlerinin saptanması ve yiyecek içecek işletmelerinin maliyet analizleri ile nasıl yönetileceği hakkında bilgiler vermek.

Ders Kitabı: Yılmaz, Y. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yardımcı Ders Kitapları: Keiser, C. (1990). Controlling and Analyzing Costs in Food Service Operations, New York.

TFG 206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım Kredi: 2 AKTS: 2

Mutfakta meydana gelen yangın ve yangına bağlı olarak duman zehirlenmeleri, çeşitli kimyasal temizlik maddelerine ve ilaçlarına maruz kalmaya bağlı olarak zehirlenme, gıda zehirlenmeleri, yerlere yağ, su v.b. maddeler dökülmesi sonucu ortaya çıkan düşme, yaralanma, sakatlanma, kırık, travma gibi kazalar, bıçak, satır v.b. kesici alet yaralanmaları, mutfakta bulunan makinaların bilinçsiz kullanımı sonucu ortaya çıkan yaralanmalar ve elektrik çarpmaları ile bu kazalar sonrası yapılabilecek ilk yardım teknikleri incelenecektir.

Ders Kitabı: Mağden, P. (1995). Mutfak Kazaları, Kabcacı Yayınevi, İstanbul.

Kocatürk, C. (1998). İlk Yardım El Kitabı, İki A Yayın ve Dağıtım, İstanbul.

TFG 208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II Kredi: 2 AKTS: 3

Türk yemek reçeteleri, saray mutfağı yemek reçeteleri ve bu reçetelerin kaydedilmesi, listelenmesi, denenmesi ve çeşitli Türk yemeklerinin pişirilmesi.

Ders Kitabı: Baysal, A. (2005). Türk Mutfağından Örnekler. Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık.

Cılızoğlu, L. E. (1997). Türk Mutfağından Seçme Yemekler. İstanbul: Remzi Kitabevi.

TFG 210 Mesleki İngilizce II Kredi: 3 AKTS: 3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri için temel İngilizce, sözlü iletişim, yazma ve dinleme yeteneklerinin geliştirilmesi, restoran, bar ve mutfakta iletişim için temel bilgiler ile ileri düzeyde mesleki terminolojinin öğretilmesi, mesleki yazışmaların yapılması, misafir şikâyetlerinin alınması, cevaplanması, tariflerin aktarılması ve özgün tariflerin İngilizce oluşturulması.

Ders Kitapları: Yorgancı, N., Keskil, G. (2008). English For Tourism. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

Mascull, B. (2002). Business Vocabulary in Use, Cambridge University Press; UK

TFG 212 Vejeteryan ve Diyet Mutfağı Kredi: 2 AKTS: 2

Restorana gelen ve özel talepleri olan konukların ihtiyaçlarının karşılanması, vejeteryanlar ve çeşitli sağlık problemleri nedeniyle diyet yemekler (diyabet, kalp hastalıkları v.b.) talep eden konuklar, alerjik konuklar (glüten free yiyecekler talep edenler gibi), konuk taleplerini karşılamamanın önemi, vejeteryan mutfağının özellikleri, beslenme açısından yeterli ve dengeli vejeteryan yemekler, vejeteryan tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar,

vejetaryenliğin ekonomik ve sağlık boyutu, vejetaryen yemeklerinin hazırlanması ve sunumu, diyet yemeklerinin hazırlanması ve sunumu, çeşitli yiyeceklere karşı alerjileri olan konuklara sunulacak yiyeceklerde dikkat edilmesi gereken hususlar.

Ders Kitabı: Şişman, F. (2003). Dünya Vejetaryen Mutfağı. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları

Yardımcı Ders Kitapları: Berley, P. (2004). The Modern Vegetarian Kitchen. William Morrow Cookbooks

TFG 214 Catering ve Toplu Beslenme Sistemleri

Kredi: 3 AKTS: 5

Öğrencilere kitlesel yiyecek üretimi temel bilgilerinin ve mesleki becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Toplu beslenme faaliyetinin bulunduğu yerlerde yiyecek tedarik etme, toplu yemek yenilen fabrika, hastane, okul gibi yerlere hizmet veren firmaların çalışma sistemi hakkında bilgiler verilmektedir. Ayrıca düğün, nişan, kokteyl v.b. gibi özel günlerde verilecek olan yiyecek içecek hizmeti ve bu faaliyetlerin organizasyonu ile ilgili bilgilere yer verilecektir.

Ders Kitabı: Maviş, F. (2008). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

TFG 216 Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar

Kredi: 3 AKTS: 5

Farklı nitelikte bir diyete sahip olan Akdeniz Bölgesi özellikle zeytinyağı, sebzeler, salatalar, otlar ve şarap gibi birtakım öne çıkan hafif yiyecek çeşitleri ile temsil edilmektedir. Bu dersin kapsamında Akdeniz tarzı beslenme biçimine yer verilecektir.

Ders Kitabı: Montignac, M. (2002) Akdeniz Mutfağı ile Yemek Sanatı, Alfa Basım Yayım Dağıtım, İstanbul.

Gümüş, M. (2006) Akdeniz Mutfağı, Kar Yayınları, İstanbul

TFG 218 İtalyan Mutfağı Uygulamaları

Kredi: 3 AKTS: 5

İtalyan mutfak tarihi, İtalya'nın bölgelerine göre değişen yemek çeşitleri (Sicilya, Toskana gibi), mutfağını oluşturan temel yemek pişirme teknikleri, İtalyanların yemeğe yaklaşımı, yemek kültürü ve sofrada adabı, hamur işleri, makarna, ravioli, pizza ve çeşitli makarna soslarının hazırlanması, tiramisü v.b. İtalyan tatlılarının hazırlanması, zeytinyağı ve İtalyan şarabı ve Grappa gibi İtalyan içkileri.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998) Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Dünya Yemekleri İtalyan Mutfağı, Boyut Yayıncılık, İstanbul.

TFG 220 Gastronomi Turizmi

Kredi: 2 AKTS: 4

Bir alternatif turizm çeşidi olarak gastronomi turizminin temel ilkeleri, genel ve güncel yaklaşımlar, gastronomi turizmi tipleri, gastronomi turizmi turist tipleri, talep durumu ve değerlendirilmesi, ülkelere göre katılım durumları.

Ders Kitabı: Introduction to Gastronomy, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons, Canada

TFG 222 Banket Organizasyonları ve Uygulamaları

Kredi: 2 AKTS: 4

Banket organizasyonları ve uygulaması, toplantı ve ziyafet yemekleri, banket menülerinin hazırlanması, toplantı ve banket yemeklerindeki servis kurallarının düzenlenmesi.

Ders kitabı: Yılmaz Y. (2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yardımcı Ders Kitapları: Sevinç, N. (2004). Ziyafet ve İkram Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık

TFG 224 Gastronomi Tarihi

Kredi: 2 AKTS: 4

Yiyecek üretimi ve tüketimi; ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenir. Türk mutfağının geçirdiği tarihsel süreçler açıklanır ve örnekler gösterilir. Öğrencinin, yiyecek alanında tarih bilgisine sahip olmakla birlikte gastronomi alanında kültürel birikime sahip olması sağlanacaktır.

Ders Kitabı: Freedman, P.(2007). Food: The History of Taste, California Studies in Food and Culture

Tannahill, R. (1995). Food in History, Broadway Books

Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi, Hayy Kitap

TFG 226 Turizm Ekonomisi

Kredi: 2 AKTS: 4

Turizm ekonominin konusu, kıtlık kavramı, temel kavramlar (ihtiyaç, fayda, mal ve hizmetler, üretim, üretim faktörleri, gelir, tüketim, tasarruf, yatırım) turizm arzı, turizm, talebi, turizmde enflasyon, deflasyon, stagflasyon, devalüasyon ve para politikası.

TFG 224 Halkla İlişkiler

Kredi: 2 AKTS: 4

Halkla ilişkilerin doğuşu ve önemi, halkla ilişkilerde komşu kavramlar ve tanımlamalar, yönetimin yapı, işleyiş ve kararlarının halka açıklanması (tanıtma), yönetimin halkın isteklerini öğrenmesi (tanıma), işletmelerde halkla ilişkiler ve halkla ilişkiler programının geliştirilmesi, halka ilişkilerde hedef kitle, bütünleşik pazarlama iletişimi, kurum içi halkla ilişkiler, halkla ilişkilerde araç ve yöntemler, kriz dönemlerinde halkla ilişkiler, halkla ilişkilerde etik.

3. YIL

GÜZ DÖNEMİ

TFG 301 Mutfak Uygulamaları III

Kredi: 3 AKTS: 4

Tüm sıcak yemeklerin hazırlanması, çorba ve konsomeler, et suyu hazırlama, sıcak ön yemekler, yumurta yemekleri, patates garnitürlerinin hazırlanması, makarna benzeri hamur işlerinin hazırlanması, tüm sebze yemeklerinin ön hazırlığının yapılması, yıkanması, kesilmesi, doğranması ve pişirilmesi.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 303 Garde Manger

Kredi: 2 AKTS:3

Sıcak ve soğuk mutfak için kullanılacak olan her türlü et, kanatlı, balık ve av hayvanlarının yolunması, temizlenmesi, ayıklanması, porsiyonlanması gibi tüm kasaplık işlemleri yapılır.

Ders Kitabı: The Culinary Institute of America. (2008). *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen*. (3rd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

TFG 305 Yiyecek İçecek Servisi

Kredi: 2 AKTS:3

Ders kapsamında etkin yiyecek ve içecek servis yönetimi, karşılama ve misafirleri konumlandırma, masaların düzenlenmesi, temizlenmesi, hesapların alınması, servislerin yenilenmesi ve temizlenmesi, servis materyalleri, misafir şikâyetleri ile ilgilenme prosedürleri ders kapsamında incelenecek konulardır.

Ders Kitabı: Sökmen, A. (2009) *Konaklama ve Yitecek İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği*, Detay Yayıncılık, Ankara

TFG 307 Mesleki İngilizce III

Kredi: 3 AKTS: 3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri için temel İngilizce, sözlü iletişim, yazma ve dinleme yeteneklerinin geliştirilmesi, restoran, bar ve mutfakta iletişim için temel bilgiler ile ileri düzeyde mesleki terminolojinin öğretilmesi, mesleki yazışmaların yapılması, misafir şikâyetlerinin alınması, cevaplanması, tariflerin aktarılması ve özgün tariflerin İngilizce oluşturulması.

Ders Kitapları: Yorgancı, N., Keskil, G. (2008). *English For Tourism*. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

Mascull, B. (2002). *Business Vocabulary in Use*, Cambridge University Press; UK

TFG 309 Yiyecek İçecek Otomasyonu

Kredi: 3 AKTS: 3

Ders kapsamında öğrenciler, stok kaydı tutma, malzeme sipariş etme, ambardan malzeme çıkarma, yemek reçetesi hazırlama, yemek siparişi verme v.b. gibi faaliyetleri otelcilik otomasyon programları (ELEKTRA, FIDELIO, v.b.) kullanarak gerçekleştirilecektir.

TFG 311 Bar Yönetimi

Kredi: 3 AKTS: 5

Bar kavramı, bar çeşitleri, bar organizasyonu, barda görevli pozisyonları, görev tanımlarını, görev gerekliliklerinin ifade edilmesi, barda kullanılan araç-gereç ile sarf malzemelerin temini, kullanımı, satışı prosedürleri ve uygulamaları ders kapsamında incelenecek konulardır.

Ders Kitabı: Domine, A. (2010). *Ultimate Guide to Spirits & Cocktails / Bar Book*, Hf Ullmann.

Yardımcı Ders Kitapları: Aktaş, A., Özdemir, B. (2005). *İçki Teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

TFG 313 Şarap Bilimi (Oenology)

Kredi: 3 AKTS: 5

Üzüm çeşitleri, şarap imalatı, Türkiye'nin şarap bölgeleri, ülkemizde ve dünyada temel şarap üretim bölgeleri, Türk şarapları, tabi Türk üzüm çeşitleri, şarap tadımı ve değerlendirilmesi, şarap servisi.

Ders Kitabı: Ergenekon, S. (2008). *Turkish Wines*, Emir Ofset, İstanbul.

Yardımcı Ders Kitapları: Bostancı, R. (2000). *Şarap Hakkında Herşey*. Ankara: Kavaklıdere Kültür Yayınları.

Aktan, N., Kalkan H. (2000). *Şarap Teknolojisi*. Ankara: Kavaklıdere Kültür Yayınları.

TFG 315 Meksika Mutfağı

Kredi: 3 AKTS: 5

Meksika mutfağının tarihi, Meksika'nın bölgelerine göre değişen yemek çeşitleri (Aztek, yerli ve İspanyol mutfakları), Meksika mutfağını oluşturan temel yemek pişirme teknikleri (örneğin

buharda pişirme), yemek kültürü ve sofrada adabı, mutfağın acılı yemekleri, Aztekler'in Tortilyaları, Teksas yemekleri, margarita ve tekila gibi içkiler.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Sam, Ö. (2005). Meksika Mutfağı, Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri, İstanbul

TFG 317 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri

Kredi: 3 AKTS: 5

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyaya yayılması nedeniyle pek çok farklı kültürle karışan Türk toplumu oldukça zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olmuştur. Bu dersin kapsamında yemek kültürümüzü zenginleştiren farklı ülkelerin benzeyen/aynı yemekleri incelenecektir. Ders kapsamında ülkemizin güney komşuları olan Suriye, Irak, İran, Lübnan gibi ülkelerden Yunanistan, Bulgaristan gibi Balkan ülkelerine kadar geniş bir yelpazede ortak yemek mirası ortaya konulmaya çalışılacaktır.

TFG 319 Gıda ve Tarım Araştırmaları

Kredi: 3 AKTS: 5

Gastronominin temel faaliyet alanı gıda ve gıda maddeleri üzerinedir. Gıdanın en temel tedarik yöntemlerinden bir tanesi de tarımdır. Ders kapsamında gıdanın tarım aşamasından üretim aşamasına kadar geçen süreç incelenir. Gıdanın kailtesi açısından tarım ve tarım tekniklerinin önemi anlatılır. Alternatif tarım yöntemleri ve bunların sürdürülebilirliği üzerinde durulur.

Ders Kitabı: Eğiticinin önereceği ders kitabı ve notları

TFG 321 2. Yabancı Dil- I (Almanca)

Kredi: 3 AKTS:4

Angemeldet Gaeste empfangen (Kayıtlı konukları karşılamak). Zimmer vermitteln (Odalar sağlamak). Telefonische Zimmerreservierungen beantworten (Telefon vasıtasıyla oda rezervasyonları cevaplamak). Bestellungen für Getraenke entgegennehmen (İçecek siparişlerini almak). Ins Zimmer einweisen (Odaya yerleştirmek). Essen aufs Zimmer bringen (Odaya yemek getirmek). Sehenswürdigkeiten in der Stadt und Wege empfehlen (Şehirdeki ve yol üzerinde görülmesi gereken şeyleri tavsiye etmek). Die Rechnung erklären (Hesabı açıklamak). Die Zufriedenheit der Gaeste erfragen (Konuklardan hoşnut olup olmadıklarını sormak).

Ders Kitabı: Eğiticinin önereceği ders kitabı

TFG 323 2. Yabancı Dil- I (Rusça)

Kredi: 3 AKTS: 4

Selamlamak, Kendini ve baskalarını tanıtmak, Nesneleri adlandırmak ve tanımlamak, Fiyat beyanlarını anlamak ve not etmek, Restoranda sipariş vermek ve ödeme yapmak, Gıda ürünlerini satın almak, Bilgi istemek, Randevulamak, Bir posta kartı yazmak, Evleri tanımlamak, Tavsiyelerde bulunmak ve aktarmak, Olaylar ve uygulamalar hakkında bilgi vermek, Neler olduğunu anlatmak, Yolu tarif etmek, Avantajları ve dezavantajları belirtmek, Davet yazmak, Yolu sormak, Günün tarihini söylemek ve yazmak.

Ders Kitabı: Eğiticinin önereceği ders kitabı

TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı

Kredi: 3 AKTS: 5

Fiziki olarak mutfak alanlarının ve restoran alanlarının tasarımı ile ilgili bilgiler öğrencilere aktarılacaktır.

Ders Kitabı: Baraban, R.S., Durocher, J.F. (2001). Successful Restaurant Design, John Wiley and Sons

TFG327 Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi**Kredi: 3 AKTS: 5**

Sürdürülebilirlik kavramı ve yaklaşımlar, sürdürülebilir gıda ve özellikleri, sürdürülebilir gıdanın temel ilkeleri, sürdürülebilir gıdaya ekonomik yaklaşım, sürdürülebilir gıda stratejileri, sürdürülebilir gıda ve sağlık ilişkisi, sürdürülebilir gıda ve toplum ilişkisi, gıdanın sürdürülebilirliği konusunda çalışan aktivistler

TFG329 Kahve Endüstrisi**Kredi: 3 AKTS: 5**

Kahvenin tarihi, özellikleri ve tarihsel süreç içerisinde coğrafi olarak dağılımı. Dünya'da ki önemli kahve çeşitleri, Türk Kahvesi ve özellikleri, ticari bir ürün olarak kahve, küresel ve ulusal çapta kahve endüstrisinin durumu ve geleceği

3. YIL**BAHAR DÖNEMİ****TFG 302 Mutfak Uygulamaları IV****Kredi: 3 AKTS: 4**

Tüm sıcak yemeklerin hazırlanması, çorba ve konsomeler, sıcak ön yemekler, yumurta yemekleri, patates garnitürlerinin hazırlanması, makarna benzeri hamur işlerinin hazırlanması, tüm sebze yemeklerinin ön hazırlığının yapılması, yıkanması, kesilmesi, doğranması ve pişirilmesi, tüm sıcak ve soğuk sosların hazırlanması.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 304 Et ve Et Ürünleri**Kredi: 2 AKTS: 3**

Mikroorganizmaların besin ihtiyaçları ve gelişme şartları. Gıdaları bulaştıran kaynaklar. Gıda bozulmasını etkileyen faktörler. Gıdalarda bozulmalar ve meydana gelen kimyasal değişimler. Gıda muhafaza metodları. Bitkisel gıdalar. Hayvansal gıdalar. Konserve gıdalar. Meyve suları ve konsantreleri. Alkolsüz içecekler. Katı-sıvı yağlar ve yağlı gıdalar. Baharatlar ve tuz. İçme suları. Gıda fermentasyonu. Mikrobiyal ürünler. Gıda zehirlenmesine neden olan organizmalar hakkında bilgi verilmesi. Gıda zehirlenmeleri dışında kalan belli başlı mikrobiyolojik tehlikeler. Gıdalara bulaşan ve enfeksiyona neden olan bakterilerin tanıtılması. Gıdalarda bulunan S.typhi ve L.monocytogens'in önemi

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 306 Meslek Etiği**Kredi: 2 AKTS: 2**

Gastronomi ve Sanatsal Uygulamalar öğrencilerinin etik kavramı ilkeleri ve turizm sektörü işletmelerinde ve yiyecek içecek birimlerinde etik uygulamalar, hakkında bilgilenmelerini sağlar.

Ders Kitabı: Kozak, M. A., Güçlü, H. (2006). Turizmde Etik, Detay Yayıncılık, Ankara.

Yardımcı Ders Kitapları: Ural, T. (2003). İşletme ve Pazarlama Etiği, Detay Yayıncılık, Ankara

Özkalp, E., Kirel, Ç. (2001). Örgütsel Davranış, ETAM A.Ş., Eskişehir

Kreitner, R., Kinicki, A. (1998). Organizational Behavior, 4. Ed., McGraw-Hill.

TFG 308 Mesleki İngilizce IV

Kredi: 3 AKTS: 3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri için temel İngilizce, sözlü iletişim, yazma ve dinleme yeteneklerinin geliştirilmesi, restoran, bar ve mutfakta iletişim için temel bilgiler ile ileri düzeyde mesleki terminolojinin öğretilmesi, mesleki yazışmaların yapılması, misafir şikâyetlerinin alınması, cevaplanması, tariflerin aktarılması ve özgün tariflerin İngilizce oluşturulması.

Ders Kitapları: Yorgancı, N., Keskil, G. (2008). English For Tourism. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

Mascull, B. (2002). Business Vocabulary in Use, Cambridge University Press; UK

TFG 310 Staj

AKTS: 6

Staj; Karabük Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Komisyonu tarafından belirlenmiş işletmelerde 45 iş günü şeklinde uygulanması ve mutfak alanında deneyim kazanılmasını kapsamaktadır.

TFG 312 Moleküler Mutfak

Kredi: 3 AKTS: 4

Gıda içeriklerinin kimyasal sebeplerinin araştırılması, yeni tariflerin modellenmesi, yeni yemeklerin üretilmesi, yeni gereçlerin kullanılması, üretim yöntemleri ve içeriklerin hazırlanmasını içerir.

Ders Kitabı: This, H. (2005). Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History), Columbia University Press.

TFG 314 Geleneksel Türk Şerbetleri

Kredi:3 AKTS: 4

Ders kapsamında Osmanlı Sarayında oldukça önemli yeri olan demir hindi, kızılıcak, ayva, mevlid, sünnet, keçiboynuzu şerbetleri, subye, mürver çiçeği şurubu v.b. şerbetlerimizin yapımına yer verilecektir.

Ders Kitabı: Ayla, E. (2009). Şerbet ve Hoşaf, Hayy Kitap

TFG 316 Yöresel Türk Yemekleri

Kredi: 3 AKTS: 4

Anadolu yemek çeşitliliği açısından oldukça zengin olmasına rağmen bu yemeklerin bir kısmı unutulmaya yüz tutmuştur. Ders kapsamında unutulmaya yüz tutmuş bu yemeklerin hazırlanarak Türk mutfağında hak ettiği yeri alması için araştırma çalışmalarına ağırlık verilecektir. Farklı yörelerden gelen öğrenciler kendi bölgelerinin popülerliğini kaybetmiş yemeklerini öğrenerek kayıt altına alacaklar ve ders kapsamında pişireceklerdir.

Ders Kitabı: Yenici, G. (1997). Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı, Yenici Kitabevi, İstanbul

TFG 318 Uzakdoğu Mutfağı

Kredi: 4 AKTS: 4

Uzakdoğu mutfağının tarihi, Uzakdoğu yemek çeşitleri, Uzakdoğu mutfağını oluşturan temel yemek pişirme teknikleri (örneğin çok hızlı pişirme), yemek kültürü ve sofrada adabı, farklı hayvanları tüketmeleri, temel yemek hammaddesi pirinç.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Özükan, B. (2007). Uzakdoğu Mutfağı, Boyut Yayıncılık, İstanbul.

TFG 320 Gastronomide Yeni Trendler

Kredi: 4 AKTS: 4

Gastronomideki ülkemizde ve dünyada sürekli yeni gelişmeler olmaktadır. Bu bağlamda bu ders kapsamında slow food, Helal gıda gibi birçok yeni trend işlenecektir. Bunun yanında ders kapsamında bu trendler ile ortaya çıkan araç gereçler ile kullanımları da aktarılacaktır.

Ders Kitabı: Scarpatto, R. (1999). Food globalisation, New Global Cuisine and the quest for a definition in: Dare, R. (ed) Cuisines: Regional, national or global?, Adelaide: Research Centre for the History of Food and Drink.

TFG 322 Çikolata Üretimi

Kredi: 4 AKTS: 4

Bu ders kapsamında çikolata, çikolata bazlı ürünler, çikolata çeşitleri incelenecektir. Belçika, İsviçre, Fransız ve İngiliz çikolata geleneğini ve türleri ile imalatının öğretilmesiyle uygulamaları öğrencilere aktarılacaktır.

Ders Kitapları: Hall, C. M., Sharples, L. Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003) Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann, Oxford.

TFG 324 2. Yabancı Dil- II(Almanca)

Kredi: 3 AKTS: 4

Angemeldet Gaeste empfangen (Kayıtlı konukları karşılamak). Zimmer vermitteln (Odalar sağlamak). Telefonische Zimmerreservierungen beantworten (Telefon vasıtasıyla oda rezervasyonları cevaplamak). Bestellungen für Getraenke entgegennehmen (İçecek siparişlerini almak). Ins Zimmer einweisen (Odaya yerleştirmek). Essen aufs Zimmer bringen (Odaya yemek getirmek). Sehenswürdigkeiten in der Stadt und Wege empfehlen (Şehirdeki ve yol üzerinde görülmesi gereken şeyleri tavsiye etmek). Die Rechnung erklären (Hesabı açıklamak). Die Zufriedenheit der Gaeste erfragen (Konuklardan hoşnut olup olmadıklarını sormak).

Ders Kitabı: Eğiticinin önereceği ders kitabı

TFG 326 2. Yabancı Dil- II (Rusça)

Kredi: 3 AKTS: 4

Selamlamak, Kendini ve baskalarını tanıtmak, Nesnelere adlandırmak ve tanımlamak, Fiyat beyanlarını anlamak ve not etmek, Restoranda sipariş vermek ve ödeme yapmak, Gıda ürünlerini satın almak, Bilgi istemek, Randevulasmak, Bir posta kartı yazmak, Evleri tanımlamak, Tavsiyelerde bulunmak ve aktarmak, Olaylar ve uygulamalar hakkında bilgi vermek, Neler olduğunu anlatmak, Yolu tarif etmek, Avantajları ve dezavantajları belirtmek, Davet yazmak, Yolu sormak, Günün tarihini söylemek ve yazmak.

Ders Kitabı: Eğiticinin önereceği ders kitabı

TFG 328 Yemek Sosyolojisi

Kredi: 3 AKTS: 4

Sosyoloji kavramı, yemek sosyolojisi kavramı ve önemi; yemek ve sosyal çevre, yemeğin sosyal çevre üzerinde olumlu ve olumsuz etkileri, yemeğin sosyal etkileşim çerçevesi, yerel kültürler ve yemek, yemek ve yerel toplum ilişkisi, yemek sosyolojisinin geleceği

TFG 330 Tüketici Davranışı

Kredi: 3 AKTS: 4

Tüketici ve tüketicilere genel bakış, evrensel tüketici hakları doğuşu ve gelişimi, tüketiciyi tanıma, tüketici davranış modellerini anlama, tüketicilerin satın alma öncesi, sırası ve sonrasındaki sorunları, tüketicinin satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptama, tüketicilerin markaya olan bağımlılıklarını belirleme, tüketici davranışı ve pazarlama stratejisi ilişkisi, tüketici teorileri, tüketici dengesi, tüketicilerin tutumları ve tutumların değiştirilmesi, tüketici memnuniyeti, Tüketicinin Korunması Hukuku, Tüketici karar verme süreci.

4. YIL GÜZ DÖNEMİ

TFG 401 Mutfak Uygulamaları V

Kredi: 2 AKTS: 5

Izgara yapılacak olan her türlü balık, et ve kümes hayvanının ön hazırlığının yapılması, Izgara, roti gibi et yemeklerinin hazırlanması, patates garnitürlerinin hazırlanması gibi birtakım rotisöre bağlı işlemlerin uygulama çalışmaları yapılır.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi

Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute, İstanbul.

TFG 403 Gastronomi Seminerleri I

Kredi: 3 AKTS: 4

Ders kapsamında turizm uzmanları davet edilerek öğrenciler ile buluşması sağlanacaktır. Böylece öğrenciler sektör temsilcileri ile buluşarak yeni iş imkanlarına kavuşacaklardır.

TFG 405 Pasta ve Tatlılar

Kredi: 3 AKTS: 5

Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, tart, muffin yapımı. Tatlı yapımının temel kuralları; pötifur, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; pastacılıkta kullanılan krema, şurup, meyve sosları ve benzeri sosların hazırlanması, jöle yapımı, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması, temel pasta süsleme sanatı ve pasta dekorasyonu. Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi, krem brule, sufle ve parfe gibi çeşitli tatlıların hazırlanması. Ayrıca tatlı ve pasta yapımında kalori hesabı, şeker hastaları ve diyet yapanlara uygun pasta, tatlı yapımı öğretilir.

Ders Kitabı: Gökçe, N. P. (2009). Tatlılar, Pasta ve Kurabiyeler, Sis Yayınları

TFG 407 Mesleki İngilizce V

Kredi: 3 AKTS: 3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri için temel İngilizce, sözlü iletişim, yazma ve dinleme yeteneklerinin geliştirilmesi, restoran, bar ve mutfakta iletişim için temel bilgiler ile ileri düzeyde mesleki terminolojinin öğretilmesi, mesleki yazışmaların yapılması, misafir şikâyetlerinin alınması, cevaplanması, tariflerin aktarılması ve özgün tariflerin İngilizce oluşturulması.

Ders Kitapları: Yorgancı, N., Keskil, G. (2008). English For Tourism. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

Mascull, B. (2002). Business Vocabulary in Use, Cambridge University Press; UK

TFG 409 Gıda Mevzuatı

Kredi: 2 AKTS: 3

Gıda mevzuatı, AB uyum süreci, genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve kanuni yükümlülüklerin incelenmesi.

Ders Kitabı: Dinçer, A. (2003). Türk Gıda Mevzuatı, Uğurer Tarım Kitapları, Kayseri

TFG 411 Rus Mutfağı

Kredi: 3 AKTS: 5

Rus mutfağının tarihi, Rus yemek çeşitleri, Rus mutfağını oluşturan temel yemek pişirme teknikleri, soğuk iklime uygun olarak yetişen değişik sebze ve meyveler, yemek kültürü ve sofrada adabı, Rus vodkası, Borşç Çorbası, Piliç Kievski gübü Rus yiyecek uygulamaları, Rus havyarları.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.

Şiviloğlu, V. (2004) Küba ve Rus Yemekleri, İnkilap Kitabevi, İstanbul.

TFG 413 Yiyecek İçecek İşletmeciliği

Kredi: 3 AKTS: 5

Yiyecek içecek maddelerinin satın alınmasından başlayarak teslim alınması, depolanması, stok işlemleri, malzemenin depodan çıkarılması ve üretilmesine kadar geçen süreçte yapılan işlemler dikkate alınır.

Ders Kitabı: Aktaş, A. (2001). Ağırhama Hizmetlerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Antalya

TFG 415 Ekmekler ve Özellikleri

Kredi: 3 AKTS: 5

Bu ders ekmek yapım araç ve gereçlerinin kullanılma prensip ve tekniklerini, ölçü, sıcaklık derecelerinin ve kullanılan malzemelerin fonksiyonlarını, dört ana karıştırma ve on iki temel ekmek yapma aşamasını, ön fermantasyonun hamurda kullanımı ve yararlarının yanı sıra hamur şekillendirme ve kesme tekniklerinin gösterilerek çeşitli hamurlardan yapılacak olan ekmeklere uygulanması. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Ayrıca kahvaltı için rol ekmek, kruvasan v.b. gibi hamur işlerinin yapımı.

Ders Kitabı: Ekmek Sanatı, e-kitap, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/belge/1-14510/ekmek-yapimi-ve-cesitleri.html>

TFG 417 Yöresel Mutfaklar

Kredi: 3 AKTS: 5

Türk mutfağı bölgelere göre farklılık göstermektedir. Coğrafi değişkenler, kaynaklara ulaşma imkanlarındaki farklılıklar bu bölgelerin kendine özgü diğerlerinden farklı mutfağı olması sonucunu doğurmuştur. Bu ders kapsamında bölgesel mutfaklara ait olan yemekler ile dayandığı kültürel öğeler öğrencilere aktarılacaktır.

Ders Kitabı: Berk, E. (2005). Ege Mutfağı, Troya Yayınları, İstanbul.

Montignac, M. (2002). Akdeniz Mutfağı ile Yemek Sanatı, Alfa Basım Yayım Dağıtım, İstanbul.

Lezzet Yöre Yemekleri Ansiklopedisi cilt 4 Marmara ve İç Anadolu, Hürriyet Yayınları.

TFG 419 Protokol ve Görgü Kuralları**Kredi: 3 AKTS: 5**

Bu dersin genel amacı, resmi ilişkiler ve iş yaşamında dikkat edilmesi gereken kurallar ve bunların uygulanmasının ilişkilere getireceği düzen konusunda bilgi kazandırmaktır. Bireyler arasındaki ilişkilerin düzenlenmesini sağlayan konuşma, davranış, yazışma, misafir ağırlanması, iş etiği ve her ülkenin kendine özgü görgü kurallarının açıklanması.

Ders Kitabı: Ninemer, J. D., Hayes, D. K. (2005). Restaurant Operation Management; Principles and Practices. New Jersey: Prentice Hall.

Mill, R. C. (2006). Restaurant Management: Customers, Operations and Employees, 3. Baskı. New Jersey: Prentice Hall.

TFG 421 İnsan Kaynakları Yönetimi**Kredi: 3 AKTS:5**

İnsan Kaynakları Yönetiminin örgütlenmesini, iş analizlerini, iş tasarımını, işgücü planlamasını, performans değerlemesini ve ücret sistemlerini, ücret yönetimini, oryantasyon ve eğitim faaliyetlerini, işletmelerin sosyal sorumluluklarını öğretmek, iş güvenliği, işçi sağlığı konularında bilinç kazandırmak.

Ders Kitabı: Sabuncuoğlu, Z. (2009). İnsan Kaynakları Yönetimi. Aktüel Yayınları.

Bayraktaroğlu, S. (2004). İnsan Kaynakları Yönetimi. Sakarya Kitabevi.

Yardımcı Ders Kitapları: Kozak, M. A. (2004). Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi & Örnek Olaylar, Detay Yayıncılık, Ankara

TFG 423 Kültür Turizmi**Kredi: 3 AKTS:5**

Kültür kavramı, kültür ve turizm ilişkisi, kültür, sanat ve eğlence pazarlama, kültüre dayalı turizm türleri (kültürel miras turizmi, dark turizm, etnik turizm, etkinlik turizmi, ipek yolu turizmi), kültür turizminde toplum katılımını sağlama, kültür turizmi canlandırma.

TFG 425 Beslenme Antropolojisi**Kredi: 3 AKTS:5**

Antropoloji kavramı, beslenme antropolojisi kavramı ve önemi, beslenme üzerine yapılan antropolojik çalışmalar ve örnekler

4. YIL**BAHAR DÖNEMİ****TFG 402 İntörn Gastronomi 1****Kredi: 4 AKTS: 8**

İntörn gastronomi eğitimi kapsamında yiyecek içecek işletmelerine gönderilen öğrencilere mutfağın ana kısımlarından olan sıcak mutfak bölümünde çalışma imkânı verilerek; pişirme teknikleri, doğrama teknikleri, sıcak büfe yemekleri, ekipman kullanımı vb. konularda deneyim yaşamaları sağlanır.

TFG 404 İntörn gastronomi 2**Kredi: 4 AKTS: 8**

İntörn staj eğitimi kapsamında yiyecek içecek işletmelerine gönderilen öğrencilere mutfağın ana kısımlarından olan soğuk mutfak ve kasaphane bölümünde çalışma imkânı verilerek;

meze ve zeytinyağlı yapımı, soğuk bñfe ùrünleri, sebze dekoru, et ve balık ùrünlerini işleme vb. konularda deneyim yaşamaları sağlanır.

TFG 406 İntörn Gastronomi 3

Kredi: 4 AKTS: 8

İntörn staj eğitimi kapsamında yiyecek içecek işletmelerine gñnderilen òđrencilere mutfağın ana kısımlarından olan pastane bñlümünde çalışma imkânı verilerek; pasta yapımı, geleneksel tñrk tatlıları, uluslararası tatlılar, çikolata dekoru vb. konularda deneyim yaşamaları sağlanır.

TFG 408 Mezuniyet Projesi

Kredi: 3 AKTS: 6

Dersin amacı, òđrencilerin òđrenmiř oldukları tñm bilgiler ışığında bir ziyafet menñsñ

