

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Açılış Programı Öğretim Programı

BİRİNCİ YIL					
I. Yarıyıl					
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
ASC101	Mutfak Planlaması	2	0	2	3
ASC103	Gastronomi ve Mutfak Tarihi	2	0	2	3
ASC105	Temel Yiyecek Üretimi – 1	1	2	2	3
ASC107	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	3
HIST201	Türkiye Tarihi 1	2	0	2	2
TKL101	Türkçe 1	2	0	2	2
İNG101	İngilizce 1	4	0	4	5
GE103	Bilgisayar ve Uygulamaları	2	2	3	3
GSS101	Genel Sosyal Seçmeli Ders*	2	0	2	2
PMS101	Program Mesleki Seçmeli Ders**	2	0	2	2
PMS101	Program Mesleki Seçmeli Ders**	2	0	2	2
TOPLAM				26	30

SEÇMELİ DERS GRUPLARI							
GSS101 Genel Sosyal Seçmeli Dersler*							
q	Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	Yerel Kredi	AKTS DEĞERİ
GE101	Üniversite Kültürü*	S	2	0	2	2	2
PMS101 Program Mesleki Seçmeli Dersler**							
Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	Yerel Kredi	AKTS DEĞERİ
ASC113	Yiyecek ve İçecek Servisi**	S	2	0	2	2	2
ASC117	Genel Turizm**	S	2	0	2	2	2

BİRİNCİ YIL					
II. Yarıyıl					
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
ASC102	Temel Yiyecek Üretimi – 2	2	2	3	3
ASC104	Pastane Ürünleri	1	2	3	2
ASC106	Sokak Lezzetleri	2	0	2	2
ASC200	Staj	0	0	0	10
HIST202	Türkiye Tarihi 2	2	0	2	2
TKL102	Türkçe 2	2	0	2	2
İNG102	İngilizce 2	4	0	4	5
ASC110	Soğuk Mutfak ve Mezeler	1	2	3	2
PMS102	Program Mesleki Seçmeli Ders*	2	0	2	2
TOPLAM				19	30

SEÇMELİ DERS GRUPLARI							
PMS102 Program Mesleki Seçmeli Dersler*							
Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	Yerel Kredi	AKTS DEĞERİ
ASC116	Yemek İnanış ve Ritüelleri*	S	2	0	2	2	2

İKİNCİ YIL					
III. Yarıyıl					
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
ASC201	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	3	4
ASC203	Türk Osmanlı ve Anadolu Mutfağı	2	2	3	6
ASC205	Açık Büfe, Kokteyl ve Ziyafetler	2	2	3	6
ASC207	İçecek Üretimi	1	2	3	5
ASC209	Gastronomi Turizmi	2	0	2	2
GSS203	Genel Sosyal Seçmeli Ders*	2	0	2	3
PMS203	Program Mesleki Seçmeli Ders**	2	0	2	2
PMS203	Program Mesleki Seçmeli Ders**	2	0	2	2
TOPLAM				20	30

SEÇMELİ DERS GRUPLARI							
GSS203 Genel Sosyal Seçmeli Dersler*							
Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	Yerel Kredi	AKTS DEĞERİ
GE402	İnovasyon ve Girişimcilik*	S	2	0	2	2	3
PMS203 Program Mesleki Seçmeli Dersler**							
Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	Yerel Kredi	AKTS DEĞERİ
ASC211	Duyusal Analiz**	S	2	0	2	2	2
ASC215	Vejeteryan Mutfağı**	S	2	0	2	2	2

İKİNCİ YIL					
IV. Yarıyıl					
Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
ASC202	Yöresel Mutfaklar	2	2	3	5
ASC204	Dünya Mutfakları	2	2	3	6
ASC206	Beslenme Antropolojisi	3	0	3	3
ASC208	Sektör Analizi ve Örnek Çalışma	2	2	3	4
ASC210	Mutfak Akımları	2	0	2	4
PMS204	Program Mesleki Seçmeli Ders*	2	0	2	2
PMS204	Program Mesleki Seçmeli Ders*	2	0	2	2
PMS204	Program Mesleki Seçmeli Ders*	2	0	2	2
PMS204	Program Mesleki Seçmeli Ders*	2	0	2	2
TOPLAM				22	30

SEÇMELİ DERS GRUPLARI							
PMS204 Program Mesleki Seçmeli Dersler*							
Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	Yerel Kredi	AKTS DEĞERİ
ASC216	Moleküler Gastronomi*	S	2	0	2	2	2
ASC218	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı*	S	2	0	2	2	2
ASC222	Tarif Geliştirme ve Tadım*	S	2	0	2	2	2
ASC228	Araştırma Yöntem ve Teknikleri*	S	2	0	2	2	2

DERS İÇERİKLERİ

ASC 101 MUTFAK PLANLAMASI

İşletmelerde mutfağın yeri ve önemi, mutfak planlaması, mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri, mutfak tasarımında optimizasyon, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, mutfak personelinin görev ve sorumlulukları, mutfağın bölümleri, mutfak malzemelerinin bakım onarım ve temizliği, mutfak kazaları, mutfak araçlarının yapımında kullanılan ana malzemeler, mutfak işletmelerinde sanitasyon, hijyen ve güvenlik, mutfak araçlarının çalıştırılmasında kullanılan güç kaynakları, yüzey kaplama ve izolasyonunda kullanılan malzemeler, gıda güvenliği, HACCP ve TSE belgesi

ASC 102 TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ II

Et, tavuk, balık, sebze suları ve stoklar, temel soslar ve kıvam artırıcılar, çorbalar, yiyecek gruplarının pişirme öncesi hazırlığı ve marinasyonu, yiyecek gruplarının uygun pişirme teknikleri kullanılarak pişirilmesi, salatalar ve salata sosları, makarnalar, pilavlar, kurubaklagillerle hazırlanan yemekler, tahıl ürünleri ile hazırlanan yemekler

ASC 103 GASTRONOMİ VE MUTFAK TARİHİ

Gastronomi teriminin doğuşu: Antik Yunanda Gastronomi alanında yapılan ilk çalışmalar, Roma İmparatorluğu döneminde gastronomi çalışmaları, Ortaçağda gastronomi çalışmaları, 18. ve 19.Yüzyıl: Gastronominin bilimsel temelleri, 20. Yüzyıl: Bilimsel bir disiplin olarak “moleküler gastronomi”, gastronominin fiziksel ve kimyasal arka planı, Gastronominin kültürel, sosyal sanatsal, ekonomik, uygulama boyutları.

ASC 104 PASTANE ÜRÜNLERİ

Pastacılık ve ekmekçilik terminolojisi, Kremalar ve dolgu malzemeleri, Pandispanya ve bisküvilerin yapım tekniği, Tatlı sosları ve kaplamaları, Kek, meyve sosu ve hamur dekorasyonu, Muffin ve kek çeşitleri, Kurabiye yapım teknikleri, Profiterol ve choux hamuru yapımı, Mayalı hamurlara giriş, Tuzlu ve tatlı tart hamurları ve dolguları, Çikolata işleme teknikleri ve trüf çikolata yapımı, Mus yapım teknikleri ve çeşitler

ASC 105 TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ I

Sebze türleri, sebzeleri pişirmeye hazırlama, uluslararası doğrama usulleri, haşlama (bouilli) yöntemi, buharda pişirme (steaming) yöntemi, sos içinde pişirme (breze) yöntemi, kendi suyunda pişirme (etüve) yöntemi, parlatarak (glazing) yöntemi, graten yöntemi, sote yöntemi, kızartma yöntemi, ızgara yöntemi, poşe yöntemi, sebzelerin muhafaza yöntemleri

ASC 106 SOKAK LEZZETLERİ

Sokak yemeğinin tanımı, sokak yemeklerinin ortaya çıkış şekilleri, farklı mutfak kültürlerinde sokak yemekleri, Türkiye'den ve dünyadan sokak yemekleri örnekleri

ASC 107 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA

Sağlıklı bir diyet sindirim, emilim ve taşıma, karbonhidratlar, yağlar ve proteinler, enerji dengesi ve vücut kompozisyonu, suda çözünen vitaminler, yağda çözünen vitaminler, su ve eser elementler, gıda güvenliği ve gıda etiketleri, beslenme ilkelerine uygun menü planlama, beslenme ilkelerine uygun menülerin uygulanması.

ASC 110 SOĞUK MUTFAK VE MEZELER

Soğuk soslar ve marinatlar, Salatalar, Türk mutfağına ait soğuk mezeler, Dünya mutfağına ait soğuk mezeler, Soğuk ordövrler, Soğuk kanepeler ve sandviçler, Soğuk çorbalar, Zeytinyağlılar, Pate, galantin ve muşlar, Soğuk büfe, Soğuk tabakların hazırlanması ve sunumu, Soğuk büfelerin hazırlanması ve dekoru

ASC 113 YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ

Dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek içecek servisinin organizasyonu, yiyecek içecek servisinin ilkeleri, yiyecek içecek servisinde kullanılan araçlar, yiyecek içecek servisinde hazırlık çalışmaları, yiyecek içecek servis yöntemleri.

ASC 116 YEMEK İNANIŞ VE RİTÜELLERİ

Doğum, sünnet, düğün, ölüm gibi geçiş törenlerinde, dini bayram ve oruç dönemlerinde; mevsimsel döngülerle ilgili Hidrellez Nevruz gibi günlerde yemeğin rolü ve yemekle ilgili inanış ve uygulamalar. Yemekle ilgili ritüellerin tarihsel geçmişi ve anlamı. Ekmek, tuz gibi temel gıda maddelerinin sembolik anlamları ve sağaltma, nazar gibi alanlarda kullanılışı. Doğum günü pastası, yeni yıl yemeği gibi Batı kökenli modern yemek ritüellerinin ortaya çıkışı.

ASC 117 GENEL TURİZM

Turizm ve turist kavramları, turizm çeşitleri, turizmin gelişimi, tarihi süreçte turizm, turizmin gelişmesine etki eden faktörler, turizm piyasası, turizm arzı, turizm talebi, turizmin ekonomik etkileri, ödemeler dengesi, istihdam etkisi, milli gelir etkisi, turizmin sosyal, ekonomik ve fiziksel çevre ilişkisi. turizm ve çevre, Türkiye’de turizmin geleceğine yönelik SWOT Analizi

ASC 201 YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ

Maliyet ve gider kavramları, sabit, değişken, ortalama, marjinal ve toplam maliyetler, yiyecek içecek maliyet kontrolü, satın alma: satın alma prosedür ve yöntemleri, tedarikçilerin seçimi, alımlarla ilgili muhasebe kontrolleri, tesellüm kontrolü, tesellüm prosedürü, depolama, dağıtım ve stok kontrolü, üretim: menü planlaması ve satış tahminleri, gelir kontrolü, mekanik gelir kontrol yöntemleri, yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri: basit maliyet kontrol yöntemi, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, standart maliyet yöntem, potansiyel maliyet kontrol yöntemi, standart reçeteler ve porsiyon maliyetlerin hesaplanması, satış fiyatı belirleme

ASC 202 YÖRESEL MUTFAKLAR

Akdeniz mutfağı, Ege mutfağı, Trakya Mutfağı, Karadeniz mutfağı, Doğu Anadolu Mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağı, İç Anadolu Mutfağı hakkında bilgilendirme ve uygulama çalışmaları.

ASC 203 TÜRK OSMANLI VE ANADOLU MUTFAĞI

Türk, Anadolu ve Osmanlı mutfakları hakkında genel bilgiler, Anadolu mutfağının doğuşu: Sümerler, Anadolu mutfağının tarihsel gelişimi: Hitit kültürü ve mutfağı, Anadolu mutfağının tarihsel gelişimi: Helenistik dönem, Anadolu mutfağının tarihsel gelişimi: Roma ve Bizans dönemi, Orta Asya Türk mutfağı, Orta Asya Türk mutfağında göçler sırasında meydana gelen etkileşimler, Selçuklu mutfağı, Anadolu Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı (1299-1453), Osmanlı mutfağı (1453-1923), Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı (1923-1945), Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı (1945-1980), Günümüz Türk mutfağı

ASC 204 DÜNYA MUTFAKLARI

Asya mutfakları: İran mutfağı, Rus ve Orta Asya mutfakları, Hint Mutfağı, Çin mutfağı, Tayland, Kore ve Japon mutfakları Avrupa mutfakları: İtalyan mutfağı, Fransız mutfağı, İspanyol mutfağı, Güney Amerika Mutfakları, Orta Amerika mutfakları, Kuzey Amerika mutfakları, Afrika mutfakları, Avustralya ve Yeni Zelanda mutfakları.

ASC 205 AÇIK BÜFE KOKTEYL VE ZİYAFETLER

Açık büfe tanımı, özellikleri ve türleri, açık büfe organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, açık büfe menüleri oluşturma fiyatlandırma, açık büfe menülerinin uygulanması, kokteyl tanımı, özellikleri ve türleri, kokteyl organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, kokteyl menüleri oluşturma fiyatlandırma, kokteyl menülerinin uygulanması, ziyafet tanımı, özellikleri ve türleri, ziyafet organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, ziyafet menüleri oluşturma fiyatlandırma, ziyafet menülerinin uygulanması

ASC 206 BESLENME ANTROPOLOJİSİ

Avcı toplayıcı toplumlarda beslenme, yerleşik hayata geçiş ve tarım, tarımın devriminin insan topluluklarının yaşamında meydana getirdiği değişimler, beslenme kültürü ve toplumsal yapı: Sümerler, Hitit, Antik Mısır ve Çin medeniyetleri, Antik Yunan ve Roma medeniyetleri, Orta Asya ve Anadolu'da Türkler, Amerikan yerlileri, Aborjinler, sanayi devrimi ve modern mutfakların doğuşu, İkinci Dünya Savaşı sonrası gıda endüstrisinde yaşanan gelişmeler, günümüz toplumlarında teknoloji ve beslenme.

ASC 207 İÇECEK ÜRETİMİ

İçecek kültürü ve tarihsel gelişimi, geleneksel Türk mutfak kültüründe içecekler, soğuk alkolsüz içecekler, soğuk alkolsüz içeceklerin üretim süreçleri, soğuk alkolsüz içeceklerle hazırlan kokteyller, soğuk alkolsüz içeceklerin/kokteyllerin servisi, alkollü içecekler, alkollü içecekler üretim süreçleri, alkollü içeceklerle hazırlanan kokteyller, soğuk alkolsüz içeceklerin/kokteyllerin servisi, sıcak içecekler, sıcak içeceklerin üretim süreçleri, sıcak içeceklerin servisi, yemek gruplarına uygun içeceklerin seçimi

ASC 208 SEKTÖR ANALİZİ VE ÖRNEK ÇALIŞMA

Gıda sektörünün ortaya çıkışı ve tarihsel gelişimi, yiyecek içecek işletmelerinin ortaya çıkışı ve tarihsel gelişimi, yiyecek içecek sektörünün ekonomik yapı içindeki yeri ve önemi, yiyecek içecek sektöründe işgücü piyasası ve işgücü ihtiyacı, yiyecek içecek işletmelerinin mali yapıları, restoran değerlendirme kriterleri: Michelin konsepti, restoran kuruluş aşamaları:

ASC 209 GASTRONOMİ TURİZMİ

Turizm türleri, Kültür turizmi ve gastronomi turizmi, Gastronomi turizminin ekonomik boyutu, Gastronomi turizminin sosyal ve kültürel boyutu, Gastronomi turizminde sürdürülebilirlik , Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi, Destinasyon imajı ve gastronomik değerler, Dünyada gastronomi turizmi: Fransa, İtalya ve İspanya, Dünyada gastronomi turizmi: ABD, Kanada, Güney Afrika ve Tayland, Turistik ürün olarak Türkiye'nin sahip olduğu gastronomik değerler, Coğrafi işaretler, Türkiye'nin Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi, Gastronomi turizminde yiyecek içecek/konaklama işletmelerinin önemi

ASC 210 MUTFAK AKIMLARI

Mutfak akımlarını oluşturan etkenler, mutfak akımı ve mutfak modası arasındaki farklar, Klasik Fransız Gastronomi sanatının doğuşu, Fransa'da "Yeni Mutfak" akımı, Mutfak Pratik: Klasik Fransız Mutfak Sanatı ve Yeni Mutfak Anlayışı, yöresel mutfak akımlarının doğuşu; coğrafi işaretleme, mutfak pratik: yöresel mutfaklar, fast food akımı: tanımı, doğuşu ve yaygınlaşması, mutfak akımı: fast food uygulamaları, Akdeniz beslenme modeli, Akdeniz mutfak anlayışı ve akımı; sağlıklı mutfak anlayışı, mutfak uygulamaları, etnik mutfaklar; tanım, örnekler ve uygulamalar, füzyon mutfak anlayışı, mutfak pratik: füzyon mutfak münü uygulamaları; slow food; organik gıda; sürdürülebilir mutfak anlayışı.

ASC 211 DUYUSAL ANALİZ

Yiyecek içecek sektöründe özgünlüğün önemi, spesiyal ürünler, gereklilikler, Çeşitli spesiyallerin elde edilebilmesi amacıyla yapılacak çalışmalar, gıda kalite karakteristikleri. Duyusal değerlendirme, tanımlar, önemi, gıda sanayi ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanım amaçları. Duyusal değerlendirme panel odası, ürün ve panel kontrolleri, panelist seçimi. Duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar, lezzet profili diyagramlarının oluşturulması. Doku profili analizi, duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması. Yiyecek içecek işletmelerinde duyusal değerlendirme programına bir örnek. Uygulama;Panelistlerin temel tatlarla ilişkin duyusal eşiklerinin belirlenmesi

ASC 215 VEJETERYAN MUTFAĞI

Vejetaryen beslenmenin tanımı ve özellikleri, vejetaryen beslenme kültürünün doğuşu ve tarihsel gelişimi, vejetaryen beslenmenin felsefi ve ahlaki boyutu, vejetaryen beslenmenin sağlık üzerine etkileri, vejetaryen mutfakta kullanılan malzemeler, alternatif bitkisel protein kaynakları, bitkisel gıdalarla yeterli ve dengeli beslenme, özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk), vejetaryen mutfağında çorbalar, vejetaryen mutfağında mezeler ve aperatifler, vejetaryen mutfağında sebze yemekleri, geleneksel reçetelerin vejetaryen beslenme sistemine uyarlanması, beslenme ilkelerine uygun vejetaryen menü hazırlama, örnek vejetaryen menü uygulaması

ASC 216 MOLEKÜLER GASTRONOMİ

Apicius'tan günümüze moleküler gastronomi çalışmaları, bilimsel bir disiplin olarak moleküler gastronominin doğuşu: Herve This ve Nicola Kurti'nin çalışmaları, moleküler gastronominin çalışma alanları, moleküler gastronomi moleküler mutfak ayrımı, bir akım olarak moleküler mutfak.

ASC 218 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI

Fotoğraf Makinesinin tanıtımı ve makine ayarları, fotoğrafta özel efektler, görüntüleri projekte etmek, fotoğraf makinası efektleri, filtre ile efekt uygulamaları, hareket, film efektleri, karanlık oda efektleri , fotoğrafta sanatsal yaklaşımlar, yemek fotoğrafçılığı, menü fotoğraflama.

ASC 222 TARİF GELİŞTİRME VE TADIM

Bu ders yaratıcılık ve analitik düşünmeye dayalıdır. Literatürde yer alan tarifleri benimseyerek yeni, özgün tarifler oluşturmak için gerekli metotların kullanımını ve duyuşsal değerlendirme öğretilir. Öğrenciler sunum becerilerini geliştirir. Duyu organlarını kullanarak, yeni ve farklı ürünleri tadım yapabilme ve ayırt edebilme becerilerine sahip olur.

ASC 228 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Araştırma yöntemleri, niceliksel araştırma (quantitative research), niteliksel araştırma – qualitative research: (gözlem, örnek olay, mülakat, anket), araştırma kaynakları (kütüphaneler, elektronik ortam, üniversite kütüphaneleri, devlet arşivleri, elektronik kütüphaneler, süreli yayınlar, gazete arşivleri), bilimsel yazma ve sunu hazırlama, ofis programlarına ait uygulamalar, APA yazım yöntemi. içindekiler tablosu, kaynak gösterme, tablo ve grafik hazırlama, Problemin ortaya konması, amacın ve konuya ait önemin belirlenmesi, araştırmayla ilgili varsayım, sınırlılıklar, yöntemin ortaya konması, araştırma yapılacak konuyla ilgili kaynak taraması yapma, rapor ve yazım aşaması, hazırlanan konunun sunulması, sunulan konu üzerinde tartışma ortamı.