

T.C.
İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
DERS İÇERİKLERİ

I.SINIF
I. YARIYIL

Ders adı (T-U) AKTS

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I (UBÖM) (2-0) 2

Atatürk ilkeleri ve inkılâp tarihi ile ilgili temel kavramlar, sanayi devrimi ve Fransız devrimi, Osmanlı İmparatorluğunun dağılışı, Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, TBMM'nin Kuruluşu, Kurtuluş Savaşı'nın sona ermesi ve Lozan Barış Antlaşması görüşlerine ilişkin bilgi verilir.

Türk Dili I (UBÖM) (2-0) 2

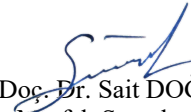
Dil nedir, dil düşünce bağlantısı, dil kültür bağlantısı, dünya dilleri ve Türkçe, ses bilgisi, kelime türleri anlatılmaktadır.

İngilizce I (UBÖM) (2-0) 2

Öğrencilere, kendi alanlarında mevcut yabancı dildeki kaynakları okuyup anlamasını ve araştırmalarını etkili bir şekilde aktarıp kâğıda dökmelerini sağlamak amacıyla temel İngilizce gramer yapısı öğretilmektedir.

Teknoloji Okuryazarlığı (UBÖM) (2-0) 2

Temel kavramlar, işletim sistemi kullanımı, kelime işlem programı kullanımı, elektronik hesaplama tablosu ve grafik çizim programı kullanımı, sunu hazırlama programı kullanımı ve internet hizmetlerinin kullanımını kapsamaktadır.


Doç. Dr. Sait DOĞAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Gastronomiye Giriş (3-0) 6

Gastronomi ve ilgili kavramlar, yiyecek-içecek tarihi, gastronomi ve kültür, gastronomi ve turizm, mutfak ve mutfakta kullanılan araç-gereçler, temel soslar, temel doğrama teknikleri, yeni mutfak trendleri ile ilgili bilgiler verilir.

Genel Turizm (3-0) 5

Turizm ve ağırlama endüstrisi hakkında genel konuları tanımlayan, temel ve güncel bilgiler hakkında bilgi veren konuları kapsamaktadır.

Genel İşletme (3-0) 5

İşletmelerin temel kavramları, işletmelerin amaçları, işletme çeşitleri, işletmelerin kuruluşları, işletme büyüklüğü, işletme fonksiyonları: Yönetim, Üretim, Pazarlama, Finans, İnsan kaynakları, Muhasebe, Araştırma geliştirme ve Halkla ilişkiler konularını kapsamaktadır.

Mesleki İngilizceye Giriş I (6-0) 6

Orta öncesi düzey 4 beceriye dayandırılmıştır. Hedef dili daha etkin kullanmak adına dilbilgisi temeli oluşturmak hedeflenmiştir.

I. SINIF

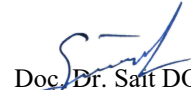
II. YARIYIL

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

Atatürkçü Düşünce Sistemi, Cumhuriyet ve temel nitelikleri, Çağdaş Türk dünyası ve Atatürkçü düşünce ilişkisini kapsamaktadır.

Türk Dili II (UBÖM) (2-0) 2

Kelime ve kelime grupları; cümle, cümleyi oluşturan birimler ve cümle çeşitleri, yazılı anlatımın özellikleri, yazılı anlatımda plan, tema, bakış açısı, ana düşünce, yardımcı fikirler, paragraf, anlatım biçimleri; resmî yazılar (tutanak, bildiri, rapor, iş mektupları); dil yanlışları (yazım kuralları ve noktalama işareti yanlışları: anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar); duygu ağırlıklı yazılar(şiir); kurmaca yazılar (hikaye, roman, tiyatro), gerçeğe dayalı yazılar (gezi yazısı, anı, günlük); inceleme-araştırma yazıları (röportaj, biyografi); düşünce yazıları (makale, fıkra, deneme, eleştiri,); sözlü anlatım türleri (panel, tartışma) gibi konular oluşturur.


Doc. Dr. Saif DOĞAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

İngilizce II (UBÖM) (2-0) 2

Öğrencilerin hem lisans eğitimleri sırasında hem sonrasında akademik ve mesleki hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizce dilbilgisi, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve mesleki yazım becerilerini kapsamaktadır.

Yenilikçilik ve Girişimcilik (UBÖM) (2-0) 2

Operasyon doğası, kalite yönetimi, ürün, servis ve süreç planlama, tesis yer seçimi girişimcilik ve yenilikçilik kavramlarını kapsamaktadır.

Gıda Kimyası (3-0) 5

Gıda Kimyası dersi; besin kimyasına giriş, suyun besinlerdeki önemi, besinlerde karbohidratlar, lipidler, amino asitler ve peptidler, proteinler, enzimler, vitaminler, madensel maddeler, organik asitler, fenolik bileşikler, doğal renk maddeleri, gıdalarda bulunan doğal lezzet ve aroma maddeleri, gıda katkı maddeleri ve gıdalarda bulunan toksik bileşiklerine ilişkin konuları içermektedir.

Gıda Güvenliği ve Hijyen (3-0) 5

Hijyen ve sanitasyon, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, gıda ve personel hijyeni, tanımı ve önemi, besinlerin bozulma nedenleri, gıda güvenliği yönetim sistemleri, ambalaj, gıda katkı maddelerinin tanımı ve tarihçesini kapsamaktadır.

Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Servis Teknikleri (2-2) 6

Yiyecek içecek sektörü, yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis araçları, yiyecek içecek işletmeleri yönetim ve organizasyon yapısı, temel servis bilgisi ve servis aşamaları, servis türleri, protokol servisi ve banket servisini kapsamaktadır.

Mesleki İngilizceye Giriş II (6-0) 6

Ders Oxford yayınlarının Headway Pre-intermediate kitabının classroom presentation uygulaması ile işlenmektedir.

II. SINIF

I. YARIYIL

Gıda Bilimi ve Teknolojisi (2-0) 3

Gıdaların bileşimleri, hububat teknolojisi, et ve et ürünleri üretimi, süt ve süt ürünleri üretimi, meyve işleme ve değerlendirme teknolojisi, şeker, sirke, konserve ve alkollü içkiler teknolojisi, gıda güvenliği sistemleri, gıda katkı maddelerini kapsamaktadır.

Gıda Mevzuatı (2-0) 4

Gıdaların kalite öğeleri ile birlikte besinlerin/gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler (örn: Türk Gıda Kodeksi sağlık ve beslenme beyanları yönetmeliği), gıda mevzuatı hakkında temel bilgiler anlatılır. Gıda mevzuatı temel ilkeleri, Codex Alimentarius Komisyonu, Türk Gıda Kodeksi, Türk Gıda Kodeksi Ürün Yönetmeliklerinin İncelenmesi, Mevzuatlar doğrultusunda gıda/besin üretim ve satış yerleri, gıda üretimi, işlenmesi ve depolama aşamalarındaki yasal düzenlemeler, gıda kirliliği ve gıda kirliliğine neden olan maddeler, gıda ambalajlama ve etiketleme ilkeleri, gıda katkı maddeleri, gıda katkı maddeleri, uluslararası ve ulusal standartlar, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili standartlar, ISO-22000 ve Türk Standardları Enstitüsü hakkında bilgilendirmeler anlatılır.

Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (3-0) 5


Dengeli beslenme, beslenme hataları, yiyecek grupları, yiyeceklerin beslenmedeki yeri, besin öğelerinin sınıflandırılması, yaşa ve insan yapısına göre beslenme, beslenme görgüsü, mutfakta yağ kullanımı, yemek kalorisi hesaplama, menü ve menünün tarihi, menü türleri, menü hazırlama esasları, menü tasarımı, menü fiyatlandırma, menü mühendisliğini kapsamaktadır.

Finansal Muhasebe (3-0) 5

Genel kabul görmüş muhasebe prensiplerine ve mali tablolara hakim olmaktır.

Mesleki İngilizce I (4-0) 5

Mutfak araç gereçleri, yiyecek, içecek tanımları, pişirme teknikleri, turizm konuşmaları ve terimleri, akademik yazma, akademik çeviriye kapsamaktadır.


Doç. Dr. Sait DOĞAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

II. SINIF
I. YARIYIL
SEÇMELİ DERSLER GRUP-1

Üniversite Ortak Seçmeli Ders Havuzu (2-0) 2

İskenderun Teknik Üniversitesi Birimlerince açılan ortak derslerden öğrenci tercihi ile alınan 1 dersi kapsamaktadır.

II. SINIF
I. YARIYIL
SEÇMELİ DERSLER GRUP-2

Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım (2-0) 3


İlk yardımın temel uygulamalarını kapsamaktadır.

Pazarlama İlkeleri ve Yönetimi (2-0) 3

Pazarlama felsefesi, pazarlama araç ve yöntemlerinin anlaşılmasını sağlayarak pazarlama anlayışının gelişimi, pazarlama araştırması ve bilgi sistemi, pazarlama kararlarını etkileyen çevresel faktörler, tüketici pazarları ve tüketici davranışları, örgütsel pazarlar ve tüketici davranışlarını tanıma, hedef pazar seçimi: pazar bölümlenme, hedefleme ve konumlandırma, ürün, fiyat, dağıtım, tutundurma bileşenlerini tanıma, tutundurma aracı olarak reklam ve satış geliştirme, tutundurma aracı olarak kişisel satış, halkla ilişkiler ve doğrudan pazarlama ile pazarlamada yeni trend konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Yönetim ve Organizasyon (2-0) 3

Örgüt, Yönetim, Yönetici, Lider Yönetici, Güç ve Yetki kavramlarını içeren temel kavramlar, Klasik Yönetim Teorileri, Neo-Klasik Yönetim Teorileri ve Modern Yönetim Teorileri, Yönetimin Fonksiyonları, Toplam Kalite Yönetimi, Amaçlara Göre Yönetim, Şebeke Örgütler, Dış Kaynak Kullanımı, Kıyaslama, İşgören Güçlendirme, Öğrenen Örgütler, Kurumsallaşma, Yeniden Yapılanma ve Entelektüel Sermaye konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.


Doç. Dr. Saif DOĞAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tedarik Zinciri Yönetimi (2-0) 3

Tedarik zincirinin temel fonksiyonları, yapısı ve gelişimi, tedarik zinciri üyeleri, tedarik ve tedarikçi yönetimi, tedarik zincirinde lojistik ve dağıtım, tedarik zinciri işleyişi ve stratejiler, tedarik zincirinde satın alma, tedarik zincirinde örgütsel ilişkiler, tedarik zincirinde performans ölçümü yönetimi, bilgi teknolojileri, talep tahminleme ve planlama, lojistiğın önemi, küresel boyutuyla tedarik zinciri yönetimi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

II. SINIF

II. YARIYIL

İş Sağlığı ve Güvenliğı (2-0) 2

İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar ve Yargıtay kararlarının incelenmesi, Gemi inşaat sanayisinde yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemleri kapsamaktadır.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi (3-0) 5

Yiyecek içecek işletmesi tanımı, bütçe, gelir- gider, maliyet, maliyet kontrolü kavramlarını ve stratejileri, satın alma, teslim alma, depolama, fiyatlandırma iş akışını kapsamaktadır.

Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I (2-2) 4

Mutfağın fiziksel yapısı, mutfakta kullanılan ekipmanlar, uluslararası doğrama teknikleri, uluslararası pişirme teknikleri, temel ve türev soslar ile ilgili uygulamaları kapsamaktadır.

Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları I (2-2) 4

Ekmek ve pastacılık tarihçesi, pastacılıkta kullanılan malzemeler ve ekipmanlar, yerel ekmekler, uluslararası ekmekler, tatlı-tuzlu tartlar, tatlı-tuzlu kurabiyeler ve merengler ile ilgili uygulamaları kapsamaktadır.

İnsan Kaynakları Yönetimi (3-0) 4

İnsan kaynakları yönetimini tarihçesi, personel yönetimi ve insan kaynakları yönetimi, insan kaynakları planlaması, iş analizi ve iş tasarımı, insan kaynakları tedarik ve seçimi, iş görüşmeleri ve sözlü sınavlar, etkili özgeçmiş (cv) hazırlama, eğitim ve geliştirme kariyer

yönetimi, performans değerlendirme, ücret yönetimi ve ödüllendirme, insan kaynakları yönetiminin hukuki boyutlarını kapsamaktadır.

Mesleki İngilizce II (4-0) 5

Ders konaklama, ulaşım, uluslararası turizm çeşitleri hakkında okuma parçaları, gastronomi alanında yazılmış akademik makaleler ve video sunumlar, akademik yazma ve okuma hakkında gelişmiş bilgileri içermektedir.

II. SINIF

II. YARIYIL

SEÇMELİ DERSLER GRUP-1

Coğrafi İşaretleme ve Tescil (2-0) 3

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı, coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvurusu, tescil ve değişiklik talepleri, coğrafi işaret korumasının elde edilmesi ve tescilden doğan hakların kapsamı, ulusal ve uluslararası coğrafi işaretli örnek ürün incelemelerini kapsamaktadır.

Rekreatif Spor (2-0) 3

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. Ülkemizde rekreatif faaliyetler ve durumları.

II. SINIF

II. YARIYIL

SEÇMELİ DERSLER GRUP-2

Gıda Muhafaza Teknikleri (3-0) 3

Gıdalarda meydana gelen bozulmalar, gıda muhafazasının temel ilkeleri, gıda muhafazasında kullanılan yöntemler, gıda muhafazasında kullanılan modern yöntemler ve uygulama alanları, gıda muhafaza yöntemlerinin avantajları ve dezavantajlarını kapsamaktadır.

Araştırma ve Sunum Teknikleri (3-0) 3

Bilgi kavramı, kaynakları ve yararlanma yöntemleri, yazım kuralları, noktalama işaretleri, anlatım biçimleri ve kompozisyon yazı türleri (resmî “biçimsel” yazılar, fıkra, makale, eleştiri, deneme, mektup...), sözlü anlatım türleri (açık oturum, sempozyum, panel, forum,

kolokyum, konferans, söylev), araştırma rapor hazırlama teknikleri; bilimsel araştırma ve sunum teknikleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.



Doç. Dr. Sait DOĞAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı