

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI-

TÜM DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I

Yabancı Dil (İngilizce) I dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Yabancı Dil (İngilizce) I dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

TÜRK DİLİ I

Türk Dili I dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Türk Dili I dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ

Beslenmenin Temel İlkeleri dersi ile insan vücudunun yapısı ve çalışma düzeni, besin, beslenme, besin öğeleri ve tanımları, belli başlı besin öğelerinin kaynakları, özellikleri, işlevleri ve yetersizliklerinde oluşan sağlık sorunları, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri konuları öğrenilmektedir.

KLASİK PASTACILIK UYGULAMALARI

Klasik Pastacılık Uygulamaları dersi, öğrencilerin pastacılık alanındaki geleneksel teknik ve tarif bilgilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem pastacılığın temel teorik prensiplerini kavrayacak hem de uygulama odaklı atölye çalışmalarıyla bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Klasik Pastacılık Uygulamaları dersi, temel malzeme bilgisi ve pişirme tekniklerinin tanıtımı ile başlayarak, farklı hamur ve kremalar, dekorasyon yöntemleri ve sunum teknikleri gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcılık, el becerisi, zaman yönetimi ve takım çalışması yetkinliklerini geliştirecek çeşitli proje ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda karşılaşılabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

EKMEK VE UNLU MAMULLER- I

Ekmek ve Unlu Mamuller-I dersinde öğrenciler buğdayın tanımını, türlerini, yetiştirme ve saklama koşullarını açıklar. Buğday tanesinin bileşimini ve bu bileşenlerin işlevlerini tanımlar. Buğdayın işlenmesi ve un elde etme aşamalarını açıklar. Un tiplerini, undaki ana bileşenleri ve kullanım alanlarını belirler. Un depolama koşullarını açıklar. Ekmeğin tanımını ve tarihçesini açıklar. Türk ve dünya mutfağındaki ekmek kültürünü karşılaştırır. Glütenin oluşum sürecini ve hamur üzerindeki etkilerini açıklar. Glüten intoleransı ve çölyak hastalığı hakkında bilgi sahibi olur. Yumurta çeşitlerini, kalite sınıflamasını ve fonksiyonlarını açıklar. Şeker çeşitlerini ve hamur üzerindeki etkilerini açıklar. Pastacılıkta kullanılan yağ çeşitlerini ve işlevlerini açıklar. Maya üretim aşamalarını ve maya çeşitlerini tanımlar. Fermantasyonun hamur yapısına ve lezzete etkilerini açıklar. Nişasta çeşitlerini ve pastacılıkta kullanım amaçlarını açıklar. Simit, poğaç, çörek, hamburger ekmeği, sandviç ekmeği, bagel, pretzel, focaccia gibi ürünleri üretir. Hamur hazırlama, yoğurma, mayalandırma, pişirme ve depolama süreçlerinde hijyen ve kalite standartlarını uygular. Ürünleri görsel olarak çekici ve standartlara uygun şekilde sunar.

MUTFAK MATEMATİĞİ

Mutfak Matematiği dersi, öğrencilerin mutfak operasyonlarında gerekli olan sayısal ve analitik becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, temel matematiksel kavramları ve hesaplama yöntemlerini mutfak uygulamaları bağlamında kavrayacak; reçete dönüştürme, maliyet analizi, porsiyon kontrolü ve stok yönetimi gibi konularda bu bilgileri uygulama odaklı etkinliklerle pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Mutfak Matematiği dersi, temel aritmetik işlemlerden

başlayarak ölçü birimlerinin dönüştürülmesi, oran-orantı hesaplamaları ve maliyetlendirme teknikleri gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin problem çözme, detaylara dikkat etme ve zaman yönetimi becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar, grup çalışmaları ve mutfak simülasyonları dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfak ortamlarında verimli, doğru ve maliyet odaklı çalışmaya hazır hale gelirler.

AROMATİK BİTKİLER VE BAHARATLAR

Aromatik Bitkiler ve Baharatlar dersi ile bahar-baharat tanımı, egzotik baharatlar, baharat karışımları, baharat saklama koşulları, baharatların ulusal ve uluslararası mutfaklarda kullanım yerleri, mutfak otlarına giriş ve tanımlar, egzotik mutfak otları, mutfak otları saklama koşulları, mutfak otlarının ulusal ve uluslararası mutfaklarda kullanım yerleri öğrenilmektedir.

GASTRONOMİ VE MEDYA

Gastronomi ve Medya dersi, öğrencilerin gastronomi alanındaki bilgi ve becerilerini medya ve iletişim perspektifinden geliştirmeyi hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, gastronomi dünyasının medya aracılığıyla nasıl temsil edildiğini ve bu temsilin sektöre, tüketici algısına ve marka değerine etkilerini inceleyeceklerdir. Gastronomi ve Medya dersi; gastronomi haberciliği, fotoğrafçılık, video prodüksiyonu, sosyal medya içerik yönetimi ve gastronomi eleştirisi gibi temel konularla başlayarak, marka hikâyeleştirme, dijital pazarlama stratejileri ve medya etiği gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcı düşünme, etkili iletişim ve eleştirel analiz becerilerini geliştirecek proje çalışmaları, medya içerik üretim atölyeleri ve vaka analizleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası gastronomi sektöründe medya ve iletişimi etkili biçimde kullanabilecek donanıma sahip olurlar.

MESLEK ETİĞİ

Meslek Etiği dersinde öğrenciler etik, ahlak, değer, norm, yasa gibi temel kavramları tanımlar. Meslek etiğinin tanımını, amacını ve önemini açıklar. Etik kurallar ile yasal düzenlemeler arasındaki farkı ve ilişkileri analiz eder. Kendi meslek alanına ait etik kod ve standartları açıklar. Etik ilkelere uygun karar verme sürecini uygular. Meslek yaşamında karşılaşılan etik ikilemleri değerlendirir ve çözüm önerileri geliştirir. Meslek icrasında dürüstlük, tarafsızlık, güvenilirlik ve gizlilik ilkelerini uygular. İş yaşamında saygılı, adil ve yapıcı iletişim kurar. Çalışma ortamında kültürel çeşitliliğe saygı gösterir ve ayrımcılık yapmama ilkesine uyar. Mesleki çıkar ile toplumsal sorumluluk arasında denge kurar.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk Mutfak Kültürü dersi, öğrencilerin Türkiye'nin zengin ve köklü gastronomi mirasını kültürel, tarihsel ve sosyolojik boyutlarıyla tanımlarını ve analiz etmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, Türk mutfağının tarihsel gelişimi, bölgesel farklılıkları, geleneksel pişirme teknikleri ve yemek kültürünün toplumsal yaşamla ilişkisi üzerine teorik bilgi edinecek; aynı zamanda uygulama odaklı etkinliklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Türk Mutfak Kültürü dersi, Anadolu'nun farklı coğrafyalarına özgü yemeklerin tanıtımı ile başlayarak Osmanlı mutfağından günümüz modern Türk mutfağına uzanan yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin kültürel farkındalık, araştırma ve sunum becerilerini geliştirecek alan çalışmaları, mutfak atölyeleri ve grup projeleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler hem akademik hem de profesyonel yaşamlarında Türk mutfak kültürünü doğru, bilinçli ve etkili bir şekilde temsil edebilecek bilgi ve donanıma sahip olurlar.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

İş Sağlığı ve Güvenliği dersinde, iş sağlığı ve güvenliğinin genel prensipleri, risk tanımı ve risk değerlendirilmesi hakkında genel bilgiler, iş güvenliği ve işçi sağlığı açısından eğitimin önemi, iş güvenliği yönünden işyerlerinde yapılması gerekli kontroller, düzenlenecek belge, kayıt, form ve raporlar, sabit tesislerde iş sağlığı ve güvenliği organizasyonu, iş kazasının nedenlerinin analizi, iş sağlığı ve meslek hastalığı, iş kazaları ve meslek hastalıklarının işçi işveren ve ülkemize maliyeti, ergonomi, çevre sağlığının çalışanlar üzerindeki etkisi, sağlık ve güvenlik konusunda devlet, işveren, işçilerin görev ve sorumlulukları, sağlık ve güvenlik konusunda devlet, işveren, işçilerin görev ve sorumlulukları, iş kazalarından doğan cezai ve hukuki sorumluluklar ile ilgili bilgiler verilmektedir.

GENEL TURİZM

Genel Turizm dersi, öğrencilerin turizm sektörünün temel kavramlarını, yapısını ve işleyişini kapsamlı şekilde öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, turizmin tarihsel gelişimi, çeşitleri, ekonomik ve sosyo-kültürel etkileri gibi temel konularda teorik bilgi edinecek; saha çalışmaları, vaka analizleri ve grup projeleri aracılığıyla bu bilgileri uygulama odaklı olarak pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Genel Turizm dersi, turizmin tanımı ve tarihsel süreçteki gelişimi ile başlayarak konaklama, ulaşım, destinasyon yönetimi, sürdürülebilir turizm ve turizm politikaları gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin iletişim, problem çözme ve analitik düşünme becerilerini geliştirecek sektör odaklı araştırmalar ve sunumlar dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası turizm sektöründe farklı alanlarda etkin ve donanımlı bir şekilde görev alabilecek bilgi ve becerilere sahip olurlar.

GENEL İŞLETME

Genel İşletme dersi, öğrencilerin işletme biliminin temel kavramlarını, işleyişini ve yönetim süreçlerini bütüncül bir bakış açısıyla kavramalarını hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, işletmelerin kuruluşundan organizasyon yapısına, yönetim fonksiyonlarından pazarlama, üretim, finans ve insan kaynakları yönetimine kadar geniş bir yelpazede teorik bilgi edinecek; vaka analizleri, proje çalışmaları ve uygulama odaklı etkinliklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Genel İşletme dersi, temel işletme kavramlarının tanıtımı ile başlayarak stratejik yönetim, sürdürülebilirlik, dijital dönüşüm ve küresel rekabet gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin problem çözme, eleştirel düşünme, liderlik ve ekip çalışması becerilerini geliştirecek çeşitli grup çalışmaları ve sunumlar dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel iş dünyasında etkin ve verimli bir şekilde görev alabilecek bilgi ve donanıma sahip olurlar.

UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK – I

Uygulamalı Girişimcilik – I dersi, girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri ile iş planının kavranması; pazar araştırması, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı ve finansal plan gibi konuları kapsamaktadır.

YİYECEK ANALİZİ

Yiyecek Analizi dersi ile yiyeceklerin bileşimi irdelenir. Besinlerin yapısının nelerden oluştuğu tartışılarak öğrenilmektedir.

MENÜ PLANLAMA

Menü Planlama dersi, menü kavramı ve önemi, beslenme ile sağlıklı ve dengeli beslenme konuları, menü hazırlanırken dikkat edilecek hususlar, menüde yemek seçimi, menü çeşitleri ve hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları, hazırlanan ödev, proje ve benzeri çalışmaların değerlendirilmesi ile dersin genel değerlendirmesinin yapılması konularını kapsamaktadır.

II. YARIYIL

YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II

Yabancı Dil (İngilizce) II dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Yabancı Dil (İngilizce) II dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

TÜRK DİLİ II

Türk Dili II dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Türk Dili II dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.

GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

Gıda Bilimi ve Teknolojisi dersi ile gıda teknolojisinin tanımı ve yöntemlerinin öğrenilmesi, gıdaların muhafaza yöntemlerindeki teknolojik gelişmelerin öğrenilmesi, un, süt, yağ, çikolata ve diğer gıdaların teknolojisinin öğrenilmesi, besinlerin dondurularak vb. muhafaza teknolojisi öğretilmektedir.

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON

Gıda Hijyeni ve Sanitasyon dersi ile temel mikrobiyoloji bilgisi, mikroorganizmaların özellikleri ve yaşam şekilleri, kişisel hijyen, kişisel temizlik kuralları, işletmelerde tuvaletler ve el yıkama alanları, periyodik sağlık kontrolleri, işletme giriş ve çıkışları, temizlik malzemeleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, iş ve işçi sağlığı bilgileri verilmektedir.

MODERN PASTACILIK UYGULAMALARI

Modern Pastacılık Uygulamaları dersi, öğrencilerin çağdaş pastacılık tekniklerini, yenilikçi tarifleri ve güncel sunum trendlerini öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, modern pastacılığın temel prensiplerini kavrayacak; çikolata ve şeker işleme tekniklerinden moleküler gastronomi uygulamalarına, özel diyetlere uygun tatlılardan uluslararası pastacılık trendlerine kadar geniş bir yelpazede bilgi edineceklerdir. Modern Pastacılık Uygulamaları dersi, modern malzeme bilgisi ve temel tekniklerin tanıtımı ile başlayarak ileri düzey dekorasyon, yaratıcı tasarım ve profesyonel sunum tekniklerine doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcılık, el becerisi, inovasyon ve zaman yönetimi becerilerini geliştirecek atölye çalışmaları, proje uygulamaları ve grup etkinlikleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda modern pastacılık alanında yenilikçi ve özgün ürünler ortaya koyabilecek donanıma sahip olurlar.

EKMEK VE UNLU MAMULLER- II

Ekmek ve Unlu Mamuller – II dersinde öğrenciler, ön mayalama, levain, uzun fermentasyon tekniklerini uygular. Çavdar, mısır, karabuğday, tam buğday gibi farklı unlarla ürün formüle eder. Glutensiz, düşük karbonhidratlı ve vegan ekmek reçeteleri oluşturur. Baharat, ot, sebze, meyve, kuruyemiş gibi katkılarla inovatif ekmek çeşitleri üretir. Baguette, ciabatta, pita, naan, tortilla, lavash vb. dünya mutfağına ait ekmekleri üretir. Profesyonel şekillendirme, yüzey kesme (scoring) ve dekorasyon tekniklerini uygular. Taş tabanlı, buharlı ve döküm kap fırınlarda pişirme yöntemlerini uygular. Ekmeklerde kabuk rengi, gözenek yapısı, doku ve lezzet kriterlerini değerlendirir. Bayatlamayı geciktirme ve hijyenik saklama yöntemlerini uygular. İnovatif, pazara uygun ve reçetesi standartlaştırılmış ekmek çeşitleri tasarlar.

TÜRK TATLILARI

Türk Tatlıları dersi, öğrencilerin Türk mutfağının zengin tatlı çeşitlerini, tarihsel kökenlerini ve yapım tekniklerini kapsamlı biçimde öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, şerbetli tatlılardan sütlü tatlılara, hamur tatlılarından yöresel özgün tatlılara kadar geniş bir yelpazede bilgi edinecek; bu tatlıların hazırlanışı, sunumu ve saklama yöntemlerini uygulamalı çalışmalarla pekiştireceklerdir. Türk Tatlıları dersi, Osmanlı mutfağından günümüze uzanan tatlı kültürünün tanıtımı ile başlayarak malzeme bilgisi, pişirme teknikleri, dekorasyon

yöntemleri ve yöresel çeşitlerin incelenmesi gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin el becerisi, zaman yönetimi ve sunum estetiği gibi yetkinliklerini geliştirecek atölye çalışmaları, grup projeleri ve yaratıcı uygulamalar dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda Türk tatlılarını geleneksel yöntemlerle ve modern sunum teknikleriyle hazırlayabilecek bilgi ve donanımına sahip olurlar.

BUTİK İŞLETME TASARIMI

Butik İşletme Tasarımı dersinde öğrenciler, butik işletmelerin özelliklerini, büyük ölçekli işletmelerden farklarını ve sektördeki yerini açıklar. Hedef kitle belirleme, rakip analizi ve niş pazar fırsatlarını değerlendirebilir. Mutfak, iç mekân, dekorasyon, marka kimliği ve hizmet anlayışını özgün bir konsepte dönüştürür. İşletmenin vizyonu, misyonu, değerleri ve gelir modeli gibi temel unsurları planlayabilir. Ergonomi, akış planı, müşteri deneyimi ve görsel çekicilik kriterlerini uygulayabilir. İşletmenin konseptine uygun menü, ürün veya hizmet portföyünü tasarlayabilir. Logo, ambalaj, menü tasarımı, sosyal medya dili ve reklam stratejisini belirleyebilir. Bütçe, maliyet analizi, fiyatlandırma stratejisi ve kârlılık hesaplaması yapabilir. Gerekli ruhsat, izin, hijyen ve güvenlik standartlarını bilir ve uygular. Personel seçimi, eğitim, motivasyon ve müşteri ilişkileri yönetimini etkin şekilde yürütmeyi öğrenir. İşletmenin karşılaşabileceği ekonomik, operasyonel ve imaj risklerini öngörüp çözümler geliştirir. Tasarladığı butik işletme modelini iş planı ve görsel sunum teknikleriyle ifade edebilir.

GASTRONOMİ TARİHİ

Gastronomi Tarihi dersi, öğrencilerin yiyecek ve içecek kültürünün tarihsel gelişimini, farklı medeniyetlerin mutfak kültürlerine katkılarını ve gastronominin kültürel miras olarak önemini kapsamlı şekilde öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, ilk tarım toplumlarından günümüz modern mutfaklarına uzanan süreçte gastronominin evrimini; pişirme tekniklerindeki değişimleri, malzeme kullanımındaki dönüşümleri ve yemek kültürünün toplumsal yaşam üzerindeki etkilerini inceleyeceklerdir. Gastronomi Tarihi dersi, antik uygarlıkların mutfak kültürleri ile başlayarak Orta Çağ, Rönesans, Osmanlı İmparatorluğu ve modern çağ mutfak anlayışına doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin araştırma, eleştirel düşünme ve kültürel karşılaştırma becerilerini geliştirecek vaka analizleri, sunumlar ve proje çalışmaları dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, gastronomiyi tarihsel ve kültürel bağlamda değerlendirebilecek, geçmişten günümüze uzanan mutfak mirasını akademik ve profesyonel yaşamlarında etkili bir şekilde kullanabilecek donanımına sahip olurlar.

YEMEK STİLİSTLİĞİ

Yemek Stilistliği dersi, öğrencilerin yiyecek ve içeceklerin görsel sunumunu estetik ve profesyonel bir bakış açısıyla planlama, tasarlama ve uygulama becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, tabak düzeninden renk uyumuna, ışık kullanımından kompozisyon tekniklerine kadar yemek stilistliğinin temel prensiplerini kavrayacak; fotoğraf çekimleri, video prodüksiyonları ve yaratıcı sunum projeleri aracılığıyla bu bilgileri uygulamalı olarak pekiştireceklerdir. Yemek Stilistliği dersi, temel sunum tekniklerinin tanıtımı ile başlayarak ileri düzey dekoratif uygulamalar, konsept geliştirme, farklı mutfak kültürlerine uygun stil oluşturma ve görsel hikâye anlatımı gibi konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcılık, detaylara dikkat, zaman yönetimi ve iletişim becerilerini geliştirecek atölye çalışmaları, grup projeleri ve sektör odaklı uygulamalar dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası gastronomi sektöründe ve görsel medya alanında profesyonel yemek stilistliği yapabilecek donanıma sahip olurlar.

İÇECEK BİLGİSİ

İçecek Bilgisi dersi ile içeceklerin sınıflandırılması ve içecek endüstrisi, alkolsüz İçecekler (çay, kahve, meşrubatlar ve geleneksel içecekler), alkollü içecekler (bira, şarap, damıtılmış (distile) içkiler, kokteyller) hakkında bilgi verilmektedir.

TATLI VE İÇECEK UYUMU

Tatlı ve İçecek Uyumu dersinde öğrenciler, pastane tatlıları, geleneksel tatlılar, modern tatlılar ve moleküler tatlılar ile sıcak-soğuk içecek türleri hakkında bilgi sahibi olur. Tatlılarda şeker oranı, asidite, yağlılık, aromatik bileşenler; içeceklerde gövde, asidite, tatlılık, acılık gibi duyuşsal unsurları analiz edebilir. Tatlı ile içeceğin aromatik uyumunu, kontrast veya benzerlik prensipleri doğrultusunda değerlendirebilir. Görsel, koku, tat, doku ve ağız hissi üzerinden tatlı-içecek uyumunu analiz edebilir. Türk mutfacı, dünya mutfakları ve bölgesel içecek kültürleri ile tatlı eşleşmelerini kültürel bağlamda yorumlayabilir. Kahve, çay, şarap, likör, meyve suyu vb. içeceklerle doğru eşleşmeleri yapabilir; servis sırasına göre öneriler geliştirebilir. Tatlı ve içecek uyumunu gözeterek restoran, kafe veya etkinlik menüsü tasarlayabilir. Renk uyumu, porsiyonlama, sunum aksesuarları ve servis sıcaklığına dikkat ederek sunum yapabilir. Şeker miktarı, kafein, alkol, aroma katkıları vb. unsurların beslenme ve sağlık üzerindeki etkilerini dikkate alır. Tatlı-içecek eşleşmelerini objektif kriterlerle değerlendirip alternatif öneriler sunabilir.

ŞEKER SÜSLEME SANATI

Şeker Süsleme Sanatı dersi, öğrencilerin pastacılık ve tatlı sunumlarında kullanılan şeker hamuru, izomalt, pastillage ve diğer şeker bazlı malzemelerle yaratıcı süslemeler yapma becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, şeker işleme tekniklerini, renk ve doku uyumunu, üç boyutlu dekor oluşturma yöntemlerini ve modern trendleri öğrenerek bu bilgileri uygulamalı

alışmalarla pekiştirme fırsatı bulacaklardır. şeker şüsleme Sanatı dersi, temel modelleme tekniklerinin tanıtımı ile başlayarak ileri düzey figür çalışmaları, iek yapımı, tematik dekor tasarımları ve yarışma standartlarında sunum hazırlama konularına doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin el becerisi, yaratıcılık, sabır ve detaylara dikkat etme yetkinliklerini geliştirecek atölye çalışmaları, bireysel projeler ve grup etkinlikleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda ve pastacılık alanında özgün ve estetik şeker dekorları üretebilecek donanımına sahip olurlar.

REÇELLER VE MARMELATLAR

Reçeller ve Marmelatlar dersi, öğrencilerin meyve işleme tekniklerini, şekerle koruma yöntemlerini ve geleneksel ile modern reel ve marmelat yapım süreçlerini kapsamlı biçimde öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, meyve seçimi, ön hazırlık işlemleri, pişirme teknikleri, kıvam kontrolü, aroma dengesi ve saklama koşulları gibi konularda teorik bilgi edinecek; uygulamalı çalışmalarla bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Reçeller ve Marmelatlar dersi, temel reel yapım tekniklerinin tanıtımı ile başlayarak bölgesel tarifler, düşük şekerli ve alternatif tatlandırıcılı reçeller, endüstriyel üretim yöntemleri ve yenilikçi sunum fikirleri gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin el becerisi, yaratıcılık, hijyen bilinci ve zaman yönetimi yetkinliklerini geliştirecek atölye çalışmaları, grup projeleri ve özgün tarif geliştirme etkinlikleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda ve gıda üretim alanlarında yüksek kalite standartlarında reel ve marmelat üretimi yapabilecek donanımına sahip olurlar.

MOLEKÜLER GASTRONOMİ

Moleküler Gastronomi dersi, öğrencilerin bilimsel prensipleri kullanarak yenilikçi yemek hazırlama tekniklerini öğrenmelerini ve gastronomiye deneysel bir bakış açısı kazanmalarını hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, gıdaların fiziksel ve kimyasal özelliklerini, pişirme sırasında gerçekleşen reaksiyonları ve bu bilgilerin modern mutfaklarda nasıl yaratıcı sunumlara dönüştürülebileceğini keşfedeceklerdir. Moleküler Gastronomi dersi, temel laboratuvar güvenliği ve ekipman kullanımının tanıtımı ile başlayarak sous-vide, jelifikasyon, küreselleştirme, köpük ve emülsiyon teknikleri, sıvı nitrojen uygulamaları ve aroma kapsülleme gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcılık, analitik düşünme, hassas ölçüm ve problem çözme yetkinliklerini geliştirecek atölye çalışmaları, deneysel mutfak projeleri ve özgün tarif geliştirme etkinlikleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda moleküler gastronomi tekniklerini estetik ve yenilikçi bir şekilde uygulayabilecek donanımına sahip olurlar.

MESLEKİ İNGİLİZCE

Mesleki İngilizce dersi, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan temel İngilizce kelimeler ve mutfak terminolojisi; mutfak ekipmanları, pişirme yöntemleri ve malzemelerin İngilizce adları; tarif okuma ve yazma becerileri; menü hazırlama ve menüde kullanılan terimlerin doğru ifade edilmesi; mutfakta iş akışını ve görevleri İngilizce olarak anlatabilme; restoran, mutfak, pastane ve fırın ortamında İngilizce diyaloglar; müşteri siparişi alma ve servis süreçlerinde kullanılan ifadeler; uluslararası yemek kültürleri ve gastronomi terimlerinin İngilizce karşılıkları; mutfak güvenliği ve hijyen kurallarının İngilizce olarak ifade edilmesi konularını kapsamaktadır.

EKONOMİK VE FİNANSAL OKURYAZARLIK

Ekonomik ve Finansal Okuryazarlık dersi kapsamında, öğrencilerin günümüz koşullarında tasarrufların verimli biçimde değerlendirilmesi olanaklarını fark edebilmeleri, bankada vadeli hesap açmanın dışında da güvenli ve yüksek getirili alternatiflerin olduğu ve bunlara erişimin zor olmadığını görmeleri, kişisel finanslarını yönetebilmeleri, ekonomik kararlar alabilme ve finansal sistem hakkında bilgi sahibi olma becerilerini geliştirmeleri gibi konular ele alınmaktadır.

UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK- II

Uygulamalı Girişimcilik – II dersi, iş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik atölye çalışmaları (pazar araştırması, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan) ile iş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususları kapsamaktadır.

III. YARIYIL

BESİN KİMYASI

Besin Kimyası dersi ile tanımlar ve besin öğeleri, gıdalarda bulunan; su, önemi ve fonksiyonları, karbonhidratlar, önemini ve fonksiyonları, lipitler, önemini ve fonksiyonları, proteinler, önemini ve fonksiyonları, enzimler, önemini ve fonksiyonları, mineral maddeler, önemini ve fonksiyonları, vitaminler, önemini ve fonksiyonları, gıda katkı maddelerini tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi, enzimler, antimikrobiyaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıları öğrenilmektedir.

ÇİKOLATA SANATI VE BUTİK PASTACILIK

Çikolata Sanatı ve Butik Pastacılık dersi, öğrencilerin çikolata işleme tekniklerini, özel pastacılık ürünlerinin tasarımını ve butik üretim prensiplerini profesyonel düzeyde öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, çikolatanın tarihçesinden başlayarak kakao çekirdeğinin işlenmesi, temperleme, kalıplama,

dolgulu çikolata yapımı, dekoratif çalışmalar ve modern tat kombinasyonları gibi konularda teorik bilgi edinecek; uygulamalı çalışmalarla bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Çikolata Sanatı ve Butik Pastacılık dersi, temel çikolata işleme tekniklerinin tanıtımı ile başlayarak ileri düzey pralin, trf, ganaj, pastacılıkta çikolata dekorları, kişiye özel tasarım pastalar ve butik üretim yönetimi gibi konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, ğrencilerin el becerisi, yaratıcılık, lezzet dengesi, hijyen bilinci ve marka geliştirme yetkinliklerini güçlendirecek atölye çalışmaları, proje uygulamaları ve grup etkinlikleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda veya kendi butik pastacılık işletmelerinde özgün, estetik ve yüksek kaliteli ürünler ortaya koyabilecek donanıma sahip olurlar.

EKşİ MAYA VE ARTİZAN EKMEKÇİLİK

Ekşi Maya ve Artizan Ekmekçilik dersinde öğrenciler, ekmeğin tanımını, tarihçesini ve kültürümüzdeki yerini açıklar. Dünya ekmek kültürlerini karşılaştırır. Un, su, tuz ve maya etkileşimini açıklar. Yoğurma, mayalandırma, şekil verme, pişirme aşamalarını sıralar. Taş değirmen, elik valsli değirmen gibi farklı öğütme tekniklerinin un kalitesi ve ekmek üzerindeki etkilerini değerlendirir. Ekşi mayanın tanımını, mikroorganizma yapısını ve ekmek üzerindeki etkilerini açıklar. Maya kurulumunda kullanılan kavanoz, spatula, tartı, termometre gibi ekipmanları doğru şekilde kullanır. Başlangıç kültürü oluşturur, besleme adımlarını uygular ve gelişim sürecini takip eder. Oda sıcaklığı ve buzdolabı koşullarında maya bakımı yapar, uzun süreli saklama yöntemlerini uygular. Yüksek hidrasyonlu hamur yönetimi, katlama, soğuk fermentasyon ve yüzey kesme (scoring) tekniklerini uygular. Alman ifti ekmeği, rustik ekmek, siyez ekmeği, karakılçık ekmeği, tır simit gibi ürünleri ekşi maya ile üretir. Hamurda aroma, doku ve kabuk oluşumunu etkileyen fermentasyon faktörlerini analiz eder. Ekşi maya ekmeklerinde kabuk rengi, gözenek yapısı, hacim ve lezzet kriterlerini değerlendirir. Yerel unlar, farklı tahıl türleri ve ek katkılarla özgün artizan ekmek reçeteleri tasarlar.

STAJ (YAZ STAJI 90 GÜN)

Staj (Yaz Stajı – 90 Gün) dersi, öğrencilerin eğitim süresince edindikleri teorik bilgi ve becerileri, gerçek iş ortamında uygulayarak mesleki deneyim kazanmalarını hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, gastronomi ve mutfak sanatları alanında faaliyet gösteren otel, restoran, pastane, catering firmaları veya gıda üretim tesislerinde 90 iş günü süreyle staj yapacaklardır. Staj (Yaz Stajı – 90 Gün) süreci, öğrencilerin mutfak operasyonlarını gözlemlemeleri, üretim süreçlerinde aktif rol almaları, hijyen ve güvenlik kurallarını uygulamaları, ekip çalışması deneyimi kazanmaları ve zaman yönetimi becerilerini geliştirmeleri için yapılandırılmıştır. Ayrıca, staj süresince öğrencilerden düzenli olarak iş yeri değerlendirme formları doldurmaları, yapılan çalışmaları belgeleyen günlük veya haftalık raporlar sunmaları ve dönem sonunda kapsamlı bir staj raporu hazırlamaları beklenir. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda veya gıda sktrnn diğer

alanlarında etkin ve verimli şekilde görev alabilecek mesleki donanıma sahip olurlar.

FONKSİYONEL GIDALAR

Fonksiyonel Gıdalar dersi ile fonksiyonel gıda tanımı, fonksiyonel gıdaların ortak özellikleri, fonksiyonel özellikteki ürün grupları, glüten, glüten intoleransı, glütensiz gıda uygulamaları, vegan&vejeteryan beslenme, vejeteryan beslenme çeşitleri ve gıda uygulamaları, diyabetik beslenme ve rafine şekerli gıda uygulamaları, ketojenik beslenme ve gıda uygulamaları, polikistik over sendromu ve beslenmesi, kanser hastalığında beslenme, çocuklarda ve gebelerde beslenme, yaşlılıkta beslenme, tansiyon hastalığında beslenme, fenilketonüri (PKU) hastalığı ve beslenmesi, alkali beslenme ve kalp hastalarında beslenme ile uygun gıda hazırlama uygulamaları öğrenilmektedir.

MEZUNİYET PROJESİ

Mezuniyet Projesi ile tüm eğitim süresi boyunca aldığı eğitimi pastacılık alanına uyarlamak, bir konu hakkında detaylı bilgi toplamak ve sunum yapma becerisini kazandırma hedeflenmektedir.

GIDA KATKI MADDELERİ

Gıda Katkı Maddeleri dersi ile gıda katkı maddelerini tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi, enzimler, antimikrobiyaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıları öğrenilmektedir.

DONDURMA VE SORBELER

Dondurma ve Sorbeler dersi, öğrencilerin dondurma ve sorbe yapım tekniklerini, farklı malzeme kombinasyonlarını ve sunum yöntemlerini profesyonel düzeyde öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, sütlü ve kremalı dondurmalarından meyve bazlı sorbelere kadar geniş bir ürün yelpazesinin hazırlanışı, aroma dengesi, doku kontrolü, hijyen ve saklama koşulları hakkında teorik bilgi edinecek; uygulamalı çalışmalarla bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. Dondurma ve Sorbeler dersi, temel dondurma yapım tekniklerinin tanıtımı ile başlayarak ileri düzey tarif geliştirme, modern dondurma makinelerinin kullanımı, alternatif tatlandırıcılar, özel diyetlere uygun dondurmalar ve yenilikçi sunum fikirleri gibi konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcılık, hassas ölçüm, lezzet geliştirme ve zaman yönetimi becerilerini güçlendirecek atölye çalışmaları, grup projeleri ve özgün ürün tasarımı etkinlikleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda veya kendi işletmelerinde yüksek kalite standartlarında dondurma ve sorbe üretebilecek donanıma sahip olurlar.

PASTACILIKTA DEKORASYON

Pastacılıkta Dekorasyon dersi, öğrencilerin renk uyumu, kompozisyon, doku dengesi ve estetik kurallarını tanımalarını, şeker hamuru, krema, ganaj, çikolata, glazür, royal icing, jel vb. malzemelerin özelliklerini ve kullanım tekniklerini uygulamalarını, doğum günü, düğün, nişan, bebek, kurumsal etkinlik gibi temalara uygun tasarım yapmalarını hedeflemektedir. Öğrenciler dekorasyon sırasında hijyen kurallarına uyar, pastayı görsel olarak etkili şekilde sunar. Malzeme, renk ve tasarım kısıtlamaları karşısında alternatif çözümler üretir. Öğrendiği teknikleri harmanlayarak estetik değeri yüksek, özgün pastalar tasarlar.

PASTACILIKTA VE EKMEKÇİLİKTE YENİ AKIMLAR

Pastacılıkta ve Ekmekçilikte Yeni Akımlar dersi, öğrencilerin pastacılık ve ekmekçilik alanındaki güncel trendleri, yenilikçi teknikleri ve modern tüketici beklentilerini öğrenmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler, dünya mutfaklarındaki çağdaş pastacılık ve ekmekçilik uygulamalarını; sağlıklı beslenme odaklı tarifleri, alternatif un ve tatlandırıcı kullanımlarını, fermente ürün çeşitliliğini ve sürdürülebilir üretim tekniklerini inceleyeceklerdir. Pastacılıkta ve Ekmekçilikte Yeni Akımlar dersi, son yıllarda öne çıkan malzeme ve teknik trendlerinin tanıtımı ile başlayarak glütensiz, vegan ve düşük şekerli ürünler, moleküler yaklaşımlar, slow baking (yavaş mayalama), artizan ekmek çeşitleri ve yaratıcı sunum teknikleri gibi ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin yaratıcılık, inovasyon, pazar araştırması ve ürün geliştirme becerilerini güçlendirecek atölye çalışmaları, grup projeleri ve trend analizleri dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel mutfaklarda ve kendi işletmelerinde, sektördeki yenilikleri takip eden ve uygulayan birer uzman olarak yer alabilecek donanıma sahip olurlar.

YİYECEK MUHAFAZA VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ

Yiyecek Muhafaza ve Değerlendirme Yöntemleri dersi ile yiyeceklerin muhafazası için kullanılan temel ve geleneksel teknikler ayrıntılı olarak ve örnekleri ile öğrenilir. Ayrıca modern uygulamam tekniklerinin neler olduğu, hatalı muhafaza durumunda ne tür sorunların oluşacağı bilgisine sahip olunur.

İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

İnsan Kaynakları Yönetimi dersi, insan kaynakları yönetiminde stratejik insan kaynakları planlaması, yetenek yönetimi, liderlik geliştirme, değişim yönetimi, kurumsal kültür oluşturma, çalışan bağlılığı stratejileri, çatışma yönetimi, kariyer planlama ve yedekleme, performans dayalı ödüllendirme sistemleri, iş hukuku uygulamaları ve uluslararası insan kaynakları yönetimi konularını içermektedir.

IV. YARIYIL

İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM

İşletmede Mesleki Eğitim dersi, öğrencilerin ilgili alandaki bilgi ve becerilerini derinlemesine geliştirmelerini hedeflemektedir. Ders kapsamında öğrenciler hem teorik bilgileri kavrayacak hem de uygulama odaklı içeriklerle bu bilgileri pekiştirme fırsatı bulacaklardır. İşletmede Mesleki Eğitim dersi, temel kavramların tanıtımı ile başlayarak ileri düzey konulara doğru yapılandırılmış bir öğrenme süreci sunar. Ayrıca, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerilerini geliştirecek çeşitli örnek olaylar ve grup çalışmaları da dersin ayrılmaz bir parçası olarak planlanmıştır. Bu sayede öğrenciler, mezuniyet sonrası profesyonel yaşamda karşılaşabilecekleri durumlara hazırlıklı hale gelirler.