



SELÇUK ÜNİVERSİTESİ  
BEYŞEHİR ALİ AKKANAT  
TURİZM FAKÜLTESİ

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ  
BEYŞEHİR ALİ AKKANAT TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI DERS İÇERİKLERİ

**\*Zorunlu Dersler Hakkında Bilgilendirme;**

Eğitim programımızda yer alan ve **(Z)** ibaresi bulunan dersler, tüm öğrenciler için **zorunlu** olarak alınması gereken derslerdir. Zorunlu dersler, öğrencilerin mezuniyet kriterlerini karşılamaları için tamamlamaları gereken derslerdir. Bu dersler, belirli bir düzen içinde verilmekte olup, öğrencilerin mesleki gelişimlerine önemli katkılar sağlamaktadır. Ders içerikleri, ilgili alanın temel bilgilerini ve uygulamalarını kapsayacak şekilde titizlikle hazırlanmıştır. Zorunlu derslerin alınmaması veya başarısız olunması durumunda, öğrencilerin mezuniyetleri gecikebilir veya tamamlanamayabilir. Bu nedenle, öğrencilerimizin zorunlu derslere düzenli olarak katılmaları, ders içeriklerini dikkatle takip etmeleri ve başarılı olmaları büyük önem taşımaktadır.

**\*\* Eğitim programımızda yer alan ve **(S)** ibaresi bulunan dersler, "Seçmeli" dersleri ifade etmektedir.**

**I. SINIF I. YARIYIL**

**Genel Turizm (Z)**

Turizm bilimine giriş, turizm deyimlerinin tanımı, özellikleri, insanları turistik gezilere yönelten faktörler, turizmin tarihsel gelişimi, gelişme faktörleri, turizmin fonksiyonları, turizm arzı ve ilgili istatistikler, turizm talebi, turizm gelirleri ve ilgili istatistikler, turizmin gelişimini sağlayan hareketler ve turizmin sınıflandırılması, turizm kuruluşlarının hukuki bakımdan sınıflandırılması ve turizm kuruluşları, turizmde ulaştırma ve haberleşme, turizm personeli, doğal ve kültürel zenginliklerin turizm bakımından değerlendirilmesi, turizm eğitimi ve öğretimi, turizm politikası, turistik tanıtma ve pazarlama, turizm kredisi, turistlerin döviz işlemleri, seyahat çekleri, kredi kartları.

**İngilizce I (Z)**

Temel İngilizce dil bilgisi kuralları, kelime bilgisi, temel zamanlar (simple present, present continuous, simple past, simple future), günlük konuşma kalıpları, selamlaşma ve tanışma, yön sorma ve tarif etme, alışveriş, restoran ve yemek siparişi, seyahat ve rezervasyon, otel check-in ve check-out işlemleri, kültürel farklılıklar ve turizm terminolojisi.

**Turizmde İletişim Becerileri (Z)**

İletişim teorileri ve modelleri, sözlü ve yazılı iletişim teknikleri, beden dili ve etkili kullanım yolları, müşteri ilişkileri yönetimi, etkin dinleme ve empati, iletişimde kültürel farkındalık, çatışma çözme ve müzakere becerileri, takım çalışması ve liderlik, sunum teknikleri, kriz yönetiminde iletişim, elektronik ve dijital iletişim araçları, sosyal medya ve turizmde kullanımı.

### **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Z)**

Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemi ve dağılma süreci, I. Dünya Savaşı ve sonuçları, Mondros Mütarekesi ve işgaller, Mustafa Kemal Atatürk'ün hayatı ve liderlik özellikleri, Kurtuluş Savaşı'nın aşamaları, Kongreler dönemi, TBMM'nin açılması, Milli Mücadele dönemi, Mudanya Ateşkes Antlaşması, Lozan Barış Antlaşması, Cumhuriyetin ilanı ve ilk yıllarındaki siyasi, ekonomik ve toplumsal gelişmeler.

### **Türk Dili I (Z)**

Türk dilinin tarihi gelişimi ve yapısı, dilin kültürel ve sosyal önemi, ses bilgisi, ses olayları, kelime türleri, cümle yapısı ve öğeleri, yazım kuralları ve noktalama işaretleri, kompozisyon yazma teknikleri, metin türleri ve özellikleri, anlatım bozuklukları, doğru ve etkili yazma becerileri, akademik yazım kuralları, sözlü anlatım ve sunum teknikleri.

### **Turizm İşletmeciliği (Z)**

Turizm işletmelerinin tanımı ve türleri, turizm işletmelerinin kuruluş ve yönetim süreçleri, işletme fonksiyonları (üretim, pazarlama, finans, insan kaynakları), hizmet yönetimi ve müşteri memnuniyeti, işletmeler arası işbirliği ve entegrasyon, turizmde bilgi teknolojileri kullanımı, sürdürülebilir turizm ve çevre yönetimi, turizm işletmelerinde etik ve sosyal sorumluluk, risk yönetimi, turizmde kalite ve standartlar, stratejik planlama ve yönetim.

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (Z)**

Gastronomi ve mutfak sanatlarının tanımı ve tarihçesi, gastronomi kültürleri ve dünya mutfakları, temel mutfak ekipmanları ve kullanımları, mutfak hijyeni ve güvenliği, gıda bilimi ve beslenme, temel pişirme teknikleri, yemek sunumu ve estetiği, menü planlama ve tarif geliştirme, restoran ve mutfak yönetimi, gastronomi trendleri ve yenilikleri, gastronomi turizmi ve kültürel etkileşimler.

### **İngilizce II (Z)**

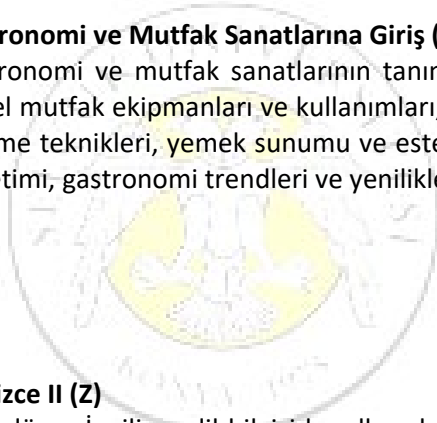
Orta düzey İngilizce dil bilgisi kuralları, kelime bilgisi, geçmiş zaman (past perfect, past continuous), gelecek zaman (future continuous, future perfect), koşul cümleleri (conditional sentences), modals (modal verbs), günlük konuşma ve yazışma becerileri, iş İngilizcesi, turizm ve seyahat terminolojisi, müşteri ilişkileri ve şikayet yönetimi, sunum hazırlama ve yapma, e-posta yazma ve iş yazışmaları, kültürel farkındalık ve etkileşim.

### **Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi (Z)**

Mutfak ekipmanları ve kullanım alanları, mutfak hijyeni ve güvenliği, gıda güvenliği ve sanitasyon, temel pişirme teknikleri (kızartma, haşlama, buğulama, fırınlama), bıçak kullanımı ve temel kesme teknikleri, temel soslar ve kullanım alanları, stoklar ve temel çorbalar, gıda saklama yöntemleri, mutfak terminolojisi ve jargon, menü planlama ve tarif oluşturma, porsiyon kontrolü ve maliyet hesaplama.

### **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Z)**

Cumhuriyetin ilanı sonrası siyasal, sosyal ve ekonomik inkılaplar, Atatürk ilke ve inkılaplarının temel özellikleri, laiklik ve hukuk devrimi, eğitim ve kültür reformları, ekonomik reformlar ve sanayileşme hamleleri, dış politika ve uluslararası ilişkiler, Atatürk dönemi ve sonrası Türkiye, çok partili hayata geçiş, Atatürk'ün ölümü ve sonrası gelişmeler, Türk modernleşme süreci.



I.SINIF II. YARIYIL



## **Türk Dili II (Z)**

Türk dilinin yapısal özellikleri ve gelişimi, cümle türleri ve özellikleri, anlatım bozuklukları ve düzeltilmesi, yazılı anlatım türleri (makale, deneme, rapor, inceleme), sözlü anlatım ve sunum becerileri, edebi türler ve metin analizi, akademik yazım kuralları, tez ve makale yazımı, etkili konuşma ve diksiyon, tartışma ve müzakere teknikleri, yazılı ve sözlü anlatımda yaratıcılık.

## **Turizmde Etik ve Kültürel Değerler (Z)**

Turizmde etik kavramı ve önemi, turizm sektöründe etik kurallar ve uygulamalar, turist-turizm profesyoneli ilişkileri, sorumlu turizm ve sürdürülebilirlik, kültürel farkındalık ve hassasiyet, kültürel mirasın korunması, yerel halk ile etkileşim ve sosyal sorumluluk, etik ikilemler ve çözüm yolları, turizmde haklar ve sorumluluklar, küreselleşme ve kültürel değişim.

## **Gastronomi Rehberliği (Z)**

Gastronomi bilimine giriş, gastronomi terimlerinin tanımı ve özellikleri, dünya mutfakları ve gastronomik turizm, gastronominin tarihsel gelişimi ve kültürel etkileri, gastronomi rehberliğinin önemi ve rolü, gastronomi turizminin ekonomik ve sosyal etkileri, gastronomi turizmi ile ilgili istatistikler, gastronomi turizmi talepleri ve arzları, gastronomi turizmi gelirleri ve ilgili istatistikler, yerel ve ulusal mutfakların turizmde değerlendirilmesi, gastronomi rehberliğinde kullanılan araç ve gereçler, turizmde gastronomi hizmetleri ve kalite yönetimi, gastronomi turizminde pazarlama stratejileri, gastronomi turizmi politikaları ve uygulamaları, gastronomi rehberlerinin sorumlulukları ve etik kurallar, gastronomi rehberliğinde kültürel farkındalık ve sürdürülebilirlik.

## **Mutfak Kültürü ve Dünya Mutfakları (Z)**

Mutfak kültürü ve gastronominin tarihi gelişimi, dünya mutfakları ve karakteristik özellikleri, Akdeniz, Asya, Avrupa, Orta Doğu ve Amerika mutfakları, yerel ve bölgesel mutfakların özellikleri, yemeklerin kültürel ve sosyal bağlamları, uluslararası yemek trendleri ve yenilikler, fusion mutfak kavramı, geleneksel yemek tarifleri ve uygulamaları, ünlü şefler ve gastronomi akımları, mutfak kültürünün turizme etkisi.

## **II. SINIF III. YARIYIL**

## **Beslenme Kültürü (Z)**

Beslenme ve sağlığın önemi, besin öğeleri ve işlevleri, farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları ve gelenekleri, geleneksel ve modern beslenme yaklaşımları, beslenme ve toplumsal yapı, dini ve kültürel beslenme kuralları, sürdürülebilir beslenme ve gıda güvenliği, beslenme davranışlarını etkileyen faktörler, yemek ritüelleri ve sosyal etkileşimler, beslenme eğitimi ve bilinçlendirme, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki.

## **Yiyecek İçecek İşletmeciliği (Z)**

Yiyecek ve içecek işletmelerinin tanımı ve türleri, işletme yönetimi ve organizasyonu, mutfak ve servis departmanlarının işleyişi, satın alma ve stok yönetimi, maliyet kontrolü ve bütçeleme, menü planlama ve tasarımı, müşteri ilişkileri ve hizmet kalitesi, hijyen ve sanitasyon, personel yönetimi ve eğitimi, yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik, inovasyon ve trendler, kriz yönetimi ve çözüm stratejileri.

## **İngilizce III (Z)**

İleri düzey İngilizce dil bilgisi kuralları, ileri seviye kelime bilgisi, karmaşık zaman yapıları (present perfect continuous, past perfect continuous), koşul cümleleri (mixed conditionals), pasif cümle yapıları, rapor yazma ve analiz yapma, iş İngilizcesi ve profesyonel yazışmalar, toplantı yönetimi ve sunum becerileri, eleştirel düşünme ve tartışma teknikleri, turizm ve gastronomi terminolojisi, müşteri şikayetleri ve çözüm yolları.

### **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (Z)**

Yiyecek ve içecek işletmelerinde pazarlamanın önemi, pazar araştırması ve analizleri, hedef pazar belirleme ve segmentasyon, ürün geliştirme ve menü mühendisliği, fiyatlandırma stratejileri, dağıtım kanalları ve tedarik zinciri yönetimi, tutundurma ve reklamcılık, müşteri ilişkileri ve sadakat programları, dijital pazarlama ve sosyal medya kullanımı, etkinlik yönetimi ve promosyon stratejileri, marka yönetimi ve pozisyonlandırma, müşteri deneyimi ve geri bildirim yönetimi.

### **Hijyen ve Sanitasyon (S)**

Gıda hijyeni ve güvenliği temelleri, kişisel hijyen ve temizlik kuralları, mutfak ve ekipman temizliği, çapraz kontaminasyon ve önlenmesi, saklama koşulları ve yöntemleri, gıda taşıma ve hazırlama standartları, sanitasyon ürünlerinin kullanımı ve etkinliği, hijyen denetimleri ve kalite kontrol, gıda güvenliği yönetim sistemleri (GMP, HACCP), acil durum ve kriz yönetimi, gıda zararlıları ve kontrol yöntemleri.

### **Finansal Okuryazarlık (S)**

Temel finansal kavramlar ve prensipler, bütçeleme ve mali planlama, tasarruf ve yatırım araçları, kredi ve borç yönetimi, mali tabloların okunması ve analizi, risk yönetimi ve sigorta, kişisel finans yönetimi stratejileri, işletme finansmanı ve muhasebe, maliyet hesaplama ve fiyatlandırma, ekonomik veriler ve finansal kararlar, vergi düzenlemeleri ve uyum.

### **Gastronomide Güncel Eğilimler (S)**

Modern gastronomi trendleri ve yenilikler, sürdürülebilir ve yerel malzeme kullanımı, moleküler gastronomi ve teknolojik gelişmeler, sağlıklı beslenme trendleri ve özel diyetler, global mutfak eğilimleri ve fushion yemekler, gastronomi turizmi ve deneyimsel yemekler, dijital medya ve sosyal medyanın gastronomiye etkisi, restoran ve kafe tasarımı trendleri, yeni pişirme teknikleri ve sunum biçimleri, gastronomi endüstrisinde yenilikçi iş modelleri ve girişimcilik.

### **Temel İşletme Yönetimi (S)**

İşletme yönetiminin temel kavramları ve prensipleri, yönetim fonksiyonları (planlama, örgütleme, yönlendirme, kontrol), organizasyon yapısı ve tasarımı, liderlik ve yönetim becerileri, insan kaynakları yönetimi, pazarlama ve satış stratejileri, finansal yönetim ve muhasebe, operasyon yönetimi, karar verme süreçleri ve problem çözme, iş etiği ve sosyal sorumluluk, küresel işletme yönetimi ve kültürler arası farklılıklar.

## **II. SINIF IV. YARIYIL**

### **Menü Mühendisliği (Z)**

Menü tasarımı ve planlaması, menü psikolojisi ve müşteri davranışları, menü analizi ve değerlendirme yöntemleri, ürün karışımı ve karlılık analizi, fiyatlandırma stratejileri, menüde çeşitlilik ve denge, özel diyetler ve beslenme ihtiyaçları, sezonluk ve yerel ürünlerin kullanımı, menü trendleri ve yenilikler, müşteri geri bildirimleri ve menü revizyonu, menüde sürdürülebilirlik ve çevresel etkiler.

### **İngilizce IV (Z)**

Profesyonel iletişim becerileri, karmaşık dil yapıları ve ileri seviye dil bilgisi, rapor ve proje yazımı, iş görüşmeleri ve mülakat teknikleri, toplantı yönetimi ve sunum becerileri, pazarlama ve satış dili, müşteri hizmetleri ve şikayet yönetimi, resmi yazışmalar ve e-posta iletişimi, uluslararası ticaret terminolojisi, turizm ve gastronomi sektöründe kullanılan özel terimler, kültürler arası iletişim ve etkileşim.

### **Mutfak Uygulamalarına Giriş – Soslar, Fonlar, Çorbalar, Soğuk Mutfak (Z)**

Mutfak uygulamalarına giriş ve temel kavramlar, mutfak ekipmanları ve hijyen kuralları, sosların tanımı ve sınıflandırılması, temel soslar ve uygulama yöntemleri, fondların (temel bulyonlar) hazırlanışı ve kullanımı, çorbaların türleri ve yapım teknikleri, soğuk mutfak ürünleri ve sunum teknikleri, garnitürler ve soslarla uyumu, geleneksel ve modern sos yapım teknikleri, soğuk mutfak ürünlerinde lezzet ve doku yönetimi, mutfak uygulamalarında zaman ve malzeme yönetimi, iş akışının planlanması, mutfakta takım çalışması ve iletişim, mutfak uygulamalarında yenilikçi yaklaşımlar, sürdürülebilirlik ve atık yönetimi, mutfak güvenliği ve HACCP uygulamaları.

### **Muhasebe ve Maliyet Bilgisi (Z)**

Temel muhasebe kavramları ve ilkeleri, mali tabloların analizi (bilanço, gelir tablosu), muhasebe döngüsü ve kayıt işlemleri, gelir ve gider hesapları, maliyet muhasebesi ve maliyet türleri, maliyet hesaplama yöntemleri (direkt, endirekt, sabit, değişken), bütçeleme ve maliyet kontrolü, kar ve zarar analizleri, nakit akışı yönetimi, vergi mevzuatı ve yükümlülükleri, finansal raporlama ve analiz teknikleri.

### **İş Sağlığı ve Güvenliği (S)**

İş sağlığı ve güvenliği temel kavramları, yasal düzenlemeler ve standartlar, risk değerlendirme ve yönetimi, iş kazaları ve meslek hastalıkları, güvenli çalışma ortamları ve ergonomi, kişisel koruyucu ekipman kullanımı, acil durum yönetimi ve ilk yardım, işyeri güvenliği prosedürleri, kimyasal ve biyolojik riskler, güvenlik kültürü oluşturma ve eğitim, iş sağlığı ve güvenliğinde güncel gelişmeler ve uygulamalar.

### **Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi (S)**

İnsan kaynakları yönetiminin temel prensipleri, işe alım ve seçme süreçleri, personel eğitimi ve geliştirme, performans yönetimi ve değerlendirme, motivasyon ve ödüllendirme sistemleri, işyeri ilişkileri ve iletişim, çalışan hakları ve iş hukuku, iş gücü planlaması ve stratejileri, liderlik ve yönetim becerileri, kriz yönetimi ve sorun çözme, iş sağlığı ve güvenliği perspektifinden insan kaynakları yönetimi.

### **Sosyal Sorumluluk Projeleri (S)**

Sosyal sorumluluk kavramı ve önemi, projelerin planlanması ve yönetimi, toplumsal ihtiyaç analizi ve hedef belirleme, proje geliştirme ve uygulama yöntemleri, paydaş analizi ve etkileşim stratejileri, kaynak sağlama ve bütçeleme, proje değerlendirme ve etki analizi, sürdürülebilirlik ve sosyal etki, sosyal sorumluluk projelerinde etik ve şeffaflık, örnek sosyal sorumluluk projeleri ve vaka çalışmaları, proje raporlama ve sonuç paylaşımı.

## **III. SINIF V. YARIYIL**

### **Mesleki İngilizce I (Z)**

Turizm ve gastronomi terminolojisi, sektörde kullanılan temel İngilizce ifadeler, otel ve restoran iletişimi, müşteri karşılaması ve hizmet sunumu, menü okuma ve açıklama, rezervasyon ve sipariş alma, müşteri şikayetleri ve çözüm yolları, tur rehberliği ve bilgi verme, sektörle ilgili yazılı ve sözlü iletişim becerileri, profesyonel e-posta ve iş yazışmaları, turizm ve gastronomi sektöründe kullanılan belgeler.

## **Temel Mutfak Uygulamaları I - Türk Mutfağı Uygulamaları ve Sunum Teknikleri (Z)**

Türk mutfağına giriş ve tarihçesi, geleneksel Türk mutfağıının temel özellikleri, temel pişirme teknikleri ve kullanılan ekipmanlar, Türk mutfağıında yaygın kullanılan malzemeler, yöresel mutfaklar ve çeşitlilik, temel Türk yemeklerinin yapım teknikleri (çorbalar, ana yemekler, pilavlar, mezeler, tatlılar), Osmanlı mutfağıının etkileri, Türk mutfağıında baharat ve ot kullanımı, yemeklerin doğru sunumu ve estetik sunum teknikleri, tabak düzeni ve garnitürleme, modern sunum teknikleriyle geleneksel lezzetlerin buluşması, Türk mutfağıında mevsimsellik ve sürdürülebilirlik, yiyeceklerin doğru saklanması ve hijyen kuralları, mutfakta iş güvenliği ve ergonomi, Türk mutfağıına özgü tatların uluslararası mutfaklarla entegrasyonu ve yeni trendlere uyarlanması.

## **Ziyafet Yönetimi (Z)**

Ziyafet organizasyonu ve planlaması, menü tasarımı ve seçimi, etkinlik türleri ve temalar, masa düzeni ve dekorasyon, hizmet türleri (a la carte, büfe, set menü), maliyet kontrolü ve bütçeleme, misafir listesi ve oturma planı, personel yönetimi ve görev dağılımı, ziyafetlerde müşteri hizmetleri ve memnuniyeti, kriz yönetimi ve çözüm yolları, ziyafet sonrası değerlendirme ve geri bildirim.

## **Alternatif Turizm (Z)**

Alternatif turizme giriş ve tanımı, geleneksel turizmden farkları, alternatif turizm türleri (eko-turizm, agro-turizm, sağlık turizmi, kültür turizmi, doğa turizmi, macera turizmi, spor turizmi, kırsal turizm, gastronomi turizmi, vb.), alternatif turizmin gelişimini sağlayan faktörler, sürdürülebilir turizm ilkeleri ve uygulamaları, alternatif turizmde çevre bilinci ve koruma yaklaşımları, yerel topluluklarla etkileşim ve kültürel sürdürülebilirlik, alternatif turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri, alternatif turizmde pazarlama stratejileri ve hedef pazarlar, alternatif turizmde turistik ürünlerin geliştirilmesi, alternatif turizme yönelik altyapı ve hizmetlerin planlanması, yerel yönetimlerin ve STK'ların rolü, alternatif turizmin geleceğı ve gelişme potansiyeli, turizmde etik ve sorumluluk, yerel kültürler ve doğal kaynakların korunması, alternatif turizmde ulusal ve uluslararası mevzuat.

## **Almanca I (S)**

Almanca dilinin temel kuralları ve dil bilgisi, temel iletişim becerileri (dinleme, konuşma, okuma, yazma), günlük yaşam ve iş hayatında kullanılan Almanca ifadeler, turizm ve otelcilik sektöründe Almanca terminoloji, müşteri hizmetleri ve iletişim becerileri, kültürel farkındalık ve Alman kültürü, pratik uygulamalar ve rol yapma aktiviteleri, temel iş yazışmaları ve doküman hazırlama, Almanca dilinde sunum yapma ve müşteri ilişkileri yönetimi.

## **Turizm Coğrafyası (S)**

Turizm coğrafyasının temel kavramları ve teorileri, turizm destinasyonlarının fiziksel ve kültürel özellikleri, turistik çekicilikler ve doğal kaynaklar, turizm bölgeleri ve destinasyon analizi, iklim ve mevsimlerin turizm üzerindeki etkileri, turizm türleri ve aktiviteleri, destinasyonların sürdürülebilir yönetimi, turizm talebi ve turist profilleri, bölgesel turizm planlaması ve gelişim stratejileri, coğrafi bilgi sistemleri (GIS) ve turizm uygulamaları.

## **Turistik Ürün Çeşitlendirmesi (S)**

Turistik ürün kavramı ve bileşenleri, turistik ürün çeşitlendirmesi ve yenilikçilik, pazar analizi ve hedef kitle belirleme, tematik turizm ve niş pazarlar, kültürel ve doğa temelli turistik ürünler, etkinlik ve festivaller, sağlık ve wellness turizmi, macera ve spor turizmi, gastronomi ve şarap turizmi, turistik ürün geliştirme süreci ve stratejileri, sürdürülebilir turistik ürünler ve çevresel etkiler, turistik ürünlerin tanıtımı ve pazarlaması.

### III. SINIF VI. YARIYIL

#### **Mesleki İngilizce II (Z)**

İleri düzey turizm ve gastronomi terminolojisi, detaylı menü açıklamaları ve yiyecek-içecek eşleştirmeleri, müşteri ilişkileri ve şikayet yönetimi, profesyonel sunum ve toplantı yönetimi, uluslararası mutfak terimleri ve teknikleri, iş görüşmeleri ve mülakat teknikleri, sektörle ilgili makale ve rapor yazımı, işletme ve finans terminolojisi, uluslararası ticaret ve pazarlama dilinde kullanılan ifadeler, kültürel farklılıklar ve müşteri iletişimi.

#### **Temel Mutfak Uygulamaları II- Dünya Mutfakları (Z)**

Dünya mutfaklarına giriş ve tanımı, farklı kültürlerin mutfaklarına genel bakış, dünya mutfaklarının tarihsel gelişimi ve etkileyen faktörler, coğrafi ve iklimsel etmenlerin mutfak kültürüne etkisi, dünya mutfaklarında yaygın kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek sunumları, dünya mutfaklarından örnek menü planlama\*\*\*, küreselleşmenin dünya mutfaklarına etkisi, uluslararası mutfak trendleri ve inovasyonlar, gastronomik kültürün turizmle etkileşimi, dünya mutfaklarının yerel mutfaklarla entegrasyonu ve adaptasyonu.

\*\*\* *Asya mutfağı (Çin, Japon, Hint, Tayland mutfakları ve özellikleri), Akdeniz mutfağı (İtalyan, Yunan, İspanyol mutfakları ve özellikleri), Avrupa mutfağı (Fransız, Alman, İngiliz mutfakları ve özellikleri), Orta Doğu mutfağı (Arap, Türk, İran mutfakları ve özellikleri), Latin Amerika mutfağı (Meksika, Brezilya, Peru mutfakları ve özellikleri).*

#### **Yöresel Mutfaklar (Z)**

Yöresel mutfak kavramı ve önemi, yöresel mutakların tarihsel ve kültürel kökenleri, Türkiye’de ve dünyada yöresel mutfaklar, coğrafi işaretler ve yerel gıda ürünleri, yöresel mutfaklarda kullanılan geleneksel pişirme teknikleri ve ekipmanlar, yerel malzemelerin mutfak kültüründeki rolü, Türkiye'nin bölgelerine göre mutfak çeşitliliği (Karadeniz, Ege, Akdeniz, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu, Marmara mutfakları ve karakteristik özellikleri), Konya ve Beyşehir mutfağı: tarihçesi, yöresel yemekleri (etli ekme, fırın kebabı, tandır kebabı, su böreği, hoşmerim, tirit, bamya çorbası), Beyşehir Gölü’nün mutfağına etkisi (tatlı su balıkları, sazan, kerevit), yerel yemek tarifleri ve uygulamaları, Konya ve Beyşehir mutfağında tat, doku ve sunum özellikleri, geleneksel festivaller ve şenliklerle mutfak kültürünün tanıtımı, yöresel mutfakların turizmdeki yeri ve önemi, sürdürülebilirlik ve yöresel mutfaklar, gastronomik turizmde yerel mutfakların rolü, yöresel mutfakların korunması ve gelecek nesillere aktarılması, globalleşme ve yöresel mutfakların evrimi, yerel ürünlerin pazarlanması ve markalaşması, yöresel mutfaklarda yenilikçi yaklaşımlar ve modernizasyon.

#### **Yemek, Kültür ve Toplum (Z)**

Yemek ve kültür ilişkisine giriş, yemeğin toplumsal ve kültürel anlamları, farklı kültürlerde yemek alışkanlıkları ve ritüelleri, yemek ve kimlik: etnisite, din, sınıf ve cinsiyet bağlamında yemek kültürü, geleneksel yemeklerin korunması ve nesilden nesile aktarılması, yemeğin sosyal etkileşimdeki rolü, aile yapısı ve yemek kültürü, bayramlar, festivaller ve özel günlerde yemeğin yeri, küreselleşme ve yemek kültürünün değişimi, fast food ve yavaş yemek hareketleri, göç, diaspora ve yemek kültürleri, yemeğin toplumsal statü ve güç göstergesi olarak kullanımı, yemek ve medya: yemek programları, sosyal medya ve yemek blogları, gastronomi turizmi ve kültürel değişim, yiyecek israfı ve toplumsal farkındalık, yemek kültürü ve sürdürülebilirlik, yemekle ilgili hukuki düzenlemeler ve etik konular, yemek kültürünün toplum sağlığı üzerindeki etkileri, yerel ve küresel bağlamda gastronomi trendleri.

#### IV. SINIF VII. YARIYIL

##### **Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık (Z)**

Yemek stilizliği ve fotoğrafçılığa giriş, yemek stilizliğinin tanımı ve rolü, yemek fotoğrafçılığının temel prensipleri, tabaklama ve sunum teknikleri, stilistik için kullanılan malzemeler ve ekipmanlar, aydınlatma teknikleri ve fotoğraf ekipmanları, yemek fotoğrafında kompozisyon ve estetik kuralları, renk ve doku yönetimi, dijital düzenleme ve post-prodüksiyon (Photoshop, Lightroom), sosyal medya ve yemek fotoğrafçılığındaki etkiler, pratik uygulamalar ve portföy oluşturma, yaratıcı yemek fotoğrafçılığı teknikleri, profesyonel yemek fotoğrafçılığı örnekleri ve analizleri.

##### **Temel Pastacılık ve Tatlı Üretimi Uygulamaları (Z)**

Pastacılığa giriş ve temel kavramlar, pastacılıkta kullanılan malzemeler ve ekipmanlar, temel kek ve pasta tarifleri (sade kek, sünger kek, pandispanya), kremalar ve dolgu çeşitleri (tereyağı kreması, ganaj, muhallebi), tatlılar ve hamur işlerinin yapım teknikleri (kurabiye, tart, profiterol), pastacılıkta dekorasyon ve sunum teknikleri, modern pastacılık trendleri ve yenilikçi uygulamalar, pastacılıkta hijyen ve güvenlik kuralları, malzeme ve zaman yönetimi, tatlı üretiminde kalite kontrol ve standartlar, pratik uygulamalar ve deneysel tarifler, pastacılıkta sürdürülebilirlik ve maliyet yönetimi.

##### **Gastronomi Coğrafyası (Z)**

Gastronomi coğrafyasına giriş, coğrafyanın yemek kültürleri üzerindeki etkisi, iklim ve toprak özelliklerinin gıda üretimine etkisi, dünya mutfaklarının coğrafi dağılımı, yerel malzemelerin mutfak kültürlerindeki rolü, tarım ve gıda üretim yöntemlerinin bölgesel farklılıkları, coğrafi işaretler ve yerel gıda ürünleri, gıda güvenliği ve coğrafi faktörler, küreselleşmenin gastronomi üzerindeki etkileri, yerel ve geleneksel gıda üretiminde coğrafyanın rolü, sürdürülebilir tarım ve gıda üretimi, coğrafi bölgelere göre yemek trendleri ve yenilikler, gastronomik turizm ve coğrafyanın etkisi.

#### IV. SINIF VIII. YARIYIL

##### **Toplumsal Katkı Projeleri (Z)**

Toplumsal katkı projelerine giriş, projelerin toplumsal etkileri ve önemi, proje geliştirme aşamaları ve stratejileri, toplumsal ihtiyaç analizi ve hedef kitle belirleme, projelerde işbirliği ve paydaş yönetimi, kaynak oluşturma ve bütçe yönetimi, proje uygulama ve değerlendirme yöntemleri, sosyal medya ve dijital araçlarla proje tanıtımı, toplumsal değişim ve proje sonuçlarının ölçülmesi, başarı hikayeleri ve iyi uygulama örnekleri, projelerde karşılaşılan zorluklar ve çözüm önerileri, projelerin sürdürülebilirliği ve uzun vadeli etkileri. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamalı proje geliştirme, proje yönetimi ve planlama süreçleri, projelerin değerlendirilmesi ve geri bildirim alma.

##### **İş Başı Eğitim (Z)**

İş başı eğitimi ve uygulamaları, iş başı eğitiminin tanımı ve amacı, iş yerindeki temel görevler ve sorumluluklar, iş yerinde adaptasyon ve entegrasyon süreçleri, iş başı eğitimi sırasında gözlemler ve değerlendirme kriterleri, iş başı eğitiminde kullanılan yöntemler ve araçlar, profesyonel becerilerin geliştirilmesi (iletişim, takım çalışması, problem çözme), iş yerinde etik ve profesyonel davranışlar, iş yerindeki sağlık ve güvenlik kuralları, iş başı eğitimi sırasında mentorluk ve rehberlik, uygulamalı eğitim ve gerçek iş senaryoları, performans değerlendirme ve geri bildirim, iş başı eğitiminin kariyer gelişimine katkıları, iş başı eğitim performans sonuçlarının raporlanması ve analiz edilmesi.