



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ215 | GASTRONOMİ VE MEDYA | | | T+U | Kredi | AKTS |
|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|--|---------------------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 3 | AŞ215 | GASTRONOMİ VE MEDYA | | 2 | 2 | 2 |
| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü | | |
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Seçmeli | | |
| Bölümü/Programı | Ön Koşul | | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları | |
| Aşçılık | | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT ercan.polat@gop.edu.tr | Yok | |

Dersin Amacı :

Bu ders, Gastronomi öğrencilerine mesleklerinin medyadaki yansımalarını farklı açılardan ele alabilecekleri, gastronominin geniş yelpazesi içinde ilk yayınlardan itibaren gelinen nokta hakkında kapsamlı şekilde bilgi birikimi oluşturmayı amaçlamaktadır. Ayrıca aşçılık mesleği kariyerlerinde gerekli olan medya eksenli bakış açısını kazandırmayı hedeflemektedir.

Dersin İçerikleri :

Introduction to international gastronomy Introduction to international gastronomy Gastronomi Kavramının Literatüre Girmesi ve Medya Beyazperdede Gastronomi Sinemada Gastronomi Konulu Filmler Gastronomi Temalı Dergiler Gastronomi Konulu Televizyon Yayınları Gastronomi Konulu Yayınların İşlevleri Dijital Medyada Gastronomi Restoranlar ve Dijital Medya Sosyal Medya Platformları ve Gastronomi Objektifteki Gastronomi: Fotoğraf Yemek Fotoğrafı Üretim Süreci Gastronomi ve Sosyoloji İlişkisi



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ207 | YENİ MUTFAK AKIMLARI | | | T+U | Kredi | AKTS |
|-----------------|----------------------|----------------------|---------------------|--|---------------------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 3 | AŞ207 | YENİ MUTFAK AKIMLARI | | 2 | 2 | 3 |
| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü | | |
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu | | |
| Bölümü/Programı | Ön Koşul | | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları | |
| Aşçılık | | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT ercan.polat@gop.edu.tr | Yok | |

Dersin Amacı :

Bu Dersin Amacı Öğrencilere Yiyecek İçecek Sektöründeki Yeni Gelişmeleri Öğretmek ve Takip Etmek.

Dersin İçerikleri :

Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar, Yeme Ortamı ve Etkileri Fast food akımı, Yenilebilir Çiçekler Vegan mutfağı, Vejeteryan mutfağı Dünya 'da Yiyecek İçecek Festivalleri, Füzyon Mutfağı Füzyon Mutfağı, Gastronomi Müzeleri Slow food, Temalı Restoran ve Barlar Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikâyeleri Sokak Yemekleri Yiyecek Stili ve Fotoğrafçılığı Gıda Sertifikasyon Sistemlerinde Dini Duyarlılıklar: Helal ve Koşer Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Sosyal Medya Moleküler Gastronomi Jel kapsül yapımı; sferifikasyon Soya lesitini, Agar agar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ201 | TARİF GELİŞTİRME VE PREZANTASYON | | | T+U | Kredi | AKTS |
|-----------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|--|---------------------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 3 | AŞ201 | TARİF GELİŞTİRME VE PREZANTASYON | | 4 | 3 | 6 |
| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü | | |
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu | | |
| Bölümü/Programı | Ön Koşul | | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları | |
| Aşçılık | | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT ercann.polat@gop.edu.tr | Yok | |

Dersin Amacı :

Genel mutfak teknikleri geleneksel ve dünya mutfaklarının bilgileri, teknikleri, özellikleri, pişirme şekilleri ürünleri işe beraber yaratıcılığı ön planda tutarak yeni ürün ve reçete geliştirme özgün tatlar ile prezantasyonlar oluşturarak mesleki beceri ve yaratıcılık kazanmak hedeflenmektedir.

Dersin İçerikleri :

Yemek Reçetesinin Tanımı Yeni Reçetelerin Standart Reçetelere Dönüştürülme Aşamaları Örnek Yemek Reçetesi Tasarımları Yeni Tasarlanan Yemeğin Tadıma Sunulmasının Önemi Yemeğin Değerlendirilmesinde Yer Alacak Kişiler ve Özellikleri Yeni Tasarlanan Reçetelerin Demo Çalışmalarının Yapılması Değerlendirme Formu hazırlama ve değerlendirmede dikkat edilecek noktalar Yeni Tasarlanan Yemeği Fotoğrafmanın Önemi Yemek fotoğrafı çekme tekniği Yemek Reçetelerini Arşivleme Örnek tasarım çalışmalar Ürün tasarımları Tabak tasarımları



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ107 | GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ | | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|------------------------------|------------------------------|-----|-------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | |
| 1 | AŞ107 | GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ | 2 | 2 | 2 |

| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu |

| Bölümü/Programı | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları |
|-----------------|----------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Aşçılık | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT | Yok |

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; toplumların, yemek kültürlerinin ve gastronomi ile ilgili diğer kavramların prehistorik dönemlerden günümüze kadar olan sürecini öğrencilere aktarmaktır. İlkçağlardan günümüze çeşitli mutfak kültürlerinin gelişimi; küresel olarak yemek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişimi, coğrafi, sosyolojik ve kültürel nedenleri ile dünyanın değişik yörelerinden yemek kültürü hakkında temel düzeyde bilgi verilir. Ayrıca ülke mutfaklarının tarihsel coğrafi gelişimi ele alınmakta, yemeklerin içerikleri ve terimler detaylı bir şekilde incelenecektir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; tarihsel perspektifte gastronomiyi kavrar, insanların yiyecek bulma, üretme süreci içerisinde kat ettiği aşamaları günümüze kadar öğrenir ve savaşlar, fetihler, kıtlıklar, ticaret gibi olaylar sonucu şekillenen mutfak kültürlerini yorumlayabilirler.

Dersin İçerikleri :

1- İnsanlık Tarihi ve Beslenme 2-Anadolu'da Mutfak Kültürü 3-Kültürümüzde Yemek Yapmak 4-Mezopotamya ve Mutfak 5-Mezopotamya Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 6-Eski Dönemde Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfakları 7-Antik Çağ Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 8-Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü 9-Anadolu Selçuklu Mutfakları 10-Modern Çağda Fransız Mutfaklarının Tarihi 11-Fransız Kültüründe Gastronomi Doğuşu ve Gelişimi 12-Endüstri Devriminin Gastronomiyeye Etkisi 13-Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ109 | UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK | | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|-----|-------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | |
| 1 | AŞ109 | UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK | 4 | 3 | 3 |

| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu |

| Bölümü/Programı | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları |
|-----------------|----------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Aşçılık | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT | Yok |

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; toplumların, yemek kültürlerinin ve gastronomi ile ilgili diğer kavramların prehistorik dönemlerden günümüze kadar olan sürecini öğrencilere aktarmaktır. İlkçağlardan günümüze çeşitli mutfak kültürlerinin gelişimi; küresel olarak yemek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişimi, coğrafi, sosyolojik ve kültürel nedenleri ile dünyanın değişik yörelerinden yemek kültürü hakkında temel düzeyde bilgi verilir. Ayrıca ülke mutfaklarının tarihsel coğrafi gelişimi ele alınmakta, yemeklerin içerikleri ve terimler detaylı bir şekilde incelenecektir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; tarihsel perspektifte gastronomiyi kavrar, insanların yiyecek bulma, üretme süreci içerisinde kat ettiği aşamaları günümüze kadar öğrenir ve savaşlar, fetihler, kıtlıklar, ticaret gibi olaylar sonucu şekillenen mutfak kültürlerini yorumlayabilirler.

Dersin İçerikleri :

1- İnsanlık Tarihi ve Beslenme 2-Anadolu'da Mutfak Kültürü 3-Kültürümüzde Yemek Yapmak 4-Mezopotamya ve Mutfak 5-Mezopotamya Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 6-Eski Dönemde Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfakları 7-Antik Çağ Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 8-Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü 9-Anadolu Selçuklu Mutfakları 10-Modern Çağda Fransız Mutfaklarının Tarihi 11-Fransız Kültüründe Gastronomi Doğuşu ve Gelişimi 12-Endüstri Devriminin Gastronomiyeye Etkisi 13-Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ110 | GIDA VE PERSONEL HİJYENİ | | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|--------------------------|--------------------------|-----|-------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | |
| 2 | AŞ110 | GIDA VE PERSONEL HİJYENİ | 2 | 2 | 2 |

| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu |

| Bölümü/Programı | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları |
|-----------------|----------|---------------------|--------------------------------|---------------------|
| Aşçılık | | Yok | Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR | Yok |

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemini, mutfak alanı ve kullanılan araç gerecin sanitasyonunu, üretim esnasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımlarını, gıdaların bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal, ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleyen metodları öğrenmesi ve gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi, sıcak tutulması ve işlenmesi sırasında gıdalara güvenli ve hijyenik bir ortam oluşturabilmesini sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

Hijyen ve Sanitasyonun Önemi ve İlgili Tanımlar, Gıda İşleme Sektörü, Kişisel Hijyen, Personel Hijyeni, İşletme Hijyeni, Ekipman Hijyeni, Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri, Gıda Hijyeni, Su Hijyeni



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ112 | GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ | | | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|---------------------------------|---------------------------------|--|-----|-------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 2 | AŞ112 | GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ | | 4 | 3 | 4 |

| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu |

| Bölümü/Programı | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları |
|-----------------|----------|---------------------|--------------------------------|---------------------|
| Aşçılık | | Yok | Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR | Yok |

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrenciye gıda işleme yöntemlerinin ve ilkelerinin, gıdalarda görülen muhtemel bozulmaların, sebeplerinin ve gıda maddelerinin bozulmadan tüketilebilmesi için öngörülen muhafaza yöntemleri ve esaslarının öğretilmesidir.

Dersin İçerikleri :
Gıda ve Mikroorganizmalar, Gıdalarda Mikrobiyal Faaliyetleri Kontrol Altına Alma, Fermantasyon, Süt Ürünleri, Bitkisel Yağlar, Et ve Et Ürünleri, Sebze ve Meyve Ürünleri, Tahıl Ürünleri, Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası, Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası, Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası, Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Diğer Yöntemler



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ113 | MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ | | | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|------------------------------|------------------------------|--|-----|-------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 1 | AŞ113 | MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ | | 4 | 3 | 4 |

| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu |

| Bölümü/Programı | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları |
|-----------------|----------|---------------------|--------------------------------|---------------------|
| Aşçılık | | Yok | Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR | Yok |

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrencinin mutfak planlamayı, mutfaktaki görev ve sorumlulukları, kişisel hijyen ve mutfak hijyeninin önemini, bıçak ve diğer mutfak ekipmanlarının kullanımını, uluslararası kesim teknikleri, temel mutfak ürünleri kullanımı ve ön hazırlığını gerçekleştirerek mutfakta kullanılan uluslararası pişirme tekniklerini öğrenmelerini sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :
Mutfak Planlamanın Önemi, Mutfak Görev Tanımları, Mutfak Bölümleri ve Araç Gereçleri, Mutfak Araç Gereçlerinde Kullanılan Materyaller, Bıçak Çeşitleri ve Doğrama Aletleri, Uluslararası Doğrama Teknikleri, Uluslararası Pişirme Teknikleri, Et Pişirme teknikleri, Kuru Baklagiller ve Tahılları Pişirme Teknikleri, Fondlar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

| AŞ115 | TEMEL BESLENME İLKELERİ | | | T+U | Kredi | AKTS |
|---------|-------------------------|-------------------------|--|-----|-------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 1 | AŞ115 | TEMEL BESLENME İLKELERİ | | 2 | 2 | 2 |

| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu |

| Bölümü/Programı | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları |
|-----------------|----------|---------------------|--------------------------------|---------------------|
| Aşçılık | | Yok | Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR | Yok |

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrenciye beslenme ve sağlık ilişkisini öğretmek, öğrencinin besin öğelerini besinsel kaynak, çeşitli yaş gruplarındaki gereksinimler ve metabolizma yönünden değerlendirerek doğru ve özel menüler hazırlarken ihtiyaç duyacağı alt yapıyı oluşturmasını sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :
Beslenmeye Giriş, Beslenmenin Önemi, Organik Besin Öğeleri, İnorganik Besin Öğeleri, Besinlerin Enerji Değerleri, Başlıca Besin Grupları, Gelişimsel Yetersizliği Olan Bebek, Çocuk ve Ergenlerin Beslenmesi, Engelli Yetişkin ve Yaşlı Bireylerin Beslenmesi



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

| AŞ102 | PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ | | | T+U | Kredi | AKTS |
|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 2 | AŞ102 | PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ | | 4 | 3 | 4 |
| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü | | |
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu | | |
| Bölümü/Programı | Ön Koşul | | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları | |
| Aşçılık | | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT | Yok | |
| Dersin Amacı : Öğrencilere otellerin veya restoranların pastane veya fırınlarında giriş seviyesindeki bir iş için temel yetenekleri sağlamaktır. Bu yetenekler: güvenlik ve temiz yöntemlerle çalışma; bir takımın parçası olarak çalışma fırsatı sunmaktadır. İçerik olarak tatlı ve tatlı türleri hazırlama ile pasta ve pasta türleri hazırlama tekniklerini içermektedir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler pastacılık için gerekli teorik ve temel teknik bilgiye sahip olurlar. Dersin İçerikleri : Pastacılığa Giriş - Araç ve Ekipman Bilgisi Pastacılığa Giriş - Araç ve Ekipman Bilgisi Pastacılık Sektöründe Kullanılan Gereçler Pandispanya ve Sponge Yaş Pasta Tür ve Çeşitlerini Hazırlama Kekler ve Muffin Cheesecake Tart, Tartölet ve Paylar Custards, Jelleştirici ve Koyulaştırıcılar Tatlılar 1 – Sütü Tatlılar, Meyve Tatlıları Tatlılar 2 – Hamur Tatlıları, Tahıl Tatlıları Tatlılar 3 – Kadayıf, Baklava Çikolata ve Butik Çikolata Hazırlama - 1 Çikolata ve Butik Çikolata Hazırlama -2 | | | | | | |



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

| AŞ104 | ULUSLARARASI GASTRONOMİ | | | T+U | Kredi | AKTS |
|---|-------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------|
| Yarıyıl | Kodu | Adı | | | | |
| 2 | AŞ104 | ULUSLARARASI GASTRONOMİ | | 4 | 3 | 4 |
| Öğrenim Türü | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü | | |
| Örgün Öğretim | Türkçe | Meslek Yüksekokulu | Yok | Zorunlu | | |
| Bölümü/Programı | Ön Koşul | | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren | Dersin Yardımcıları | |
| Aşçılık | | | Yok | Öğr. Gör. Ercan POLAT | Yok | |
| Dersin Amacı : Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır Dersin İçerikleri : Uluslararası gastronomiye giriş Uluslararası gastronomiye giriş Fransız mutfak kültürü ve uygulaması İtalyan mutfak kültürü ve uygulaması İspanyol mutfak kültürü ve uygulaması İngiliz ve Balkan mutfak kültürü ve uygulaması İskandinav ve Rus mutfak kültürü ve uygulaması Güney ve Kuzey Amerika mutfak kültürü ve uygulaması Meksika mutfak kültürü ve uygulaması Çin mutfak kültürü ve uygulaması Hint mutfak kültürü ve uygulaması Uzak Doğu mutfak kültürü ve uygulaması Orta Doğu mutfak kültürü ve uygulaması Afrika mutfak kültürü ve uygulaması | | | | | | |