BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI
DERS TANIMLARI

ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
PST101 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ I	3-0-3	6
Mutfağın planlanması ve kurulumu, mutfak bölümleri ve çalışma alanları, mutfak organizasyonu, mutfakta kullanılan ekipman ve araçlar öğretilir.		
PST103 GASTRONOMİ TARİHİ	3-0-3	6
Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi amaçlanır. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve Dünya mutfak kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir.		
PST105 TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ I	1-3-3	6
Öğrenciler; hamur üretimi ve hamurun nasıl işlenmesi gerektiği hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Ders kapsamında bisküvi, kurabiye ve ekmek ile pasta çeşitleri öğretilmektedir.		
PST102 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ II	3-0-3	4
Bu dersin kapsamında mutfak yönetimini, mutfak içerisinde yapılan organizasyonları yönetmek, mutfak maliyet analizi yaparak maliyeti düşürmek, mutfak içerisindeki problemleri çözmek, büfe tasarımı ve mutfak içerisindeki hijyen kuralları öğretilecektir.		
PST104 TEMEL PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	1-3-3	5
Hamurla ürün hazırlama kapsamında; ekmek çeşitleri-pandispanya-diğer pasta tabanı hamurları, milföy hamuru, poğaça, çörek, simit ve pizza çeşitleri hazırlama öğretilir. Kek çeşitleri hazırlamak, kuru pasta ürünleri hazırlamak, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, özel Türk tatlıları, dondurma ve sorbe çeşitleri, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ve çikolata ile süsleme biçimleri öğretilir.		
PST106 TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ II	1-3-3	4
Öğrenciler; hamur üretimi ve hamurun nasıl işlenmesi gerektiği hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Ders kapsamında bisküvi, kurabiye ve ekmek ile pasta çeşitleri öğretilmektedir. Daha önce aldıkları bu bilgiler ışığında daha ileri seviyede ve karmaşık hamurlar üretebilmek. Hamur yapım tekniklerine farklı açılardan bakmak.		
PST122 STAJ	0-0-0	5
30 iş gününden oluşan zorunlu yaz stajı.		
PST201 MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	3-0-3	6
Bu derste öğrencilere, menü planlamasının ilke ve yöntemlerine ve farklı yaş gruplarının ve risk gruplarının özelliklerine göre menü planlaması öğretilir. Ayrıca menünün tanımı, pazarlaması ve fiyatlandırması hazırlanarak yönetim ve kontrol ile ilgili temel bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir.		
PST203 ARTİZAN EKMEKLER	1-3-3	6
Bu ders kapsamında öğrencilerin farklı ekmekler doğrultusunda çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Bu uygulamalar farklı estetik, görsellik ve işlevsellik açısından artizan ekmekler dersi kapsamında öğretilmektedir.		
PST205 KLASİK VE MODERN PASTACILIK	1-3-3	6
Bu ders kapsamında öğrencilerin farklı pastane ürünleri doğrultusunda çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Uygulamalı klasik ve modern pastacılık dersinde klasik pastacılığın geçmişi ve günümüzdeki durumu örnekleri ile ele alınır. Modern pastacılıgın tarihsel gelişimi ve bu günkü durumu, gelecekteki gidebileceği noktalar ele alınır. Uygulama ortamında klasik ve modern pastacılık örnekleri gerçekleştirilir.		
PST202 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	3-0-3	6
Çeşitli gıdaların hijyenik şartlarda, uzun süre saklanması için gerekli teknikler hakkında bilgi vermek ve bu bilgileri iş hayatında kullanımı, gıda maddelerinin depo giriş ve çıkış kontrolleri, depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri, işlenmemiş yiyeceklerin depolanması, hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması, besinlerin soğutma, dondurma yöntemiyle saklanması, besinlerin tuzlanarak, baharatla, şekerle, kurutularak, konserve yapılarak saklanması gibi teknikler öğretilir.		
PST204 ÇİKOLATA VE SOS YAPIM TEKNİKLERİ	1-3-3	6

Öğrenciler çikolatayla ilgili terminolojiyi öğrenirler. İlk kakao tohumunun üretiminden günümüz çikolata üretimi ve dağıtımına giden süreçte kapsamlı bilgiye sahip olurlar. Uygulamalı olarak elle temperleme yöntemlerini yüksek kalite kuvertürler kullanarak öğrenirler.

PST206 ULUSLARARASI PASTACILIK VE FIRINCILIK UYGULAMALARI	1-3-3	6

Pasta yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımına ilişkin uygulamalar, pasta hamurlarının hazırlanması, pişirilmesi, kesilmesi ve sunum teknikleri, pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları ve dolguların hazırlanması, pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi, süsleme ve pasta dekorasyonu öğretilir.

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
PST150 ANTİK YEMEK KÜLTÜRÜ	3-0-3	5

Antik Çağ'daki yemek kültürü, ilkel pişirme yöntemleri, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkileri ders kapsamında öğretilmektedir.

PST151 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	3-0-3	5

Örgütsel davranış kavramı ile örgüt araştırmalarının tarihçesi, örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini konuları ele alınmaktadır. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon, grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika, örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme, örgütlerde karar verme, örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları öğretilir.

PST152 GİRİŞİMCİLİK	3-0-3	5

Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.

PST153 MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3-0-3	5

Mutfakta ilkyardım eğitimi, ilk yardım malzemeleri, kişisel emniyet, çalışanların emniyetini sağlama, iş ortamı güvenliği sağlama, önlem alma gibi konular öğretilecektir.

PST154 GIDA HUKUKU VE MEVZUATI	3-0-3	5

Bu ders, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin, aynı zamanda gıda üretim ve satış yerlerinin insan sağlığına zarar vermeden üretim yapabilecek duruma gelmesi ve bunun uluslararası standartlar çerçevesinde işletilmesine ilişkin konuları içerir. Yürürlükteki gıda mevzuatları hakkında bilgilendirme dersin kapsamındadır.

PST155 ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3-0-3	5

Öğrenciler bu derste, bilimsel araştırmanın nitelikleri ve türleri hakkında bilgi sahibi olur. Araştırma sürecinde öğrencilere problemin tanımlanması, literatür taraması yapılması, hipotez oluşturulması, verilerin toplanması, ölçülmesi ve analiz edilmesi, ardından rapor yazılması ve kaynakça gösterilmesi konularında bilgi verilir.

PST156 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	3-0-3	5

Bu derste yiyecek içecek işletmelerinde gelir-gider hesaplama ve kontrol işlemlerinin nasıl yapılacağı öğretilir. İhmalden kaynaklanan maddi kayıpları önlemek için yiyecek ve içecek maliyet kontrolünün nasıl uygulanması gerektiği öğretilir.

PST157 MESLEK ETİĞİ	3-0-3	5

Bu derste etik ve ahlak kavramları toplumsal kurallar, toplumsal normlar, hukuk ve ahlak kapsamında değerlendirilerek açıklanır.

PST158 BESİN TEKNOLOJİSİ	3-0-3	5

Gıda bilimi ve teknolojisi kavramlarından başlanarak gıdaların kimyasal bileşimleri, gıda muhafaza teknikleri ve gıda kalite kontrolü öğretilmektedir. Ayrıca et ve et ürünleri, meyve-sebze, süt ve süt ürünleri, konserve üretim teknolojisi ve tahıl işleme teknolojisi gibi konular da ders kapsamında yer almaktadır.

PST159 ÜRÜN BELİRLEME VE SATIN ALMA	3-0-3	5

Bu dersin amacı öğrencilere satın alma ve bütçeleme hakkında bilgi kazandırmaktır. Ders kapsamında yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılacak uygun ekipmanların belirlenmesi ve bunların satın alınması, doğru hammadde seçimi ve satın alınma süreci, tedarikçi seçimi, mal kabul, depolama ve ürünlerin kullanım süreçleri öğretilir.

PST160 YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3-0-3	5
Yönetim ve organizasyon ile ilgili kavramlar, karar verme süreci, yöneticilik, planlama ve organizasyon yapısı öğretilir. Klasik yönetim organizasyon teorisi, neo-klasik organizasyon teorisi, sistem yaklaşımı, durumsallık yaklaşımı ele alınır. Proje yönetimi ve matriks organizasyonlar, post modern yaklaşımlar, yönetimde iletişim, otorite, güç ve etkileme hakkında bilgi verilir.		
PST161 SANAT TARİHİ	3-0-3	5
Bu derste tarih öncesi dönemden Neoklasisizme kadar olan döneme sanat ve kültürde çeşitli formal ve kavramsal stratejiler incelenerek sanat tarihinin gelişimine dair bir kavrayış yaratılmaktadır. Teorik metinlerin yanı sıra sanatın gelişimini etkileyen önemli sanatçılar, çeşitli akımlar ve görseller analiz edilmektedir.		
PST162 ZİYAFET MUTFAĞI VE ORGANİZASYONU	3-0-3	5
Bu derste A'la Cart ve banket çalışma sistemleri incelenir. Ayrıca yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi hakkında bilgi verilir. Ziyafet yemekleri hazırlama süreci ve bu süreçte takip edilmesi gereken yönetim fonksiyonları incelenir.		
PST163 TEMEL KREMALAR VE TÜREVLERİ	1-2-3	5
Temel krema hazırlanmasında kullanılan araçlar ve özellikleri. Krema, sos ve şurup hazırlanmasında kullanılan gereçler ve özellikleri. Kremanın pastacılıkta yeri ve önemi. Krema çeşitleri türeyenleri ve kullanıldığı yerlerin belirlenmesi.		
PST164 SICAK TATLILAR	1-2-3	5
Sıcak tatlıların, Türk ve Dünya mutfağındaki yeri. Türk mutfağında bulunan sıcak tatlılar. Dünya mutfağında bulunan sıcak tatlı örnekleri öğretilmektedir. Sıcak olarak sunulan tatlılar. Sıcak şerbetli ve soslu tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST165 MUTFAK EKİPMANLARI	3-0-3	5
Mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimi, yeni trendler ve yeni teknolojiler; depolama, hazırlık, pişirme, servis ve dağıtım, açık büfe, bulaşık ve atık ekipmanları, pişir-soğut teknolojisi, evsel aletler, mutfakta ihtiyaç duyulan ekipmanların belirlenmesi, satın alınma süreci ve bu ekipmanların kurulumu bakımı ve koruma prosedürleri öğretilir.		
PST166 SOĞUK TATLILAR	1-2-3	5
Soğuk tatlıların, Türk ve Dünya mutfağındaki yeri. Türk mutfağında bulunan soğuk tatlılar. Dünya mutfağında bulunan soğuk tatlı örnekleri öğretilmektedir. Soğutularak ve dondurularak yapılan tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST167 PİŞİRME TEKNİKLERİ	1-2-3	5
Temel pişirme yöntemleri ve teknikleri genel olarak tanıtılır. Roasting, baking, oven roasting, grill, broil, smoke, saute, glaze, graten. Sulu pişirme yöntemleri. Yağda pişirme yöntemleri. Isı uygulanmayan teknikler. Örneklerele pişirme teknikleri mantığının anlatılmasını kapsar.		
PST168 TEMEL PASTA DEKORASYONU	1-2-3	5
Çeşitli kekler, pandispanya-diğer pasta tabanı hamurları çeşitleri. Pasta dekorasyonunda yeni akımlar. Pasta dekorasyonları ve çeşitleri amaçlarına göre çeşitleri. Klasik ve modern dekorasyon ve süsleme çeşitleri. Pasta dekorasyon için kullanılan şekerleme ve çikolata ile süsleme biçimleri öğretilir.		
PST169 GASTRONOMİ TURİZMİ	3-0-3	5
Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavrar. Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar. Gastronomi turizminin ulusal ve uluslararası alandaki önemini bilir. Türk Mutfağının gastronomi turizmine katkısını açıklar. Gastronomi turizminin önemini, amaçlarını ve çeşitlerini bilir.		
PST170 ŞEKERLEME SANATI	1-2-3	5
Şeker ve şekerleme sanatında kullanılan malzemeler ve özellikleri. Bu malzemelerin kullanımı ve yapımında kullanılan özel ekipmanlar. Bu ekipmanların kullanımı ve özellikleri. Şeker in renklendirilmesi, saklanması ve nasıl şekillendirilmesi öğretilmektedir.		
PST172 PASTA STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	1-2-3	5
Pasta fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler pasta ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.		
PST250 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	3-0-3	5
Bu derste yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan yönetim fonksiyonları öğretilmektedir. Öğrencilerin örnek bir menü geliştirmesi, bütçeleme ve cost kontrol yapabilmesi, satın alma, bar ve içecek kontrolü konularında yeterli bilgi düzeyine ulaşması amaçlanmaktadır.		

PST251 YEMEK SOSYOLOJİSİ	3-0-3	5
Sosyolojinin tanımı ve ekmek ile ilişkisi kapsamında tarımsal üretim, sanayi tipi gıda üretimi, uluslararası gıda zincirleri, sürdürülebilir gıda, toplumsal hareketler ve gıda ilişkisi anlatılmaktadır.		
PST252 YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	3-0-3	5
Dersin amacı, yiyecek-içecek sektöründe kullanılan bilgi sistemleri ile ilgili bilgi vermek ve kullanılan programları uygulamalı olarak öğretmektir		
PST253 DUYUSAL ANALİZ	3-0-3	5
Yemeğin duyusal özelliklerini (tat, doku, aroma, görünüm) ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, duyusal panel yöntemleri, tat, lezzet aroma gelişim çalışmaları ve sonuçlarının istatistiksel değerlendirilmesi öğretilir.		
PST254 KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	3-0-3	5
Çay ve kahvenin tarihi süreci ve kültürel yönü ile birlikte çay-kahve çeşitleri, üretimlerinin nasıl gerçekleştirildiği öğretilmektedir.		
PST255 MEDYA VE GASTRONOMİ	3-0-3	5
Bu derste yiyecek ve içecek dünyası medya-basın aracılığı ile farklı bir açıdan değerlendirilmektedir. Gastronomi sektörünün tanınmasında, yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen medya türleri hakkında bilgi verilmektedir. Aynı zamanda bu medya türlerinin nasıl kullanılacağı öğretilmektedir.		
PST256 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	3-0-3	5
Bu derste gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal gibi gıda gruplarında bozulmaya sebep olan başlıca faktörler hakkında bilgi verilir. Bunun yanı sıra mutfak çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfaktaki araç gereçlerin sanitasyonu ve HACCP kavramı ders kapsamında öğretilmektedir.		
PST257 PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	3-0-3	5
Sosyal yaşamda ve iş ortamında tanışma ve tanıştırma, hitap ve selamlaşma, karşılama ve uğurlama konularında uyulması gereken protokol kuralları öğretilmektedir. Makamda davranış kuralları ve üstlerle ilişkiler, telefonda protokol, randevu protokolü, yazılı iletişimde protokol gibi konular uygulamalı olarak anlatılmaktadır.		
PST258 PAZARLAMA YÖNETİMİ	3-0-3	5
Pazarlama çevresi, pazarlama araştırması, pazar bölümleme, hedefleme, konumlandırma üzerine bilgi verilmektedir. Tüketici davranışları, tüketici pazarları, satın alma davranışı, ürün ve markalama stratejileri, fiyatlandırma, tutundurma stratejileri ile ilgili teorik bilgiler öğretilmektedir.		
PST259 MOLEKÜLER GASTRONOMİ	1-2-3	5
Bu derste, besin ve kimya arasındaki ilişki araştırılmaktadır. Besinin hazırlanma ve pişirilme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedeni uygulamalı olarak incelenmektedir.		
PST260 TASARIM VE ESTETİK	3-0-3	5
Bu derste, temel tasarım bilgisi, bakma-görme, ayırt etme, seçme gibi yetilerin kullanılması öğretilmektedir. Bu dersin sonunda öğrencilere; tarihsel, toplumsal ve ekonomik şartlar ile sanat ve tasarım süreçleri arasında ilişki kurma becerisi, estetik kuramlar hakkında eleştiri ve karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde konuşabilme ve analiz becerisi, sanat teorileri hakkında eleştiri ve karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde konuşabilme ve analiz becerisi kazandırılmak amaçlanmıştır.		
PST261 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ UYGULAMALARI	3-0-3	5
Bu ders kapsamında sürdürülebilirlik kavramı, bu kavramın günümüzdeki önemi, sürdürülebilir turizm ve kalkınma, gıdaların geleceği ve gastronomik miras kavramı, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ele alınmaktadır.		
PST262 TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER	3-0-3	5
Bu derste tıbbi bitkilerin Latince ve Türkçe isimleri, türleri, yetiştirildikleri yerler öğretilmektedir.		
PST263 ŞERBET YAPIM TEKNİKLERİ VE HELVALAR	1-2-3	5
Şerbet kültürünün tarihsel gelişimi. Şerbetlerin kültürel tarihimizdeki yeri ve önemi. Şerbetlerin günümüzdeki durumu. Şerbetlerin yapımı ve sunumu yörelere ve bölgelere göre farklılıkları. Şerbetlerin çeşitleri. Helva kültürünün tarihsel gelişimi. Helva'nın kültürel tarihimizdeki yeri ve önemi. Helvaların günümüzdeki durumu. Helva yapımı ve sunumu yörelere ve bölgelere göre farklılıkları. Helvaların çeşitleri.		
PST264 ANADOLU MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
Ders kapsamında Anadolu mutfağında pastacılık ve ekmekçiliğin tarihsel gelişimi. Anadolu'da bölgesel, yöresel pastacılık ve ekmekçilik ürünlerin önemi ve özellikleri. Türkiye'de bölgelere göre değişiklik gösteren ekmek çeşitlerinin özellikleri öğretilmektedir.		
PST265 YENİ MUTFAK AKIMLARI	1-2-3	5
Bu derste dünyadaki gastronomik gelişmeler hakkında bilgi verilir. Ders kapsamında gıda hazırlama,		

pişirme, sunum ve saklama konularında geliştirilen yeni teknikler incelenir ve uygulanır.

PST266 YÖRESEL TATLI UYGULAMALARI	1-2-3	5
Geçmişten günümüze Türk tatlılarının tarihi ve özellikleri ile günümüzde farklılaşan yönleri ders kapsamında ele alınmaktadır. Aynı zamanda yöresel olarak tatlılarımızın yörelere özgü farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkartılır. Bölgesel ve yöresel sütlü tatlılar, dondurmalar, Türk hamur işleri, komposto ve şerbetler, reçel ve marmelatlar Türk tatlıları dersi kapsamında öğretilmektedir.		
PST267 KEK ÜRETİMİ VE BİSKÜVİLER	1-2-3	5
Bu derste, kek ve bisküvilerin sınıflandırılması bileşenleri ve fonksiyonları, üretim aşamaları uygulamalı olarak öğretilmektedir. Bunun yanı sıra kek ve bisküvi üretimine kullanılan unun çeşitleri ve ürüne etkisi incelenmektedir.		
PST268 UZAK DOĞU MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
İtalyan mutfağının genel özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik karakteristik araç-gereçleri. İtalyan pastacılık ve ekmekçilik özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik pişirme yöntemleri, sunumları öğretilmektedir.		
PST269 ÖZEL DURUMLARDA BESLENME	1-2-3	5
Bu derste, anne karnından yaşlılığa kadar olan insan hayatının tüm yaşam evrelerindeki beslenme durumları incelenmektedir. Ayrıca, toplumlara göre değişiklik gösteren kültürel yeme-içme alışkanlıkları da ders kapsamında ele alınmaktadır.		
PST270 İTALYAN MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
İtalyan mutfağının genel özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik karakteristik araç-gereçleri. İtalyan pastacılık ve ekmekçilik özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik pişirme yöntemleri, sunumları öğretilmektedir.		
PST271 SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA UYGULAMALARI	1-2-3	5
Sütlü tatlıların Türk ve Dünya mutfağındaki yeri ve tarihi ile sütlü tatlı çeşitleri öğretilmektedir. Fırında ve ocak üzerinde pişirilen sütlü tatlılar ile dondurularak yapılan sütlü tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST272 FRANSIZ MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
Fransız mutfağının genel özellikleri. Fransız mutfağında pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan karakteristik araç-gereçleri. Fransız mutfağında pastacılık ve ekmekçilik özellikleri. Fransız mutfağında pastacılık ve ekmekçilik pişirme yöntemleri, sunumları öğretilmektedir.		
PST273 PROFESYONEL BARMENLİK VE MİKSOLOJİ	1-2-3	5
Bu derste Türkiye ve dünyada şarap, şaraplık üzüm çeşitleri, şarap kursları, şarap-yemek uyumu; şarap mantarları, hataları ve hastalıkları ile degüstasyon tekniği hakkında gerekli öğretilmektedir.		