

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKLU

AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

1. SINIF / GÜZ DÖNEMİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-101	MUTFAK PLANLAMA	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU

Bu dersle kişisel bakım yapmak, vücut temizliği yapmak, el ve ayak bakımı yapmak, ağız ve diş bakımı yapmak ve sağlığını korumak, saç bakımı yapmak, cilt bakımı ve makyaj yapmak formunu korumak, iş için hazırlık yapmak, iş kıyafetini giymek, personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etmek, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, yiyecek hijyenini sağlamak, çalışma ortamı hijyenini sağlamak, ekipman hijyenini sağlamak, mevzuat ve sistemleri uygulamak, besin öğelerinin kaynaklarını seçmek, karbonhidrat kaynaklarını seçmek, protein kaynaklarını seçmek, yağ kaynaklarını seçmek, besin öğelerinin kaynaklarını seçmek, vitamin kaynaklarını seçmek mineral kaynaklarını seçmek, su ihtiyacını belirlemek, besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek, et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları mönüde kullanmak, süt ve türevlerini mönüde kullanmak, sebze ve meyveleri mönüde kullanmak, tahıl ve türevlerini mönüde kullanmak, yağlar ve şekerler içeren kaynakları mönüde günlük mönü planlamak, mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak, mutfakta genel güvenlik önlemlerini almak, mutfakta iş kazaları ile ilgili önlemleri almak, mutfakta meslek hastalıklarına karşı önlemler almak, yasal hakları takip etmek, ana mutfak planlamak, mutfak fiziki özelliklerini belirlemek, ana mutfak/sıcak mutfak üretim alanını planlamak, sebze hazırlık bölümünü planlamak, soğuk mutfak bölümlerini planlamak

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-103	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	6.0	0.0	0.0	6.0	6.0	6.0	ZORUNLU

Bu derste Mutfak hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Gardemanger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, ChefTournantın ), Mutfak hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Gardemanger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, ChefTournantın, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak,

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-105	MUTFAK ORGANİZASYON	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU

Bu derste personel ihtiyacını belirlemek, mutfak iş yükünü belirlemek, işgören ihtiyacını belirlemek adaylarla görüşme yapmak, ekstra çalışan eleman ihtiyacını belirlemek, mutfak operasyonu yönetmek, mutfakta yapılacak işleri planlamak, çalışanların iş paylaşımını yapmak, meeting yapmak diğer departmanlar ile iletişim sağlamak, iş organizasyonu yapmak, mutfak operasyonların da iş ve zaman etüdü yapmak, mutfak operasyonlarını organize etmek, mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etmek, personelin görev tanımlarını yapmak gibi yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-107	MUTFAK UYGULAMALARI I	0.0	0.0	4.0	4.0	2.0	4.0	ZORUNLU

Bu derste bu dönem boyunca gördüğü tüm teorik ve pratik derslerin uygulamalarını uygulama alanı olarak tespit edilen uygulama otellerinde gerçekleştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-109	HİJYEN SANİTASYON	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	ZORUNLU

Bu ders ile tanımlar ve temel kavramlar, besinlerin bulaşma yolları, besin kirliliğine yol açan- besin güvenliğini bozan etmenler, besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri, besin hijyeni ve önemi, besinlerin satın alınmasında hijyen, besinlerin depolanmasında hijyen, besinleri hazırlama-pişirmede ve servisinde hijyen, hijyeni sağlamada deterjan ve dezenfektanların kullanımı, CIP yönteminin uygulanması, hijyeni sağlamada haşere ve kemirgen (pest) kontrol, HACCP sistemi, gıda üretim ve satış yerleri hakkında yönetmelik gibi konular kazandırmak amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-111	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU

Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapmak, mutfakta gıda güvenliğinin kontrolünü yapmak, mutfakta bozulmayı önleyici tedbirler almak, mutfakta yemeklerden şahit numune almak, mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirmek, depo kontrollerini yapmak, gıda maddelerinin depo giriş kontrollerini yapmak, depoların fiziki özelliklerini planlamak, depoların ısı kontrolünü yapmak, yiyecekleri depolamak, işlenmemiş yiyecekleri depolamak, pişirmeye hazırlanmış yiyecekleri depolamak, hazırlanmış yiyecekleri depolamak, donmuş gıdaları depolamak ve kullanmak, besinleri işleyerek saklamak, besinleri soğutarak saklamak, besinleri dondurarak saklamak, besinleri tuzla saklamak, besinleri baharatla saklamak, besinleri şekerle saklamak gibi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ATA-160	Atatürk İlkeleri ve İnkilap Tarihi I	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	YÖK

Osmanlı'nın çöküş sebeplerine genel bir bakış, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna giden yol, Osmanlı'nın son dönemindeki fikir akımları, Mondros mütarekesi sonrasında ülkenin karşı karşıya kaldığı durum ve Atatürk'ün Samsun yolculuğu, Milli Mücadelenin ilk adımı, Milli güçler ve Misak-ı Milli, TBMM'nin kurulması, savaşın idaresini ele alması ve Batı Cephesindeki savaşlar Büyük Taarruz ve zafer.

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ING-101	İNGİLİZCE 1	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	YÖK
Akademik okuma ve yazmada gerek duyulan okuma alt becerilerine uygun okuma parçaları ve yazma çalışmaları								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
TUR-170	TÜRK DİLİ 1	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	YÖK
Dilin tanımı ve doğuşu, dil düşünce bağlantısı, dünya dilleri ve Türkçe, Türk dilinin tarihçesi, ses bilgisi, Türkçe kelimelerin ses özellikleri, yapı bilgisi, kelime ve kelime türleri, e-bağlaç grubu, cümle ve çeşitleri, yazım kuralları.								

## 1.

## 2. SINIF / BAHAR DÖNEMİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-102	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	6.0	0.0	0.0	6.0	6.0	6.0	ZORUNLU
Bu derste Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Gardemanger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, ChefTournantın ), Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Gardemanger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, ChefTournantın,Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, Lezzet verici karışımları hazırlamak,Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme gibi teknikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-104	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU
Bu derste; personel mutfağını yönetmek, personel yemeği menüsü hazırlamak, iş görev tanımlarını yapmak, kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, hedef kitle için menü hazırlamak, çalışma planını yapmak, kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, sunuma hazırlamak/ hazırlatmak, yerel mutfağı yönetmek çalışma planını yapmak, yerel yemekleri yapmak/ yaptırmak, alakart mutfak çalışmaları yapmak, alakart mutfak için hazırlık yapmak, alakart siparişleri organize etmek, servis personeli ile işbirliği yapmak, misafirleri masaların da ziyaret etmek amaçlanmaktadır.								

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-106	MUTFAK UYGULAMALARI II	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU
Bu derste bu dönem boyunca gördüğü tüm teorik ve pratik derslerin uygulamalarını uygulama alanı olarak tespit edilen uygulama otellerinde gerçekleştirir								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-108	MENÜ PLANLAMA	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	2.0	ZORUNLU
Bu derste menü, standart yemek reçetesi, ürün maliyeti çıkarma, tabldot mönü planlama, ala carte mönü planlama, ziyafet menüleri, mönü kartı, kalp damar hastaları için menü, sindirim sistemi hastalıklarında için menü, diyabet hastalığında uyulacak menü, sporcu menüsü, çocuk ve genç menüsü, yaşlılar için menü planlama, vejeteryan menüsü gibi konular kazandırmak amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-110	ZİYAFET MUTFAĞI	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU
Bu ders ile öğrencilere ziyafet organizasyonu yapmak, outsidecatering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak, outsidecatering faaliyetini yapmak, açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmakön hazırlıkları yapmak, catering organizasyonunu planlamak, yemekleri hazırlamak, kahvaltı büfesi hazırlamak/hazırlatmak ziyafet yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, örnek sunum (demo)hazırlamak, araç gereç ve yemeklerin lojistiğini sağlamak, ziyafet yemeklerini servise hazırlamak/hazırlatmak, yemekleri sunuma hazır hale getirmek, kokteyl yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak, açık büfe yemekleri hazırlamak/hazırlatmak gibi uygulama ve teorik yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-112	MUTFAK ÜRÜNLERİ I	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU
Bu derste Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama, Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, Milli ve özel çorbalar hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yiyecek içecek hazırlama, Kahvaltılık yiyecek içecek hazırlama,Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama, Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama,Kümes, av hayvanları ve sakatları kullanıma hazırlama,Kümes, av hayvanları ve sakatları kullanıma hazırlama,Su ürünlerini hazırlayıp pişirme,Su ürünlerini hazırlayıp pişirme gibi yöntemler kazandırılmak amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	Türü
ATA-260	Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarihi 2	2	0	0	2	2	2	YÖK

Eğitim, kültür, sosyal ve ekonomik alanlardaki Milli Mücadele, Atatürk'ün hayatı, Türk İnkılabı'nın stratejisi, Siyasi, sosyal ve kültürel ve hukuk alandaki inkılapları ve bu inkılapların oluş süreci, Atatürk dönemindeki i ve dış siyasi olay ve Atatürk'ün dünya barışı için abaları. Atatürk ilke ve inkılapları.

GONCA M. DAVRAS

Otel, Lokanta ve İkrım Hizmetleri

Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	Türü
İNG-102	İngilizce 2	2	0	0	2	2	2	YK
İngilizce dilin yapısını ve genel ifadeleri öğretme, zamanların kavranması , öğrencilerin kelime hazinelerini geliştirme ve alanlarına yönelik metinleri anlama, ileri gramer ve okuma.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	Türü
TUR-270	Türk Dili 2	2	0	0	2	2	2	YK
Sözlü ve yazılı anlatım, anlatım türleri, mektup, ilan, özgeçmiş, makale, deneme, eleştiri, fıkra, hatıra, gezi yazısı, röportaj, hikaye, roman, tiyatro, rapor, tutanak, yazı türleriyle ilgili uygulamalar, konuşma sanatı, konuşma türleri, metin inceleme ve seçme yazılar.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
MYO-801	İşARET DİLİ I	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	3.0	Seçmeli
İşaret Dili ile İlgili Genel Bilgiler, El ve Parmak Hareketleri, Sayılarla İlgili İfadeler, Kendini Tanıtma, Soru Sorma, Olumlu-Olumsuz Cümleleri İfade Etme, Karşı Tarafı Anlama, işaret dilini öğrenmek, öğretmek ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırmak.								

## 2. SINIF / GZ DÖNEMİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-201	TURİZM TESİSLERİNDE UYGULAMA I	0.0	0.0	4.0	4.0	2.0	4.0	ZORUNLU
Bu dersle tüm departmanlar ana hatları ile tanıtılır, mutfakta çalışma kuralları ve mutfak aletleri kullanımı uygulamaları								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-205	MUTFAK ÜRÜNLER II	4.0	0.0	0.0	4.0	4.0	4.0	ZORUNLU

Bu derste sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama, berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, milli ve özel çorbalar hazırlama, kahvaltılık yumurta hazırlama, kahvaltılık yumurta hazırlama, kahvaltılık yiyecek içecek hazırlama, kahvaltılık yiyecek içecek hazırlama, sığır, dana, koyun, kuzu etini kullanıma hazırlama, sığır, dana, koyun, kuzu etini kullanıma hazırlama

GONCA M. DAVRAS

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri

Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-227	PASTA VE TATLI TEKNİKLERİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	4.0	ZORUNLU

Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
UOS-800	MYO ORTAK SEÇMELİ DERS	2.0	0.0	2.0	2.0	2.0	3.0	ZORUNLU

Bu derste bu dönem boyunca gördüğü tüm teorik ve pratik derslerin uygulamalarını uygulama alanı olarak tespit edilen uygulama otellerinde gerçekleştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-203	DÜNYA MUTFAKLARI I	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-209	KONUK İLETİŞİMİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu derste telefonla iletişim, faks ile iletişim, e – posta, internette sesli ve görüntülü iletişim, sözlü iletişim, yazılı iletişim, beden dili, konuğun konaklama tesisinde karşılaşılabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri, konuğun konaklama tesis dışında karşılaşılabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri, müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar, konuk tipleri ve davranışları, konuk şikayetleri, konuk isteklerinin, şikayetlerinin alınması, konuk isteklerinin, şikayetlerinin istatistiksel verilerini oluşturma gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-211	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu derste otel işletmelerinde yiyecek içecek bölümü ve önemi, yiyecek içecek bölümü organizasyonu, yiyecek içecek bölümünün diğer bölümlerle ilişkileri, servis personeli, servis personelinin kademelendirilmesi, servis personelinde aranılan nitelikler, servis personeli hijyeni, servis personelinin kıyafeti, muhafazası, kullanımı ve temizliği, malzeme

bilgisi: masa ve sandalyeler, metal malzemeler, kullanımı ve bakımı, cam malzemeler porselen malzemeler, malzemelerin kullanımı ve bakımı, servis tepsileri, tepsi taşıma, uygulama çalışması gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-213	DOSYALAMA VE ARŞİVLEME	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Bu derste gelen evrak işlemleri ve gelen evrak defteri, gizli yazılar, işletmelerde evrak hizmetlerinin örgütlenmesi, işletmelerde dosyalama hizmetleri, tanımı, yararları, dosyalama yöntemleri, dosyalamada kullanılan araç ve gereçler, arşiv ve arşivlemenin tanımı, arşiv yerinin seçimi, arşivde kullanılan araç ve gereçler, arşive kaldırılacak malzemenin seçimi ve saklanması, arşiv yönetmeliği, arşivlik malzemenin imha edilmesigibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-217	SOĞUK MUTFAK	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Bu dersteön hazırlık yapmak, soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak, salataları hazırlamak/ hazırlatmak, mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak, mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak, ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak, soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak, soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak, zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak, tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-223	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Bu derstekonaklama işletmelerinin turizm sektörü içindeki yeri, önemi ve özellikleri, konaklama işletmelerinin sınıflandırılması,maliyet kavramı ve konaklama sektöründeki önemi,maliyet kavramı ve konaklama sektöründeki önemi,yiyecek maliyet kontrol süreci, satın alma kontrolü,tesellüm kontrolü,depolama ve dağıtım kontrolü,üretim kontrolü,gelir kontrolü,içecek maliyet kontrol süreci,yiyecek ve içecek işletmelerinde fiyatlama,yiyecek - içecek maliyet kontrol yöntemleri,maliyet ve satışların analizi,yiyecek- içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiksel yöntemlerle raporlanması gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-225	MESLEKİ YABANCI DİL I	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Turizm sektörüyle ilgili günlük tanışma, telefon görüşmeleri, mesaj alma, sipariş alma ve müşterilerin bilgilendirilmesi gibi konu başlıklarında, konuşma, dinleme pratikleri yapmak, öğrencilerin meslek yaşamlarında karşılaşılabilecekleri çeşitli durumlarda kullanabilecekleri alternatif cümle yapılarını öğretmek.								

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-229	PASTANE ÜRÜNLERİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
<p>Bu dersteön hazırlıklar /basit hamur ile börekler hazırlama, ekmek dekorları, ön hazırlıklar / milföy hamuru hazırlama milföy hamuru ile yapılan ürünler, ön hazırlıklar / ekmek çeşitleri hazırlama, poğaç /çörek /simit çeşitleri pizza çeşitlerini hazırlama, ön hazırlıklar / pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, ön hazırlıklar / kek çeşitleri hazırlama, yaş pasta hazırlama, ön hazırlıklar / kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlamak, sütlü tatlılar, meyve tatlılarıgibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.</p>								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
MYO-803	GİRİŞİMCİLİK	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0	3.0	SEÇİMLİK 2

## 2. SINIF / BAHAR DÖNEMİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-204	TURİZM TESİSLERİNDE UYGULAMALAR II	0.0	0.0	4.0	4.0	2.0	4.0	ZORUNLU
<p>Bu dersletüm departmanlar ana hatları ile tanıtılır, önbüro departmanı hakkında genel bilgi verilir, önbüro departmanında konaklama yönetim sistemi uygulamaları, otele misafir kabulü, konaklama kayıt işlemleri, konuk hesapları açma ve harcama kaydı işlenmesi ile ilgili uygulamalar, kat hizmetleri departmanı uygulamaları: odaların temizliği ve satışa hazır hale getirilmesi. genel alanların temizliği ve hijyen koşulları, kat hizmetleri raporlarının hazırlanması, çamaşır makinesi, kurutma makinası, silindir ütü kullanımı, mutfakta çalışma kuralları ve mutfak aletleri kullanımı uygulamaları,sıcak mutfak ve ızgara mutfağında yiyecek üretimi, soğuk mutfak departmanında yiyecek üretimi, mutfak yardımcılarının görevleri ve görev tanımları, servis departmanının çalışma alanları gösterilip, bilgi verilir, ala carte ve banket restaruantta uygulamalara katılarak deneyim elde edilir, captainorder kullanarak sipariş alma teknikleri uygulamalı öğretilir.</p>								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-222	YÖRESEL MUTFAKLAR	6.0	0.0	0.0	6.0	6.0	6.0	ZORUNLU
<p>Bu ders ile orta anadolu mutfağı, orta anadolu mutfağı yemekleri,orta anadolu bölgesi mutfak kültürü, doğu anadolu bölgesi mutfağı, doğu anadolu bölgesi mutfağı yemekleri, doğu anadolu mutfak, güneydoğu anadolu mutfağı,</p>								



güneydoğu anadolu mutfağı yemekleri, güneydoğu anadolu mutfak kültürü, akdeniz mutfağı, akdeniz mutfağı yemekleri, akdeniz bölgesi mutfak kültürü, ege mutfağı, ege mutfağı yemekleri, ege mutfak kültürü, karadenizbölgesi mutfağı, karadeniz bölgesi mutfağı yemekleri, karadeniz mutfak kültürü trakya mutfağı, trakya mutfağı yemekleri, trakya mutfak kültürü gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
MYO-500	KURUM STAJI	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.0	ZORUNLU

Bu derste bu dönem boyunca gördüğü tüm teorik ve pratik derslerin uygulamalarını uygulama alanı olarak tespit edilen uygulama otellerinde gerçekleştirir

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-206	ÖZEL MUTFAK	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-208	DÜNYA MUTFAKLARI II	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-210	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-214	GÖSTERİ SERVİSİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ

Bu ders ile flambe gösterimi, menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak, alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlamak, menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini, yapmak/yaptırmak/takip etmek, menüdeki mevcut et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, menüdeki mevcut deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, menüdeki mevcut kümes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, menüdeki mevcut meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, fondü yiyeceğinin siparişinin alınmasını sağlamak, fondü araç-gereçlerini hazırlamak, fondü sipariş sonrası mutfağa bilgi vermek, et fondü yapmak/yaptırmak/takip etmek, deniz ürünleri fondü yapmak/yaptırmak/takip etmek, çikolata fondü

yapmak/yaptırmak/takip etmek, fnd sonrası mce en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-216	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Mutfakta kalite unsurları nelerdir, kalitenin sağlanması için dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında bilgiler verilmektedir.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-218	MESLEK ETİĞİ	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Bu ders ile etik ve ahlak kavramlarını incelemek, etik sistemlerini incelemek, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, meslek etiğini incelemek, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, sosyal sorumluluk kavramını incelemek gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
ASC-220	MESLEKİ YABANCI DİL II	3.0	0.0	0.0	3.0	3.0	3.0	SEÇMELİ
Turizm sektörüyle ilgili günlük tanışma, telefon görüşmeleri, mesaj alma, sipariş alma ve müşterilerin bilgilendirilmesi gibi konu başlıklarında, konuşma, dinleme pratikleri yapmak, öğrencilerin meslek yaşamlarında karşılaşabilecekleri çeşitli durumlarda kullanabilecekleri alternatif cümle yapılarını öğretmek.								

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Pratik	Uyg.	Saat	Ulusal Kredi	AKTS	TÜRÜ
TRM-501	UZMANLIK STAJI	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.0	SEÇİMLİK 1

GONCA M. DAVRAS  
Otel, Lokanta ve İram Hizmetleri  
Bölüm Başkanı