SÜLEYMAN DEMİREL 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 mutfağı planlamak, mutfağın 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 Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımlarıEntremetier (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, Jardiniére, 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, mutfağın 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. **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 tanımlarıEntremetier (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, Jardiniére, 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. |

GONCA M. DAVRAS

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 planlanma, 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 menüsügibi 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 sakatatları kullanıma hazırlama,Kümes, av hayvanları ve sakatatları 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 İnkilap 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 iç ve dış siyasi olay ve Atatürk’ün dünya barışı için çabaları. Atatürk ilke ve inkılapları. |

GONCA M. DAVRAS

Otel, Lokanta ve İkram 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 | YÖK |
| 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 | YÖK |
| 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. |

1. **SINIF / GÜZ 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 karşılaşabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri, konuğun konaklama tesis dışında karşılaşabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri, müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar, konuk tipleri ve davranışları, konuk şikayetleri, konuk isteklerinin, şikayetlerinin alınması, konuk isteklerinin, şikayetlerinin istatistiki 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 çalışmasıgibi 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 derstegelen 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/ hazırlatmakgibi 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 raporlanmasıgibi 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 karşılaşabilecekleri 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 |
| 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, poğaça /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. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |

1. **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 |
| Bu dersletüm departmanlar ana hatları ile tanıtılır, önbüro departmanı hakkında genel bilgi verilir, önbüro departmanında konaklama yönetim sistemi uygulamaları, otele misafir kabulu, 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 katılınarak deneyim elde edilir, captainorder kullanarak sipariş alma teknikleri uygulamalı öğretilir. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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, 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 kültürügibi 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 hazırlatmak, 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 etmekflambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, föndü yiyeceğinin siparişinin alınmasını sağlamak,föndü araç-gereçlerini hazırlatmak, föndü sipariş sonrası mutfağa bilgi vermek, et föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, deniz ürünleri föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, föndü sonrası mıce en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmekgibi 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-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 incelemekgibi 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 İkram Hizmetleri

 Bölüm Başkanı