

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**AFYON MESLEK YÜKSEK OKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

**GÜZ YARIYILI ( 1.Yarı yıl )**

Dersin Kodu	Optik Kod	Dersin Adı	T	U	HDS	T.Krd.
TUR-101	101	Turizm Bilgisi	2	0	2	2
AŞÇ-103	103	Mutfak Uygulamaları I	2	4	6	4
GID-105	105	Beslenme ve Diyet	2	0	2	2
TUR-107	107	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	2
AŞÇ-109	109	Mutfak Organizasyonu	2	0	2	2
GID-111	111	Yiyeceklerde Muhafaza	2	0	2	2
İNG-113	113	Mesleki İngilizce	2	0	2	2
SOS-103	115	Çevre ve Kentleşme ( Seçmeli)*	2	0	2	2
TUR-111	117	Termal Turizm ( Seçmeli)*	2	0	2	2
TDL-101	125	Türk Dili	2	0	2	0
TAR-101	127	A.İ.İ.T.	3	0	3	0
<b>TOPLAM</b>			<b>23</b>	<b>4</b>	<b>27</b>	<b>20</b>

**BAHAR YARIYILI ( 2.Yarı Yıl)**

Dersin Kodu	Optik kod	Dersin Adı	T	U	HDS	T.Krd.
AŞÇ-102	102	Mutfak Uygulamaları II	2	4	6	4
BİL-102	104	Bilgisayar	2	0	2	2
AŞÇ-106	106	Restoran Operasyonları	1	2	3	2
ENF-108	108	Davranış Bilimleri	2	0	2	2
GID-110	110	Yiyeceklerde Kalite ve Kantite	2	0	2	2
GID-112	112	Gıda Teknolojisi	2	0	2	2
İNG-114	114	Mesleki İngilizce II	2	0	2	2
TUR-116	116	Turizm ve Çevre İlişkisi ( Seçmeli)*	2	0	2	2
TUR-118	118	Turistik Tüketici Davranışları ( Seçmeli)*	2	0	2	2
TDL-102	126	Türk Dili	3	0	3	0
TAR-102	128	A.İ.İ.T.	2	0	2	0
BEĞ-102	130	Beden Eğitimi	2	0	2	0
GSN-102	132	Güzel Sanatlar	2	0	2	0
<b>TOPLAM</b>			<b>22</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>18</b>

**GÜZ YARIYILI ( 3. Yarı Yıl)**

Dersin Kodu	Optik Kod	Dersin Adı	T	U	HDS	T.Krd.
AŞÇ-201	201	Türk Mutfağı	1	2	3	2
AŞÇ-203	203	Mutfak Uygulamaları III	2	4	6	4
GID-205	205	Gıda Mevzuatı	2	0	2	2
AŞÇ-207	207	Yiyecek İçecek Yönetimi	2	0	2	2
AŞÇ-209	209	Menü Planlaması ve Sofra Düzeni	2	2	4	3
TUR-204	211	Turizm İşletmelerinde Halkla İliş.	2	0	2	2
TUR-207	213	Rekreasyon ( Seçmeli)*	2	0	2	2
TUR-209	215	Anadolu Uygarıkları ( Seçmeli)*	2	0	2	2
<b>TOPLAM</b>			<b>15</b>	<b>8</b>	<b>23</b>	<b>19</b>

**BAHAR YARIYILI ( 4.Yarı Yıl)**

Dersin Kodu	Optik Kod	Dersin Adı	T	U	HDS	T.Krd.
AŞÇ-202	202	Mutfak Uygulamaları	2	4	6	4
TUR-202	204	Turizm İşletmelerinde Per. Yön.	2	0	2	2
AŞÇ-206	206	Uluslararası Mutfak	1	2	3	2
AŞÇ-208	208	Ziyafet Yönetimi	2	0	2	2
AŞÇ-210	210	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	2	2
AŞÇ-212	212	Yemek Süsleme Sanatı	1	4	5	3
AŞÇ-214	214	Yiyecek İçecek Servisi (Seçmeli)*	2	0	2	2
TUR-216	216	Kongre ve Toplantı Yön. ( Seçmeli)*	2	0	2	2
<b>TOPLAM</b>			<b>14</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>19</b>

\* Seçmeli derslerden her dönem yalnızca bir ders seçilecektir.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**AFYON MESLEK YÜKSEK OKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

**TUR-101 TURİZM BİLGİSİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Temel turizm kavramları, turizmin tarihçesi, turizm türleri, turizm arzı ve talebi, ulusal ve uluslar arası turizm kurum ve kuruluşları ve Türkiye’de turizmin durumunun değerlendirilmesi

**AŞÇ-103 MUTFAK UYGULAMALARI**

**Saati: ( T:2+U:4) Kredisi:4**

Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfakın önemi, planlanması, kullanılan araç ve gereçler, mutfakta hijyen ve kazalar, yemek pişirme, sebze doğrama şekilleri ve ölçüler, yemek pişirme uygulamaları

**GID-105 BESLENME VE DİYET**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi: 2**

İnsan vücudunun yapısı ve çalışma düzeni, besin, beslenme, besin öğeleri ve tanımları, belli başı besin öğelerinin kaynakları, özellikleri, işlevleri ve yetersizliklerinde oluşan sağlık sorunları, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, özel durumlara göre diyet çeşitleri ve buna bağlı mönü geliştirme

**TUR-107 TURİZM İŞLETMECİLİĞİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Turizm olayına genel yaklaşım, turizm işletmeleri ve turizm işletmeciliği, yönetim, yönetim düşüncesinin önemi, tarihsel gelişimi ve turizm işletmeleri açısından değerlendirilmesi, yönetim fonksiyonları

**AŞÇ:109 MUTFAK ORGANİZASYONU**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Toplu beslenme yapan kurumlar, özellikleri, mutfak ve yemekhane fizibilite planlaması, mutfak bölümleri ve araç ve gereçler, yemek planlama ve tarif geliştirmede kullanılan yöntemler, standart yemek tarifleri, mutfak işletmelerinde kalite, artıık, denetleme, iş analizi ve iş tanımları, sağlık ve güvenlik önlemleri

**GID-111 YİYECEKLERDE MUHAFAZA**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi:2**

Besinler, besin grupları, besinlerin bozulma nedenleri, besinlerin bozulmasını önlemede alınabilecek önlemler, besinlerin işlenmesi ve saklanması

**İNG-113 İNG-114 MESLEKİ İNGİLİZCE**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Okulumuz Aşçılık programında yabancı dil eğitimi mesleki kullanıma yönelik olarak verilmektedir. Derslerde ilk yarıyıl gramer ağırlıklı konular verilmekte ikinci yarıyıl derslerinde ise gramere ilave olarak mesleki kavramları okuma yazma ve anlayabilmelerini sağlayacak konular verilmektedir.

**TUR-111 TERMAL TURİZM ( SEÇMELİ )**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Ürün çeşitlendirmesi, sağlık turizmi, termal turizm kavramı, termalizmin özellikleri, termal oteller, kür uygulaması, Türkiye’deki termal kaynaklar,Termal kaynaklara ve termalizme yönelik yasal düzenlemeler, termal turizm açısından Türkiye’nin durumu

**BİL-102 BİLGİSAYAR**

**Saati: ( T:3+U:0) Kredisi:3**

Bilgisayar ve günümüzde bilgisayar kullanımının önemi, bilgisayar türleri, paket programlar, temel bilgisayar kavramları, turizm işletmelerinde bilgisayar kullanımı ve sağladığı kolaylıklar, microsoft windows word ve excel programlarının kullanımı

**AŞÇ- 102 MUTFAK UYGULAMALARI II**

**Saati: (T:2+U:4) Kredisi:4**

Değişik besin gruplarıyla hazırlanan yemeklerin tanıtımı ve uygulanması

**BİL-102 BİLGİSAYAR**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Bilgisayar ve günümüzde bilgisayar kullanımının önemi, bilgisayar türleri, paket programlar, temel bilgisayar kavramları, turizm işletmelerinde bilgisayar kullanımı ve sağladığı kolaylıklar, microsoft windows word ve excel programlarının kullanımı

**AŞÇ-106 RESTORAN OPERASYONLARI**

**Saati: (T:1+U:2 ) Kredisi:2**

Restoranların sınıflandırılması, servis alanları ve özellikleri, serviste kullanılan araç ve gereçler servis personelinin görev ve sorumlulukları, servis öncesi hazırlıklar, servis usulleri, kahvaltı, oda servisi, içkiler hakkında bilgi

**GID-110 YİYECEKLERDE KALİTE VE KANTİTE**

**Saati: ( T:2+U:0 ) Kredisi:2**

Kalite kavramı, kalitenin unsurları, yiyecek üretiminde kalite, yiyecek üretiminde kalitenin oluşturulması, ölçüler,

**GID-112 GIDA TEKNOLOJİSİ**

**Saati: ( T:2 +U:2 ) Kredisi:2**

Gıdaların işlenmesi ve saklanması, saklama yöntemleri, meyve sebze teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süte uygulanan teknolojik işlemler, hububat ve yağ teknolojisi

**TUR-116 TURİZM VE ÇEVRE İLİŞKİSİ (SEÇ.)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

İnsan-çevre-turizm ilişkileri ve denge, çevre koruma ve çevre turizm ilişkileri, doğal alanların sınıflandırılması ve korunması, turizm planlarında çevrenin yeri, turizm-çevre



etkileşimi ve sorunlar Türkiye'de turizm ve çevre ilişkileri turizm ve çevre politikaları  
**TUR-118 TURİSTİK TÜKETİCİ DAV. ( SEÇ.)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Tüketici pazarı, tüketici satın alma davranışları, turizmde tüketiciler ve satın alma davranışları, tüketici kararlarını etkileyen faktörler, tüketici karar verme süreci, tüketici tatmini, satın alma alışkanlıkları ve tüketici tipleri, Pazar geliş eğilimleri

**AŞÇ-201 TÜRK MUTFAĞI**

**Saati: ( T:1+U:2) Kredisi:2**

Türk Mutfağının tarihsel gelişimi, gelişimi etkileyen kültürler, Selçuklu-Osmanlı Mutfakları, Çağdaş Türk Mutfağı, bölgelere ait mutfak özellikleri

**AŞÇ-203 MUTFAK UYGULAMALARI III**

**Saati: ( T:2+U:4) Kredisi:4**

Değişik besin gruplarıyla hazırlanan yemeklerin tanıtımı ve uygulaması

**GID-205 GIDA MEVZUATI**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi:2**

Türkiye'de geçerli olan gıda maddelerine ilişkin yasa, tüzük, yönetmelik ve standartlar, uluslar arası gıda maddeleri denetimi

**AŞÇ-207 YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Yiyecek ve içecek yönetimi kapsamı ve önemi, yiyecek ve içecek bölümünde menü planlaması, yiyecek içecek bölümünde işgücü planlaması ve kontrolü, kokteyl, parti, büfe ve ziyafet organizasyonu

**AŞÇ- 209 MENÜ PLANLAMASI VE SOFRA DÜZENİ**

**Saati: ( T:2 +U:2 ) Kredisi:3**

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen etmenler, temel menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, menü denetimi, bilgisayarlı menü planlaması

**TUR-204 TURİZM İŞLET. HALKLA İLİŞ.**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Halkla ilişkiler kavramı, tanımı ve bir işletme fonksiyonu olarak halkla ilişkiler, halkla ilişkilerde amaçlar ve araçların belirlenmesi, halkla ilişkiler politikasının işletme politikası içindeki yeri, turizm işletmelerinde halkla ilişkilerin yeri ve işlevleri

**TUR-207 REKREASYON ( SEÇMELİ)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Rekreasyonun tanımı, rekreasyonun turizm ve otel işletmelerinde yeri ve önemi, rekreasyon alanlarının oluşturulması, rekreasyon aktiviteleri, rekreasyon alan ve merkezleri, ülkemizdeki çalışmalar

**TUR-209 ANADOLU UYGARLIKLARI (SEÇ.)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Anadolu'nun coğrafi yapısı ve konumu, coğrafi konumundan gelen avantajlar, tarih boyunca

Anadolu'da hüküm süren uygarlıklar: tarih öncesi dönem, Truva, Hititler, Frigler, Lidyalılar, İonlar, Helenistik dönem, Roma Dönemi, Bizans Dönemi, Selçuklu Dönemi, Osmanlı dönemi eserleri, Cumhuriyet dönemi eserleri

**AŞÇ-202 MUTFAK UYGULAMALARI**

**IV**

**Saati: (T:2+U:4) Kredisi: 4**

Değişik besin gruplarıyla hazırlanan yemeklerin tanıtımı ve uygulaması

**TUR-202 TURİZM İŞLET. PER. YÖN.**

**Saati: (T:2+U:0) Kredisi:2**

Personel yönetimine giriş, personel politikası, Personel yönetiminde uygulanan temel teknikler, iş analizi ve iş tanımları, iş gücü bulma ve seçme, iş gören eğitimi, iş gören değerlendirme, ücretleme, psikoteknik

**AŞÇ-206 ULUSLAR ARASI MUTFAK**

**Saati: ( T:1 +U:2 ) Kredisi:2**

Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimi ve özellikleri, önemli mutfaklardan örnek uygulamalar

**AŞÇ-208 ZİYAFET YÖNETİMİ**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi:2**

Ziyafetin önemi, türleri, ziyafet kabulü, ziyafet personeli, ziyafet menüsünün hazırlanması, ziyafet sofrası düzeni, ziyafet servisi, ziyafet organizasyonunda dikkat edilecek önemli noktalar

**AŞÇ-210 YİYECEK İÇECEK MAL KONT.**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Maliyet kavramı, maliyetlerin sınıflandırılması, maliyet işlemleri, yiyecek ve içeceklerin porsiyon maliyetleri, işçilik maliyetleri

**AŞÇ-212 YEMEK SÜSLEME SANATI**

**Saati: ( T:1 +U:4 ) Kredisi:3**

Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması,

**AŞÇ-214 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Servis hakkında genel bilgi, serviste kullanılan malzemeler, yiyecek içecek işletmesinin servise hazırlanması, menü, servis usulleri, rezervasyon, müşterilerin karşılanması ve sipariş alınması, kahvaltı, özel servis gerektiren yemekler, uygulama

**TUR-216 KONGRE VE TOPLANTI YÖN.**

**Saati: ( T:2+U:0)Kredisi: 2**

Çeşitlendirme kavramı, ürün çeşitlendirmesinin nedenleri, kongre ve kongre turizmi kavramları, kongre turizminin özellikleri, kongre turizminin yapısal analizi, Türkiye'nin kongre turizmi açısından mevcut durumunun ve potansiyelinin değerlendirilmesi

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**AFYON MESLEK YÜKSEK OKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

Aşçılık Programı, 1983'te Anadolu Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu, 1992'de ise Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksek Okulu Adını alan okulumuzun 2000 yılında açılan bölümlerindendir. Bölümde sadece Normal Öğretim eğitimi verilmektedir.

Kredili öğretim sistemi içerisinde 2 öğretim yılı yani 4 yarıyıl içerisinde 60 ın üzerinde kredi tamamlanması için gerekli olan dersler yarıyıl esasına göre verilmektedir. Öğrenciler 4 yarıyıl içerisinde genel turizm bilgisi, turizm işletmelerinde halkla ilişkiler, turizm işletmelerinde personel yönetimi, gibi dersler ile turizm sektörü hakkında genel bilgilerini geliştirirken, Başta temel mutfak bilgisi olmak üzere, mutfak organizasyonu, Türk mutfağı, uluslar arası mutfak, yemek süsleme sanatı, gıda teknolojisi, beslenme ve diyet, yiyeceklerde muhafaza, restoran operasyonları, ziyafet yönetimi, yiyecek ve içecek yönetimi, yiyecek ve içecek maliyet kontrolü gibi dersler ile mutfak ile ilgili bilgilerini geliştirmektedirler.

Mezunlar *meslek elemanı* ünvanı alıp özellikle otel işletmelerinde kolayca iş bulabilmektedir.

4 yıl içerisinde verilmekte olan derslerin isimleri ve kredileri aşağıdaki tabloda yer almaktadır. Tablolarda

- \* T : Teorik ders saati
- \* U : Uygulamalı ders saati
- \* HDS : Haftalık toplam ders saati
- \* T.Krd: Dersin toplam kredisi



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**AFYON MESLEK YÜKSEK OKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

**TUR-101 TURİZM BİLGİSİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Temel turizm kavramları, turizmin tarihçesi, turizm türleri, turizm arzı ve talebi, ulusal ve uluslar arası turizm kurum ve kuruluşları ve Türkiye'de turizmin durumunun değerlendirilmesi

**AŞÇ-103 MUTFAK UYGULAMALARI**

**Saati: ( T:2+U:4) Kredisi:4**

Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde mutfakın önemi, planlanması, kullanılan araç ve gereçler, mutfakta hijyen ve kazalar, yemek pişirme, sebze doğrama şekilleri ve ölçüler, yemek pişirme uygulamaları

**GID-105 BESLENME VE DİYET**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi: 2**

İnsan vücudunun yapısı ve çalışma düzeni, besin, beslenme, besin öğeleri ve tanımları, belli başlı besin öğelerinin kaynakları, özellikleri, işlevleri ve yetersizliklerinde oluşan sağlık sorunları, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, özel durumlara göre diyet çeşitleri ve buna bağlı mönü geliştirme

**TUR-107 TURİZM İŞLETMECİLİĞİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Turizm olayına genel yaklaşım, turizm işletmeleri ve turizm işletmeciliği, yönetim, yönetim düşüncesinin önemi, tarihsel gelişimi ve turizm işletmeleri açısından değerlendirilmesi, yönetim fonksiyonları

**AŞÇ:109 MUTFAK ORGANİZASYONU**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Toplu beslenme yapan kurumlar, özellikleri, mutfak ve yemekhane fizibilite planlaması, mutfak bölümleri ve araç ve gereçler, yemek planlama ve tarif geliştirmede kullanılan yöntemler, standart yemek tarifleri, mutfak işletmelerinde kalite, artık, denetleme, iş analizi ve iş tanımları, sağlık ve güvenlik önlemleri

**GID-111 YİYECEKLERDE MUHAFAZA**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi:2**

Besinler, besin grupları, besinlerin bozulma nedenleri, besinlerin bozulmasını önlemede alınabilecek önlemler, besinlerin işlenmesi ve saklanması

**İNG-113 İNG-114 MESLEKİ İNGİLİZCE**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Okulumuz Aşçılık programında yabancı dil eğitimi mesleki kullanıma yönelik olarak verilmektedir. Derslerde ilk yarıyıl gramer ağırlıklı konular verilmekte ikinci yarıyıl derslerinde ise gramere ilave olarak mesleki kavramları okuma yazma ve anlayabilmelerini sağlayacak konular verilmektedir.

**TUR-111 TERMAL TURİZM ( SEÇMELİ )**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Ürün çeşitlendirmesi, sağlık turizmi, termal turizm kavramı, termalizmin özellikleri, termal oteller, kür uygulaması, Türkiye'deki termal kaynaklar, Termal kaynaklara ve termalizme yönelik yasal düzenlemeler, termal turizm açısından Türkiye'nin durumu

**BİL-102 BİLGİSAYAR**

**Saati: ( T:3+U:0) Kredisi:3**

Bilgisayar ve günümüzde bilgisayar kullanımının önemi, bilgisayar türleri, paket programlar, temel bilgisayar kavramları, turizm işletmelerinde bilgisayar kullanımı ve sağladığı kolaylıklar, microsoft windows word ve excel programlarının kullanımı

**AŞÇ- 102 MUTFAK UYGULAMALARI II**

**Saati: (T:2+U:4) Kredisi:4**

Değişik besin gruplarıyla hazırlanan yemeklerin tanıtımı ve uygulanması

**BİL-102 BİLGİSAYAR**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Bilgisayar ve günümüzde bilgisayar kullanımının önemi, bilgisayar türleri, paket programlar, temel bilgisayar kavramları, turizm işletmelerinde bilgisayar kullanımı ve sağladığı kolaylıklar, microsoft windows word ve excel programlarının kullanımı

**AŞÇ-106 RESTORAN OPERASYONLARI**

**Saati: (T:1+U:2 ) Kredisi:2**

Restoranların sınıflandırılması, servis alanları ve özellikleri, serviste kullanılan araç ve gereçler servis personelinin görev ve sorumlulukları, servis öncesi hazırlıklar, servis usulleri, kahvaltı, oda servisi, içkiler hakkında bilgi

**GID-110 YİYECEKLERDE KALİTE VE KANTİTE**

**Saati: ( T:2+U:0 ) Kredisi:2**

Kalite kavramı, kalitenin unsurları, yiyecek üretiminde kalite, yiyecek üretiminde kalitenin oluşturulması, ölçüler,

**GID-112 GIDA TEKNOLOJİSİ**

**Saati: ( T:2 +U:2 ) Kredisi:2**

Gıdaların işlenmesi ve saklanması, saklama yöntemleri, meyve sebze teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süte uygulanan teknolojik işlemler, hububat ve yağ teknolojisi

**TUR-116 TURİZM VE ÇEVRE İLİŞKİSİ (SEÇ.)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

İnsan-çevre-turizm ilişkileri ve denge, çevre koruma ve çevre turizm ilişkileri, doğal alanların sınıflandırılması ve korunması, turizm planlarında çevrenin yeri, turizm-çevre



etkileşimi ve sorunlar Türkiye'de turizm ve çevre ilişkileri turizm ve çevre politikaları

**TUR-118 TURİSTİK TÜKETİCİ DAV. ( SEÇ.)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Tüketici pazarı, tüketici satın alma davranışları, turizmde tüketiciler ve satın alma davranışları, tüketici kararlarını etkileyen faktörler, tüketici karar verme süreci, tüketici tatmini, satın alma alışkanlıkları ve tüketici tipleri, Pazar geliş eğilimleri

**AŞÇ-201 TÜRK MUTFAĞI**

**Saati: ( T:1+U:2) Kredisi:2**

Türk Mutfağının tarihsel gelişimi, gelişimi etkileyen kültürler, Selçuklu-Osmanlı Mutfaqları, Çağdaş Türk Mutfağı, bölgelere ait mutfak özellikleri

**AŞÇ-203 MUTFAK UYGULAMALARI III**

**Saati: ( T:2+U:4) Kredisi:4**

Değişik besin gruplarıyla hazırlanan yemeklerin tanıtımı ve uygulaması

**GID-205 GIDA MEVZUATI**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi:2**

Türkiye'de geçerli olan gıda maddelerine ilişkin yasa, tüzük, yönetmelik ve standartlar, uluslar arası gıda maddeleri denetimi

**AŞÇ-207 YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Yiyecek ve içecek yönetimi kapsamı ve önemi, yiyecek ve içecek bölümünde menü planlaması, yiyecek içecek bölümünde işgücü planlaması ve kontrolü, kokteyl, parti, büfe ve ziyafet organizasyonu

**AŞÇ- 209 MENÜ PLANLAMASI VE SOFRA DÜZENİ**

**Saati: ( T:2 +U:2 ) Kredisi:3**

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen etmenler, temel menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, menü denetimi, bilgisayarlı menü planlaması

**TUR-204 TURİZM İŞLET. HALKLA İLİŞ.**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Halkla ilişkiler kavramı, tanımı ve bir işletme fonksiyonu olarak halkla ilişkiler, halkla ilişkilerde amaçlar ve araçların belirlenmesi, halkla ilişkiler politikasının işletme politikası içindeki yeri, turizm işletmelerinde halkla ilişkilerin yeri ve işlevleri

**TUR-207 REKREASYON ( SEÇMELİ)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Rekreasyonun tanımı, rekreasyonun turizm ve otel işletmelerinde yeri ve önemi, rekreasyon alanlarının oluşturulması, rekreasyon aktiviteleri, rekreasyon alan ve merkezleri, ülkemizdeki çalışmalar

**TUR-209 ANADOLU UYGARLIKLARI (SEÇ.)**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Anadolu'nun coğrafi yapısı ve konumu, coğrafi konumundan gelen avantajlar, tarih boyunca

Anadolu'da hüküm süren uygarlıklar: tarih öncesi dönem, Truva, Hititler, Frigler, Lidyalılar, İonlar, Helenistik dönem, Roma Dönemi, Bizans Dönemi, Selçuklu Dönemi, Osmanlı dönemi eserleri, Cumhuriyet dönemi eserleri

**AŞÇ-202 MUTFAK UYGULAMALARI**

**IV**

**Saati: (T:2+U:4) Kredisi: 4**

Değişik besin gruplarıyla hazırlanan yemeklerin tanıtımı ve uygulaması

**TUR-202 TURİZM İŞLET. PER. YÖN.**

**Saati: (T:2+U:0) Kredisi:2**

Personel yönetimine giriş, personel politikası, Personel yönetiminde uygulanan temel teknikler, iş analizi ve iş tanımları, iş gücü bulma ve seçme, iş gören eğitimi, iş gören değerlemesi, ücretleme, psikoteknik

**AŞÇ-206 ULUSLAR ARASI MUTFAK**

**Saati: ( T:1 +U:2 ) Kredisi:2**

Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimi ve özellikleri, önemli mutfaklardan örnek uygulamalar

**AŞÇ-208 ZİYAFET YÖNETİMİ**

**Saati: ( T:2 +U:0 ) Kredisi:2**

Ziyafetin önemi, türleri, ziyafet kabulü, ziyafet personeli, ziyafet menüsünün hazırlanması, ziyafet sofrası düzeni, ziyafet servisi, ziyafet organizasyonunda dikkat edilecek önemli noktalar

**AŞÇ-210 YİYECEK İÇECEK MAL KONT.**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi: 2**

Maliyet kavramı, maliyetlerin sınıflandırılması, maliyet işlemleri, yiyecek ve içeceklerin porsiyon maliyetleri, işçilik maliyetleri

**AŞÇ-212 YEMEK SÜSLEME SANATI**

**Saati: ( T:1 +U:4 ) Kredisi:3**

Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması,

**AŞÇ-214 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ**

**Saati: ( T:2+U:0) Kredisi:2**

Servis hakkında genel bilgi, serviste kullanılan malzemeler, yiyecek içecek işletmesinin servise hazırlanması, menü, servis usülleri, rezervasyon, müşterilerin karşılanması ve sipariş alınması, kahvaltı, özel servis gerektiren yemekler, uygulama

**TUR-216 KONGRE VE TOPLANTI YÖN.**

**Saati: ( T:2+U:0)Kredisi: 2**

Çeşitlendirme kavramı, ürün çeşitlendirmesinin nedenleri, kongre ve kongre turizmi kavramları, kongre turizminin özellikleri, kongre turizminin yapısal analizi, Türkiye'nin kongre turizmi açısından mevcut durumunun ve potansiyelinin değerlendirilmesi