

**OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

**1. SINIF GÜZ YARIYILI**

Ders Adı	Te	Uy	D. Saati	Z/M/S	ECTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	Z	1
Türk Dili I	2	0	2	Z	1
Yabancı Dil I	2	0	2	Z	2
Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	2	0	2	Z	2
Genel Turizm	2	0	2	M	3
Mutfak Planlama	3	0	3	M	4
Mutfak Organizasyonu	2	0	2	M	3
Konuk İletişimi	3	0	3	M	3
Yiyecek İçecek Servisi	2	1	3	M	3
Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	2	S	3
İlk Yardım	2	0	2	S	3
Dosyalama ve Arşivleme	2	0	2	S	3
<b>TOPLAM</b>			<b>25</b>	<b>0</b>	<b>28</b>

Yarıyıl için en az 6 ECTS ders seçilmeli

**1. SINIF BAHAR YARIYILI**

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	Z	1
Türk Dili II	2	0	2	Z	1
Yabancı Dil II	2	0	2	Z	2
Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	2	0	2	Z	2
Pişirme Yöntemleri I	2	2	4	M	5
Menü Planlama	3	0	3	M	5
Yöresel Mutfak	3	1	4	M	6
Turizm Coğrafyası	3	0	3	S	3
Gösteri Servisi	3	0	3	S	3
Hijyen ve Sanitasyon	3	0	3	S	3
<b>TOPLAM</b>			<b>25</b>	<b>0</b>	<b>28</b>

Yarıyıl için en az 6 ECTS ders seçilmeli

**1. SINIF YAZ DÖNEMİ**

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Staj I	0	0	0	Z	4

**2. SINIF GÜZ YARIYILI**

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Mesleki Yabancı Dil I	3	0	3	M	3
Pişirme Yöntemleri II	3	2	5	M	5
Soğuk Mutfak	3	1	4	M	5
Mutfak Ürünleri	3	1	4	M	4
Ziyafet Servis Yönetimi	2	1	3	M	4
Kongre Seminer Organizasyonu	2	0	2	M	3

İletişim	2	0	2	S	2
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	0	2	S	2
Meslek Etiği	2	0	2	S	2
<b>TOPLAM</b>			<b>25</b>	<b>0</b>	<b>28</b>

Yarıyıl için en az 4 ECTS ders seçilmeli

## 2. SINIF BAHAR YARIYILI

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Mesleki Yabancı Dil II	3	0	3	M	2
Dünya Mutfakları	3	2	5	M	5
Ziyafet Mutfağı	3	1	4	M	4
Mutfak Çeşitleri	3	0	3	M	4
İşletme Yönetimi	2	0	2	M	3
Şarap Servisi Yapma	3	1	4	M	4
Pastane Ürünleri	2	0	2	S	3
Çevre Koruma	2	0	2	S	3
Araştırma Yöntem Ve Teknikleri	2	0	2	S	3
<b>TOPLAM</b>			<b>25</b>	<b>0</b>	<b>28</b>

Yarıyıl için en az 6 ECTS ders seçilmeli

## 2. SINIF YAZ DÖNEMİ

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Staj II	0	0	0	Z	4

TÜRK DİLİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	101	TÜRK DİLİ I	2+0	2	1
<b>Dersin Dili</b> Türkçe					
<b>Dersin Düzeyi</b> ÖnLisans					
<b>Bölümü / Programı</b> Aşçılık					
<b>Dersin Türü</b> Zorunlu					
<b>Dersin Amacı</b> Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılmak; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırılmaktır.					
<b>Dersin İçeriği</b> 1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılmak 2. Dil - düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırılmak. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.					
<b>Ön Koşulları</b> Yok					
<b>Dersin Koordinatörü</b> Okutman VEDAT BALKAN					
<b>Dersi Verenler</b> Okutman VEDAT BALKAN					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0	2	1
<b>Dersin Dili</b> Türkçe					

<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste Osmanlı Devletinin yıkılışı ve Türk istiklalinin sağlanması mücadelesi ortaya konulacaktır.
<b>Dersin İçeriği</b>	İnkılâp ve benzeri kavramlar, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını hazırlayan sebepler, I. Dünya Savaşı, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasını hazırlayan sebepler, Mondros Mütarekesi ve sonrasında Anadolu'nun işgali üzerine başlayan ulusal uyanış, Atatürk'ün kişiliği ve Samsun'a çıkış, Milli Mücadele'ye hazırlık dönemi (kongreler, T. B. M. M. 'nin açılışı) ve savaşlar dönemi, Saltanatın kaldırılması. Lozan Barış Antlaşması, Cumhuriyet'in ilanı anlatılır ve kavratılır.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Okutman Feyza KURNAZ ŞAHİN
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### İNGİLİZCE I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	109	İNGİLİZCE I	2+0	2	2

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Tanışma, Meslekler, Alfabe, Heceleme, Tekil ve çoğul isimler, This/that/these/those, Sayılar,Sıra sayıları, Kişi zamirleri, İyelik sıfatları, Ülkeler, Uluslar, Diller, Am/is/are, Soru kelimeleri, Saatler, Günler, Tarihler, Günlük yaşam aktiviteleri, Geniş zaman, Bağlaçlar, Boş zaman aktiviteleri, Like+ing, Would you like...?, Aile üyeleri, Have/has got, Yer adları, There is/are, Prepositions, Yol tarifi, Mobilyalar, Evin bölümleri, Şimdiki zaman, Aylar,Yıllar, Tarihler, Can/can't
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Tanımsız Özlem Biçici
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### KALİTE YÖNETİMİ SİSTEMLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	133	KALİTE YÖNETİMİ SİSTEMLERİ	2+0	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste; kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.
<b>Dersin İçeriği</b>	1- Kalite, standart ve standardizasyon kavramlarını açıklamak 2- Kalite Yönetim Sisteminin Altyapısını Oluşturmak 3- Kalite Standartlarını Uygulamak
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### İLK YARDIMI

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	135	İLK YARDIMI	2+0	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli				
<b>Dersin Amacı</b>	İlk yardımın temel ilkeleri, temel yaşam desteği, yaralanmalarda ilk yardım, kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, diğer acil durumlarda ilk yardım ve taşımalar ile ilgili yeterlikleri kazandırmak.				
<b>Dersin İçeriği</b>	İlk Yardım İle İlgili Kavramlar, Acil Çağrı Yapılması, Kurtarma, yetişkinlerde temel yaşam desteği uygulama tekniği, yetişkinlerde ağızdan ağza suni solunum, yetişkinlerde ağızdan burna suni solunum, yetişkinlerde dış kalp masajı, çocuklarda temel yaşam desteği, çocuklarda ağızdan ağza suni solunum, çocuklarda dış kalp masajı, bebeklerde temel yaşam desteği uygulama tekniği, bebeklerde suni solunum, bebeklerde dış kalp masajı, solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, solunum yolu tıkanıklığı, tıkanma çeşitleri, kısmi tıkanma, tam tıkanma, kanama çeşitleri, dış kanamalarda ilk yardım, turnike (boğucu sargı) uygulama, iç kanaması olan hasta veya yaralıda görülebilecek değişiklikler, şok, şok çeşitleri, şok belirtileri, şokta ilk yardım, burun kanamalarında ilk yardım, kulak kanamalarında ilk yardım, yara çeşitleri, sıyrık yara, kesik yara, ezik yara, delici yara, parçalı yara, enfekte yara, kafa ve omurga yaralanmaları, saçlı deride yaralanmaları, kafa ve omurga yaralanmalarında ilk yardım, delici göğüs yaralanmalarında ilk yardım, delici karın yaralanmalarında ilk yardım, kırık çeşitleri, kırıklarda ilk yardım, çıkık, çıkıklarda ilk yardım, burkulmalarda ilk yardım, dirseğe bandaj uygulama, ele bandaj uygulama, Bilinç Bozukluğunda İlk Yardım, Havale(Konvülsiyon, Diyabet (Şeker hastalığı), Göğüs Ağrısında İlk Yardım, Sindirim Yolu Zehirlenmeleri, Solunum Yolu Zehirlenmeleri, Sıcak Çarpmasında İlk Yardım, Yanık Dereceleri, Yanık Çeşitleri, Donmalarda İlk Yardım, Kucakta Taşıma, Sırtta Taşıma, İtfaiyeci Yöntemi İle Omuzda Taşıma, Sandalye İle Taşıma, Sedyeyi İki ve Dört Kişi İle Taşıma				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK,Öğr.Gör. Erkan ÇELİK				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>DOSYALAMA VE ARŞİVLEME</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
1	137	DOSYALAMA VE ARŞİVLEME	2+0	2	3
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli				
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrenci, dosyalama ve arşivleme yapma yeterlikleri kazandırılacaktır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	A. GELEN BELGELER 1. Dosyalama arşivleme ile ilgili temel kavramlar 2. Belge ve çeşitleri 3. Dosya planı 4. Zamanı etkili kullanma 5. Gelen belgelerin kontrolü ve izlenmesi B. GİDEN BELGELER 1. Belge sınıflandırma 2. Kayıt alma çeşitleri 3. Belge çoğaltma araçları 4. Zarflama ve paketlenme 5. Gönderme yöntemleri				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Süleyman BAYKARA				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
1	139	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2+0	2	2
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Bilgisayarla ilgili temel kavramlar kapsamında donanım, yazılım, bilgi ağları, bilgi güvenliği konuları,				

dosya ve klasör işlemleri, word, excel, power point, internet kavramı ve kullanımı, e-posta uygulamaları ile ilgili konular hakkında bilgi verilmesi

**Dersin İçeriği** Temel kavramlar, dosya yönetimi, word, excel, power point, internet ve e-posta konularını içermektedir

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler**

**Dersin Yardımcıları**

#### GENEL TURİZM

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	141	GENEL TURİZM	2+0	2	3

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Bu dersle, Aşçılık Programında "temel seyahat-turizm kavramları"nın açıklamak yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği** Temel turizm kavramları, Turizm işletmeleri, Ulaştırma hizmetleri.

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü** Yrd.Doç.Dr. Hümeysra TÖRE BAŞAT

**Dersi Verenler** Yrd.Doç.Dr. Hümeysra TÖRE BAŞAT

**Dersin Yardımcıları**

#### MUTFAK PLANLAMA

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	143	MUTFAK PLANLAMA	3+0	3	4

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Bu dersle hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfağı planlanması yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği** Kişisel bakım ve iş için hazırlık, hijyen ve sanitasyon kuralları, besin öğelerinin kaynakları, besin grupları ve günlük porsiyon miktarları, mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemleri, ana mutfak ve mutfağın bölümleri.

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler** Öğr.Gör. Tansu ÇELİK

**Dersin Yardımcıları**

#### MUTFAK ORGANİZASYONU

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	145	MUTFAK ORGANİZASYONU	2+0	2	3

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve buluşhaneyi

yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği** 1. Personel ihtiyacını belirlemek 2. Mutfak operasyonu yönetmek 3. İş organizasyonu yapmak

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler**

**Dersin Yardımcıları**

#### KONUK İLETİŞİMİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	147	KONUK İLETİŞİMİ	3+0	3	3

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Bu derste konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği** Telefonla iletişim, Faks ile iletişim, E-posta, İnternette sesli ve görüntülü iletişim, Sözlü iletişim, Yazılı iletişim, Beden dili, konuğun konaklama tesisi içerisinde karşılaşılabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri, Müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar, Konuk tipleri ve davranışları, Konuk şikâyetleri, Konuk isteklerinin, şikâyetlerinin alınması, Konuk isteklerinin, şikâyetlerinin istatistikî verilerini oluşturma

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler** Yrd.Doç. Hatice YILMAZ

**Dersin Yardımcıları**

#### YİYECEK İÇECEK SERVİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	149	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	2+1	2,50	3

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Öğrenci bu ders ile servis kapanış işlemleri, rezervasyon sistemi oluşturma servis öncesi işlemler kasa işlemleri salon yerleşimi modüllerini alacaktır

**Dersin İçeriği** Servis bölümünün otel organizasyonu içerisindeki yerinin tanıtılması, servis bölümü çalışanlarının görev ve iş analizlerinin öğretilmesi, servis usul ve yöntemlerinin tanıtılması, sipariş alma, hesap alma, meeting, rezervasyon ve salonların hazırlığı hakkında genel bilgiler öğrencilere kazandırılacaktır.

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler** Öğr.Gör. ERDAL ÖZER

**Dersin Yardımcıları**

**TÜRK DİLİ II**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	102	TÜRK DİLİ II	2+0	2	1

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
<b>Dersin İçeriği</b>	1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek 2. Yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Okutman VEDAT BALKAN
<b>Dersi Verenler</b>	Okutman VEDAT BALKAN
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

**ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2	1

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste Türk devriminin ve Atatürkçü düşüncenin entelektüel unsurlarını verecektir
<b>Dersin İçeriği</b>	Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Okutman Feyza KURNAZ ŞAHİN
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

**İNGİLİZCE II**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	110	İNGİLİZCE II	2+0	2	2

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler, Geniş zaman ve şimdiki zaman, Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Plan yapmak, Okul dersleri, Vücutun bölümleri, İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardılık, Yiyecekler, Sayılabilen sayılamayan isimler, Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar, Postahane, Have to, Telefon konuşması, Hava durumu, Karşılaştırmalar, Pusula yönleri, Coğrafi özellikler, Paragraf planlama, Ölçüler, Günlük işler
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	

<b>Dersi Verenler</b>	Tanımsız Özlem Biçici
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### TURİZM COĞRAFYASI

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	120	TURİZM COĞRAFYASI	3+0	3	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersle, Aşçılık programında Türkiye'nin kıyı bölgelerini ve Türkiye'nin iç bölgelerini konukların beklentilerine göre tanıtmaya yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Akdeniz Bölgesi fiziki coğrafyası, Akdeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Ege Bölgesi fiziki coğrafyası, Ege Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Marmara Bölgesinin fiziki coğrafyası, Marmara Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Karadeniz Bölgesi fiziki coğrafyası, Karadeniz Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, İç Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası, İç Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Doğu Anadolu Bölgesi Fiziki Coğrafyası, Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Turizm Coğrafyası, Güney Doğu Anadolu Bölgesinin tarihi ve doğal güzellikleri.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Yrd.Doç.Dr. Hümeysra TÖRE BAŞAT
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Hümeysra TÖRE BAŞAT
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### GÖSTERİ SERVİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	136	GÖSTERİ SERVİSİ	3+0	3	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisi yapabilecektir
<b>Dersin İçeriği</b>	Flambe siparişinin alınması ve buna uygun kuver hazırlanması, et, tavuk, Deniz Ürünleri, meyvelerin flambesi, flambe arabasının hazırlanması, et-tavuk-Deniz Ürünleri-peynir ve çikolata fondü yapmak.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### HİJYEN VE SANİTASYON

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	138	HİJYEN VE SANİTASYON	3+0	3	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Hijyen ve Sanitasyonun Tanımı, Önemi, Kontaminasyon kaynakları, Hijyen ve Sanitasyonda Önemli Olan Faktörler, Hijyen ve sanitasyon açısından gıda işletmesi kurulması, Sanitasyon İşlemlerinin Ürün



Kalitesine Etkileri, Temizlik ve Dezenfektasyonun Tanımı ve Önemi, Kullanılan Temizlik Maddeleri ve Dezenfektanların Sınıflandırılması, Taşınması ve Kullanılması, Mikrobiyolojik Kontrol Yöntemleri, Hijyen ve Sanitasyonda Suyun Önemi ve Su Hijyeni. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler** Öğr.Gör. Erkan ÇELİK

**Dersin Yardımcıları**

### BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	140	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2+0	2	2

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Öğrencilerin Kelime İşlemci, Hesap Tablosu ve Sunum Uygulama programları ile ilgili ileri seviye bilgilere sahip olmaları.

**Dersin İçeriği** Diğer derslerle ilgili verilmiş olan ödevleri, kelime işlemci ortamında düzenler, sunum uygulaması haline getirir ve bunları gerçekleştirirken hesap tablosu programından yararlanır.

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler** Öğr.Gör. Ayşen Ölmez

**Dersin Yardımcıları**

### PİŞİRME YÖNTEMLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	142	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	2+2	3	5

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

**Dersin Amacı** Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği** 1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak 3. Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak 4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak 5. Boiling (bol suda pişirme) ve Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)pişiren yemekleri hazırlamak/hazırlatmak

**Ön Koşulları** Yok

**Dersin Koordinatörü**

**Dersi Verenler**

**Dersin Yardımcıları**

### MENÜ PLANLAMA

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	144	MENÜ PLANLAMA	3+0	3	5

**Dersin Dili** Türkçe

**Dersin Düzeyi** ÖnLisans

**Bölümü / Programı** Aşçılık

**Dersin Türü** Zorunlu

<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	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, Vejetaryen menüsü				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Hatice YILMAZ				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Ders Kaynakları</b>					
<b>Ders Notları</b>					
<b>Kaynakları</b>	öğretim elemanının ders notları, Hüseyin Altınel "Menü Yönetimi ve Menü Planlama", Bahattin Rızaoğlu "Menü ve Yönetim", Ayşe Baysal "Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama" .				
<b>Dökümanlar</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar				
<b>Ödevler</b>					
<b>Sınavlar</b>					
<b>YÖRESEL MUTFAK</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
2	146	YÖRESEL MUTFAK	3+1	3,50	6
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					

<b>STAJ I</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
3	100	STAJ I	0+0	0	4
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile uygun görülen işletmelerde uygulaması				

<b>Dersin İçeriği</b>	İşyeri eğitimi
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Hatice Yılmaz
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### MESLEK ETİĞİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	217	MESLEK ETİĞİ	2+0	2	2

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seğmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	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
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Türker GÖKSEL
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### İLETİŞİM

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	219	İLETİŞİM	2+0	2	2

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seğmeli
<b>Dersin Amacı</b>	İletişimle ilgili temel kavramları anlatarak öğrencinin iletişim yeteneğini ortaya çıkarmak ve iletişim becerisini geliştirebilmek
<b>Dersin İçeriği</b>	İletişim kavramı, İletişim Süreci, İletişim Yöntemleri, Sözlü İletişim, Beden Dili, Yazılı İletişim, Örgütsel İletişim, Elektronik İletişim
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Öğr.Gör. Taylan BAŞAT
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Taylan BAŞAT
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### İŐİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	221	İŐİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2+0	2	2

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seğmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrenciye; iş güvenliğini sağlamak için gerekli olan yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

<b>Dersin İçeriği</b>	Genel ilkyardımd eğitimi kuralları, temel yaşam desteği eğitimi, kanamalarda, yaralanmalarda, yanıklarda kırık, çıkık ve burkulmalarda, zehirlenmelerde ilkyardımd eğitimi kuralları. İlk yardımd malzemelerinin eşitleri, kullanım amacı. Kişisel emniyet sağlama, koruyucu kıyafet eşitleri, koruyucu araç eşitleri, kullanım talimatı yazma kuralları, çalışanların emniyetini sağlama, makinelerin kullanım talimatlarını hazırlama kuralları, çalışma ortamının emniyetini sağlama, eğitici faaliyetler hazırlama, iş ortamı güvenliği sağlama.
<b>n Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Erkan ÇELİK
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### MESLEKİ YABANCI DİL I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	223	MESLEKİ YABANCI DİL I	3+0	3	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	nLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste öğrenciye; temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Mesleki terim, kavram ve terminoloji, Hijyen ve sanitasyon, Mutfakta kullanılan araç ve gereçler, Yemek pişirme, Türk Yemekleri
<b>n Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Necmi Kahraman
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### PİŞİRME YÖNTEMLERİ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	225	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	3+2	4	5

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	nLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	1. Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak 2. Steaming (Buharda), Poaching pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 3. Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak 4. Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 5. Gratinating ve Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
<b>n Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### ŐĐUK MUTFAK

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	227	ŐĐUK MUTFAK	3+1	3,50	5

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	nLisans

<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Soğuk mutfaktaki personel görevleri, Malzeme istek formu, Depodan malzeme çıkarırken dikkat edilecek noktalar, Soğuk sosların önemi, Soğuk soslarda kullanılan araç özellikleri, Mayonez sos, Kokteyl sos, Amerikan sos, Tartar, Remulad sos, Vert sos, Vinigret sos, Ravigot sos, Soğuk sosların kullanıldığı yerler, Marinatları hazırlarken dikkat edilecek noktalar, Salatanın mönüdeki yeri ve önemi, Salata hazırlamada dikkat edilecek noktalar, Salata hazırlamada kullanılan malzemeler, Salata çeşitleri, Salata garnitürleri, Salatalarda süsleme ve dizayn, Meze olarak verilen yiyecekler, Soğuk mezeler, Sıcak mezeler, Meze tabağı düzenleme ve süsleme, Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yer, Soğuk ordövrler, Sıcak ordövrler, Soğuk ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması, Tabakları süsleme, garnitürleri dekore etme, Sandviç, tost ve kanepelerin yapımında kullanılan araçlar ve malzemeler, Sandviç ekmekleri, Tost ekmekleri, İç malzemeler, Sandviç servisinde kullanılan garnitürler, Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araçlar gereçler, Soğuk çorbaların özellikleri, Farklı uluslara ait soğuk çorba çeşitleri, Zeytinyağlı yemeklerin Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Zeytinyağlı sebze yemekleri, Kuru baklagillerden yapılan zeytinli yemekler, Soğuk büfede kullanılan araç gereçlerin hazırlanması, Soğuk büfeye konan yiyeceklerin belirlenmesi, Soğuk yiyeceklerin büfe için hazırlanması, Soğuk yiyeceklerin büfeye yerleştirilmesi ve dekorasyonu, Büfe dekorunda kullanılan araç gereçler, Dekor hazırlamada kullanılan araçlar, Dekor örnekleri.				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>MUTFAK ÜRÜNLERİ</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
3	229	MUTFAK ÜRÜNLERİ	3+1	3,50	4
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste öğrencinin soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır				
<b>Dersin İçeriği</b>	Garnitürün tanımı ve önemi, Garnitür çeşitleri, Garnitürleri tabağa yerleştirmede dikkat edilecek noktalar, Garnitür hazırlama yöntemleri, Meyve garnitürü hazırlamak, Çiğ garnitürler hazırlama, Servise kadar sıcak veya soğuk muhafaza etme yöntemleri, Karbonhidratlı garnitür çeşitleri, Patates garnitür hazırlama yöntemleri, Tahıl garnitürlerinin hazırlama yöntemleri, Kuru baklagil garnitürlerinin hazırlama yöntemleri, Servise kadar sıcak veya soğuk muhafaza etme yöntemleri, Et Garnitürü çeşitleri, Servise kadar sıcak veya soğuk muhafaza etme yöntemler, Çorbaların tanımı, mönüdeki yeri ve önemi, Çorbaların gruplandırılması, Çorbalarda kullanılan kıvam ve lezzet vericiler, berrak çorbalar, Koyu kıvamlı çorbalar, Kremalı çorbalar, Taneli çorbalar, ezme çorbalar, Özel çorbanın tanımı ve özellikleri, Çeşitli ülke ve kültürleri ait özel çorbalar, Farklı uluslara ait özel çorba çeşitleri( örnekler ve işlem basamakları), Sunuma hazırlanması, Milli çorbanın tanımı ve özellikleri, Farklı ulusların mutfak kültürü, Farklı ulusların çorba kültürü, Çeşitli ülke ve kültürleri ait milli çorbalar, yumurta ön hazırlıkları, haşlama yöntemi ile pişirme, poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yumurta, sahanda yumurta(oeufs sur le plat), scrambled (çırpılmış ) yumurta pişirme, omler pişirme, kahvaltılık yiyeceklerin ön hazırlığı, kahvaltılık içecekleri, kahvaltı ürünleri.				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
3	231	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	2+1	2,50	4
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				

<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrenci bu dersle ziyafet anlaşması yapmak ziyafet öncesi hazırlık yapmak ziyafet servisi yapmak outside catering organizasyonu yapmak müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini yapmak yeterliklerini alacaktır
<b>Dersin İçeriği</b>	Ziyafetin tanımı, ziyafet türleri, çalışan personel, çalışanların iş ve görev tanımları, ziyafet salonları ve oturma düzenleri, ziyafet rezervasyonu ve ziyafet rezervasyon formu, ziyafet servis yöntemleri, ziyafet ön hazırlık çalışmaları
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. ERDAL ÖZER
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	233	KONGRE SEMİNER ORGANİZASYONU	2+2	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersle, turizm ve seyahat hizmetleri programında kongre, seminer organizasyonu yapma yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Araştırma-geliştirme faaliyetleri, program içeriği oluşturma, operasyon planlama, operasyon işlemleri, sosyal ve kültürel programları planlama, finansman planlaması.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Erkan ÇELİK
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### PASTANE ÜRÜNLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	220	PASTANE ÜRÜNLERİ	2+0	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Basit hamur çeşitleri, (yumurta ilavesi ile yapılan, sıvı yağ ilavesi ile yapılan, yoğurt ilavesi ile yapılan ve diğerleri basit hamurlar), basit hamur hazırlamada kullanılan ürünlerin özellikleri (un, su, tuz, diğerleri), yufka, cızlama, börekler, mantı, su böreği, gözleme vb pişirimi. Dekor ekmek hazırlamanın önemi ve kullanıldığı yerler, dekor ekmek hazırlama. Milföy hamurunun hazırlanması, hamurun kıvamı, hamuru açarak şekillendirmek, milföy hamurundan börek hazırlama, şekil verme, pişirme, mayalandırma yöntemleri. Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi, ekmek çeşitlerinin hazırlanması (focaccia ekmeği, sade ekmek, sütlü ekmek vs), mayalı hamurlar ürün hazırlama (poğaçalar, sandviçler /hamburger ekmeği, çörekler, simitler, börekler, kruvasan) pizza hamurunun hazırlanması, pizza sosunun hazırlanması, pizza yapımı, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, kek çeşitleri hazırlama, pandispanya hazırlama, pandispanya pişirme, sütlaç, kazandibi, krem karamel, keşkül gibi sütlü tatlılar pişirme, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, aşure, helva pişirme, şeker hamurundan ve çikolatadan dekoratif şekil yapımı.

<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### ÇEVRE KORUMA

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	222	ÇEVRE KORUMA	2+0	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak
<b>Dersin İçeriği</b>	Çevre Yönetmelik Bilgisi,Risk Analizi,Atık Depolama,Kişisel Korunma Önlemleri,Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları,İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği,Farklı Sektörlerin Çevreye Verdiği Zararlar,Hava Kirliliği
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Zeynep KOTAN
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	224	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2+0	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Araştırma Konularını Seçme, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme,Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme, Sunuma Hazırlık Yapma,Sunumu Yapma.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Hatice Yılmaz
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

#### MESLEKİ YABANCI DİL II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	226	MESLEKİ YABANCI DİL II	3+0	3	2

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste öğrenciye; temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Mesleki terim, kavram ve terminoloji, Hijyen ve sanitasyon, Mutfakta kullanılan araç ve gereçler, Yemek pişirme, Türk Yemekleri

<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Necmi Kahraman				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>DÜNYA MUTFAKLARI</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
4	228	DÜNYA MUTFAKLARI	3+2	4	5
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	1.Uzak Doğu, Asya ve Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak 2.Avrupa, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak 3.Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak 4.Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>ZİYAFET MUTFAĞI</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
4	230	ZİYAFET MUTFAĞI	3+1	3,50	4
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrenci bu dersle ziyafet anlaşması yapmak, ziyafet öncesi hazırlık yapmak, ziyafet servisi yapmak, outside catering organizasyonu yapmak, müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini yapmak.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Menü oluşturmak, ziyafet sözleşmesi yapmak, ücret tahsilatı yapmak ve salon yerleşim planını uygulamak, personel organizasyonunu yapmak, araç-gereçleri temin etmek, yiyecek-içecek servisi yapmak, catering operasyonu yönetmek, dekorasyon işlerini ve müzik grubunu organize etmek, ödemek planı yapmak.				
<b>Ön Koşulları</b>	Yok				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Tansu ÇELİK				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>MUTFAK ÇEŞİTLERİ</b>					
<b>Yarıyıl</b>	<b>Kodu</b>	<b>Adı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
4	232	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	3+0	3	4
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans				
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				



<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama, Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma, Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma Alakart mutfak için sos hazırlama Alakart mutfak için garnitür hazırlama Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Erkan ÇELİK,Öğr.Gör. Tansu ÇELİK
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### İŞLETME YÖNETİMİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	234	İŞLETME YÖNETİMİ	2+0	2	3

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	İşletme kurma ve işletmeyi geliştirme işlemleri ile ilgili yeterlikleri kazandırmak
<b>Dersin İçeriği</b>	Mikroekonomik Verileri Takip Etmek, Makroekonomik Göstergeleri Analiz Etmek, Pazardaki Boşlukları Tespit Etmek, Yatırım Alternatiflerini Değerlendirerek En Uygun Olanını Seçmek, Yapılabilirlik Çalışmalarını Yürütmek İşletmenin Çevresini Tanımak, Talep Analizi ve Tahmini Yapmak, İşletmenin Kuruluş Yerini Belirlemek, İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek, İş yerinin Kapasitesini Belirlemek, Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak, Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak. Yatırımın Kurulum İşlemlerini Yürütmek Uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Yrd.Doç.Dr. Hümeysra TÖRE BAŞAT
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Hümeysra TÖRE BAŞAT
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### ŞARAP SERVİSİ YAPMA

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	236	ŞARAP SERVİSİ YAPMA	3+1	3,50	4

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrenciyi; şarap çeşitlerinin satın alınması, depolanması, servisini yapma yeterliliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Şarap tür ve çeşitlerinin öğretilmesi. Şarap üretimi ve imalatı hakkında bilgiler. Şarap çeşitlerinin kurallara uygun olarak setrvs edilmesi. Şarap servisinde kullanılan malzemelerin tanıtımı ve bakım ve temizliği.
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Erdal ÖZER
<b>Dersin Yardımcıları</b>	

### Ders Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	Dersi veren eğitimi tarafından öğrencilere dağıtılır.
<b>Kaynakları</b>	Yiyecek İçecek Servisi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara

**Dökümanlar****Ödevler****Sınavlar****STAJ II**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	200	STAJ II	0+0	0	4

<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Düzeyi</b>	ÖnLisans
<b>Bölümü / Programı</b>	Aşçılık
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile uygun görülen işletmelerde uygulaması
<b>Dersin İçeriği</b>	İşyeri eğitimi
<b>Ön Koşulları</b>	Yok
<b>Dersin Koordinatörü</b>	
<b>Dersi Verenler</b>	Yrd.Doç.Dr. Hatice Yılmaz
<b>Dersin Yardımcıları</b>	