

MESLEK YÜKSEKOKULLARI**AŞÇILIK****1.DÖNEM**

| D.KODU | DERSİN ADI | TEOR. | UYG. | TOP. | ECTS |
|--------|------------------------------|-------|------|------|------|
| TUR101 | Turizm Bilgisi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| AŞÇ103 | Mutfak Uygulamaları I | 2 | 4 | 6 | 5 |
| AŞÇ105 | Beslenme ve Diyet | 2 | 0 | 2 | 3 |
| TUR103 | Turizm İşletmeciliği | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ107 | Mutfak Organizasyonu | 2 | 0 | 2 | 4 |
| AŞÇ109 | Yiyeceklerde Muhafaza | 2 | 0 | 2 | 3 |
| İNG101 | Mesleki İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 3 |
| YAD103 | Y.Dil I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TDL101 | Türk Dili | 2 | 0 | 2 | 1 |
| TAR101 | A.İ.İ.T | 2 | 0 | 2 | 1 |
| BEĞ101 | Beden Eğitimi I G.Sanatlar I | 0 | 1 | 1 | 1 |
| GSN107 | G.Sanatlar I | 0 | 1 | 1 | 1 |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| SOS103 | Çevre ve Kentleşme | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TUR11? | Termal Turizm | 2 | 0 | 2 | 2 |

2.DÖNEM

| D.KODU | DERSİN ADI | TEOR. | UYG. | TOP. | ECTS |
|--------|--------------------------------|-------|------|------|------|
| AŞÇ104 | Mutfak Uygulamaları II | 2 | 4 | 6 | 5 |
| BİL102 | Temel Bilgi Teknolojisi Kalan. | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ108 | Restoran Operasyonları | 1 | 2 | 3 | 3 |
| SOS105 | Davranış Bilimleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ106 | Yiyeceklerde Kalite ve Kantite | 2 | 0 | 2 | 2 |
| GID103 | Gıda Teknolojisi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| İNG102 | Mesleki İngilizce II | 2 | 0 | 2 | 3 |
| YAD122 | Yabancı Dil II | 3 | 0 | 3 | 3 |
| TDL102 | Türk Dili II | 2 | 0 | 2 | 1 |
| TAR102 | A.İ.İ.T II | 2 | 0 | 2 | 1 |
| BEĞ102 | Beden Eğitimi II | 0 | 1 | 1 | 1 |
| GSN102 | G.Sanatlar II | | | | |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| TUR212 | Turizm ve Çevre İlişkisi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TUR214 | Turistik Tüketici Davranışları | 2 | 0 | 2 | 2 |

3.DÖNEM

| D.KODU | DERSİN ADI | TEOR. | UYG. | TOP. | ECTS |
|--------|----------------------------------|-------|------|------|------|
| AŞÇ201 | Türk Mutfağı | 1 | 2 | 3 | 5 |
| AŞÇ203 | Mutfak Uygulamaları III | 2 | 4 | 6 | 6 |
| GID213 | Gıda Mevzuatı | 2 | 0 | 2 | 4 |
| AŞÇ205 | Yiyecek İçecek Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 4 |
| AŞÇ207 | Menü Planla. ve Sofra Düzeni | 2 | 2 | 4 | 5 |
| TUR204 | Turizm İşletme. Halkla İlişkiler | 2 | 0 | 2 | 4 |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| TUR207 | Rekreasyon | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TUR209 | Anadolu Uygarlıkları | 2 | 0 | 2 | 2 |

4.DÖNEM

| D.KODU | DERSİN ADI | TEOR. | UYG. | TOP. | ECTS |
|--------|---------------------------------|-------|------|------|------|
| AŞÇ204 | Mutfak Uygulamaları IV | 2 | 4 | 6 | 4 |
| TUR202 | Tur. İşl. Personel Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ206 | Uluslar arası Mutfak | 1 | 2 | 3 | 3 |
| AŞÇ208 | Ziyafet Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ210 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 2 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ212 | Yemek Süsleme Sanatı | 1 | 4 | 5 | 4 |
| AŞÇ218 | Staj | 0 | 0 | 0 | 8 |
| | Seçmeli Dersler | | | | |
| AŞÇ202 | Yiyecek İçecek Servisi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TUR210 | Kongre ve Toplantı Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 2 |

1.YIL GÜZ DÖNEMİ

TUR101 - 115 TURİZM BİLGİSİ

TUR101 - 115 Turizm Bilgisi

(2-0) 2

(AKTS:2)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl/Güz dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Temel turizm kavramları, turizmin tarihçesi, turizm türleri, turizm arzı ve talebi, ulusal ve uluslar arası turizm kurum ve kuruluşları ve Türkiye'deki turizmin durumunun değerlendirilmesi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizmin temel kavramlarını anlamak, turizmin tarihçesi, türleri, arz ve talebi, ulusal ve uluslararası turizm kurum ve kuruluşları ve Türk turizminin günümüze kadar gelişimi hakkında genel bilgi sahibi olmak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Nazmi Kozak vd. "Genel Turizm" Detay Yay. Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

AŞÇ103 – 117 MUTFAK UYGULAMALARI I

AŞÇ103 – 117 Mutfak Uygulamaları I

(2-4) 6

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl/Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfağın Önemi, planlanması ve yerleşimi, kullanılan araç ve gereçler, mutfakta hijyen ve kazalar, yemek pişirme, doğrama şekilleri ve ölçüler, yemek pişirme uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Mutfağın önemini anlamak, yerleşimi, kullanılan araç ve gereçler, mutfakta hijyen, kazalar, yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgi sahibi olmak ve öğrenilenleri uygulayabilmek |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%25) bir uygulamalı ara sınav(%25), bir yazılı ve uygulamalı final sınavı(% 50) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Ömer Doğan |

AŞÇ105 - 119 BESLENME VE DİYET

AŞÇ105 - 119 Beslenme ve Diyet

(2-0) 2

(AKTS:3)

| |
|--------------------|
| 1. Yıl/ Güz Dönemi |
|--------------------|

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 menü geliştirme |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İnsan vücudunun yapısını ve çalışma düzenini anlamak, beslenme ile ilgili temel kavramları öğrenme ve menü geliştirebilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ergün Sencer “Beslenme ve Diyet” Beta Basım İstanbul |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 40) bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Doç Dr. Ramazan Şevik |

TUR103 - 121 TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

TUR103 - 121 Turizm İşletmeciliği

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl/ Güz dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Turizm Olayına genel yaklaşım, turizm işletmeleri ve turizm işletmeciliği, yönetim, yönetim düşüncesinin önemi, tarihsel gelişimi ve turizm işletmeleri açısından değerlendirilmesi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm olayını anlamak ve turizm sektöründe yer alan işletmelerin yönetsel özellik ve farklılıklarını öğrenme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | İ.Sabir Barutçugil “Turizm İşletmeciliği”Beta Basım İstanbul |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

AŞÇ107 - 123 MUTFAK ORGANİZASYONU

AŞÇ107 - 123 Mutfak Organizasyonu

(2-0) 2

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl/ Güz dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Toplu beslenme yapılan kurumlar, özellikleri, mutfak ve yemekhane fizibilite planlaması, mutfak bölümleri, yemek planlama ve tarif geliştirmede kullanılan yöntemler, standart yemek tarifleri, mutfak işletmelerinde kalite, denetleme, iş analizi ve iş tanımları, sağlık ve güvenlik önlemleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Toplu beslenme yapılan kurumlar hakkında bilgi sahibi olmak, bir mutfağın planlaması ve organizasyonunu oluşturabilmek, mutfak içinde personel planlaması yaparak görev ve sorumlulukları tanımlayabilmek, standart reçete oluşturabilmek ve mutfakta iş akışını düzenleyebilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Hümevra Başat |

AŞÇ109 - 125 YİYECEKLERDE MUHAFAZA VE HİJYEN**AŞÇ109 - 125** Yiyeceklerde Muhafaza ve Hijyen

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl/Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Besinler, besin grupları, besinlerin bozulma nedenleri, besinlerin bozulmasını önlemede alınabilecek önlemler, besinlerin işlenmesi ve saklanması |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Mutfak kullanılan besinleri tanıma ve bunların işlenmesi ve saklanmasını öğrenme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Sıdika Bulduk “ Yiyeceklerde Muhafaza ve Hijyen” Detay yayıncılık Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Doç Dr. Ali Batu |

İNG101 - 127 MESLEKİ YABANCI DİL I**İNG101 - 127** Mesleki Yabancı Dil I

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme–Anlama, Yazma Okuma–Anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H.Hüseyin Soybalı |

YAD103/105/101 -111/113/109 YABANCI DİL I**YAD103/105/101 -111/113/109** Yabancı Dil I

(2-0) 2

(AKTS:2)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, dinleme-anlama, yazma, okuma-anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar, Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman Zeit für Deutsch, Themen (Lehrwerk für Deutsch als Fremdsprache) |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Öğretim Elemanı | Engin Aytekin(İng), Ahmet Çetin (Alm), Hilmi Uçan (Fra) |

SOS103 - 129 ÇEVRE VE KENTLEŞME

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl/ güz dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Kent, Kentleşme, Kentleşme Nedenleri, Kentleşmenin Sonuçları, Gecekondulaşma, Çevre kentleşme, Çevre, Çevresel Değerler, Çevre Sorunları ve Çözüm Önerileri, Çevre ve Ekonomik Kalkınma |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Bu ders ile öğrencinin; kent, kentleşme, kentleşme nedenleri, kentleşmenin sonuçları, gecekondulaşma, çevre kentleşme, çevre, çevresel değerler, çevre sorunları ve çözüm önerileri, çevre ve ekonomik kalkınma konularındaki bilgilerini artırma ve bu konulardaki problemleri çözmeye yeteneğini geliştirmektir. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ethem Kadri PEKTAŞ, Çevre ve Kentleşme Ders Notları, Ruşen KELEŞ, Kentleşme Politikası, Zerrin Toprak KARAMAN, Çevre Yönetimi ve Politikası. |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | 1 yazılı ara sınav(%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Yrd. Doç Dr. Ethem Kadri PEKTAŞ |

TUR111 -131 TERMAL TURİZM

TUR111 -131 Termal Turizm

(2-0) 2

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl/ Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Ürün çeşitlendirmesi, sağlık turizmi, termal turizm kavramı, termalizmin özellikleri, termal oteller, kür uygulamaları, Türkiye'deki termal kaynaklar, termalizme yönelik yasal düzenlemeler. Termal turizm arzı ve talebi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turistik ürün çeşidi olarak termal turizm hakkında bilgilenme ve Türkiye'nin termal turizm potansiyelini kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

TDL101 - 101 TÜRK DİLİ I

TDL101 - 101 Türk Dili

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Dil ,diller ve Türk dili Dil bilgisi,sözcük,cümle Kelime Türleri Anlatımın öğeleri ve anlatım türleri Düzenli ve etkili konuşmanın temel ilkeleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Dilin,insan aklının ürünü olduğunu kavrayabilme. Türk dilinin yapısal özelliklerini ve zenginliğini kavrayabilme. Yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını kavrayabilme. Araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Türk Dili 1-II, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2005 |

| | |
|--------------------------|--|
| | Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınlar |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Ahmet Karaman |

TAR101 - 103 A.İ.T I

TAR101 - 103 A.İ.T

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Temel kavramlar Türk İnkılabı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar Türk İnkılabının hazırlık dönemi Türk İstiklâl Savaşı |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | İnkılâp ve benzeri kavramları kavrayabilme. Osmanlı Devletinin son dönemlerinde batılılaşma adına yapılan çalışmaları ve bunların Atatürk dönemi inkılâplarına etkisini kavrayabilme. Türk İstiklâl Savaşını ve Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşunu kavrayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | R. Turan v.d., Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Zelkif Polat |

GSN101 – 107 G.SANATLAR I

GSN101 – 107 G.Sanatlar

(0-1) 1

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / 1-2. Yarıyıl |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi. Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrencilere branşlarının dışındada yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Vize:%40 Final:%60 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Gökay Tazegül |

BEG101 - 105 BEDEN EĞİTİMİ I

BEG101 - 105 Beden Eğitimi I

(0-1) 1

(AKTS:1)

| | |
|----------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / Güz Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel |

| | |
|------------------------------|---|
| | beceriler. |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi |
| Öğretme Şekli | Anlatım ve uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Hüseyin Can Kay |

AŞÇ104 - 116 MUTFAK UYGULAMALARI II

AŞÇ104 – 116 Mutfak Uygulamaları II

(2-4) 6

(AKTS:5)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl/Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgilerin geliştirilmesi ve pratik yemek uygulamalarını başarılı bir şekilde yapabilmek |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav(%40), Bir uygulamalı final sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Ömer Doğan |

BİL102 -118 BİLGİSAYAR

BİL102 -118 Bilgisayar

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl/ Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Bilgisayar kullanım becerilerini geliştirmek ve mutfakta gerekli bilgisayar programlarını kullanabilmek |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 30) bir uygulamalı final sınavı(% 30) bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H.Hüseyin Soybalı |

AŞÇ108 - 120 RESTORAN OPERASYONLARI

AŞÇ108 - 120 Restoran Operasyonları

(1-2) 3

(AKTS:3)

| | |
|----------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl/ Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Servis hakkında genel bilgi, servis alanları ve özellikleri, serviste kullanılan araç ve gereçler, servis personelinin görev ve |

| | |
|------------------------------|--|
| | sorumlulukları, servis öncesi hazırlıklar, servis usulleri, kahvaltı, oda servisi ve içkiler hakkında genel bilgi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Konaklama ve yiyecek içecek hizmetlerinde gerçekleştirilen yiyecek ve içecek servis hizmetinin nasıl nerede, ne ile ve nasıl gerçekleştirildiğini anlama ve bunu uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Mehmet Gürel ve Gülol Gürel “Servis ve Bar” MEB. Yayınları Eskişehir |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (% 30) bir uygulamalı final sınavı(% 30) bir yazılı final sınavı (% 40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

SOS105 - 122 DAVRANIŞ BİLİMLERİ

SOS105 - 122 Davranış Bilimleri

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl / Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Sosyoloji,sosyolojide kuramsal yaklaşımlar,toplum ve toplumsal yapı,kültür,toplumsallaşma,toplumsal gruplar,aile kurumu,toplumsal tabakalaşma ve değişme,suç ve suç türleri,psikoloji bilimi,gelişim psikolojisi,kişilik psikolojisi,davranış bozuklukları ve uyum |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrenciye sosyal psikoloji hakkında bilgi vermek.Dersin sonunda öğrencinin sosyal durumlarda her bir davranışın doğasını ve nedenlerini anlayabilir hale gelmesini sağlamak. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Davranış Bilimlerine Giriş, AÖF Yayınları, Eskişehir,2004 |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | 1 yazılı ara sınav(%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Yılmaz SOYTEKİN |

AŞÇ106 - 124 YİYECEKLERDE KALİTE VE KANTİTE

AŞÇ106 - 124 Yiyeceklerde Kalite ve Kantite

(2-0) 2

(AKTS:2)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl /Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Kalite kavramı, kalitenin unsurları, yiyecek üretiminde kalite, yiyecek üretiminde kalitenin oluşturulması, ölçüler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yiyecek üretiminde kalite standartlarının gerçekleştirilebilmesi için gerekli bilgilerin öğrenilmesi |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Tomris Altuğ “Gıdalarda Kalite Kontrol” Ege Üni. Yay. İzmir |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Prof. Dr. Abdullah Çağlar |

GID103 -126 GIDA TEKNOLOJİSİ

GID103 -126 Gıda Teknolojisi

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|--|---------------------|
| | 1.Yıl /Bahar Dönemi |
|--|---------------------|

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıdaların işlenmesi ve saklanması, saklama yöntemleri, meyve ve sebze teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süre uygulanan teknolojik işlemler, hububat ve yağ teknolojisi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Mutfakta yemek üretimi amaçlı kullanılan gıdaların işleme ve saklama yöntem ve teknolojilerini anlamak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Sıdıka Bulduk “Gıda Teknolojisi” Detay Yay. Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Prof. Dr. Abdullah Çağlar |

İNG102 -128 MESLEKİ YABANCI DİL II

İNG102 -128 Mesleki Yabancı Dil II

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme–anlama, Yazma, Okuma–anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Dr. H.Hüseyin Soybalı |

YAD122/124/120 – 112/114/110 YABANCI DİL II

YAD122/124/120 – 112/114/110 Yabancı Dil II

(3-0) 3

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma Okuma-Anlama |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar, Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman Zeit für Deutsch, Themen (Lehrwerk für Deutsch als Fremdsprache) |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Seray Üçyıldız(İng), Ahmet Çetin (Alm), Hilmi Uçan (Fra) |

TUR212 - 130 TURİZM VE ÇEVRE İLİŞKİSİ

TUR212 - 130 Turizm ve Çevre İlişkisi

(2-0) 2

(AKTS:)

| | |
|----------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.yıl/ Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | İnsan-çevre-turizm ilişkileri ve denge, çevre koruma ve çevre ve turizm ilişkileri, doğal kaynakların sınıflandırılması ve korunması, turizm planlarında çevrenin yeri, turizm-çevre etkileşimi ve sorunlar, Türkiye’de turizm ve çevre ilişkileri turizm ve çevre politikaları |

| | |
|------------------------------|---|
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm sektörü ile çevre arasındaki ilişkiyi anlama ve çevrenin turizm açısından önemini kavramak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Nüzhet Kahraman “Turizm ve Çevre” Detay Yay. Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

TUR214 - 132 TURİSTİK TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

TUR214 - 132 Turistik Tüketici Davranışları (2-0) 2 (AKTS:)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. yıl /Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Tüketici pazarı, tüketici satın alma davranışları, tüketici kararlarını etkileyen faktörler, tüketici karar verme süreci, tüketici tatmini, satın alma alışkanlıkları ve tüketici tipleri, Pazar gelişim eğilimleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm tüketicisi olarak turistlerin satın alma sürecini öğrenme ve turistlerin beklentilerine uygun ürün geliştirme yollarını anlama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

BEG102 -106 BEDEN EĞİTİMİ II

BEG102 -106 Beden Eğitimi I (0-1) 1 (AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / Bahar Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hetbol ile ilgili temel beceriler |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi |
| Öğretme Şekli | Anlatım ve uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav (%50); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%50) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Eda Semikan ÖĞÜN |

GSN102 - 108 GÜZEL SANATLAR II

GSN102 - 108 Güzel Sanatlar II (0-1) 1 (AKTS:1)

| | |
|------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1.Yıl / Bahar Yarıyılı |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Öğrencilere branşlarının dışındada yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak |

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yok |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Vize:%40 Final:%60 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | M.Emrah Ulukütük |

TDL102 - 102 TÜRK DİLİ II

TDL102 - 102 Türk Dili

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Yazılı ve sözlü anlatım türleri Noktalama ve yazım kuralları Anlatım bozuklukları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Günlük hayattaki yazılı anlatım türleri konusunu tanıyabilme. Noktalamanın yazılı anlatımdaki önemini kavrayabilme. Doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrayabilme. Araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Erdoğan Boz, Türk Dili I-II, AKÜ Yayınları, Afyonkarahisar |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Vedat Balkan |

TAR102 - 104 A.İ.İ.T II

TAR102 - 104 A.İ.İ.T

(2-0) 2

(AKTS:1)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 1. Yıl Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Atatürk dönemi inkılâpları Atatürk dönemi Türkiye cumhuriyeti'nin dış siyaseti Atatürk ilkeleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılâplarını kavrayabilme. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esaslarını kavrayabilme. Atatürk İlkelerinin doğuş sebeplerini ve Atatürk ilkelerini kavratmak |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | R. Turan v.d., Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Naci Şahin |

AŞÇ201 - 201 TÜRK MUTFAĞI

AŞÇ201 - 201 Türk Mutfağı

(1-2) 3

(AKTS:5)

| | |
|------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl /Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Türk mutfağının tarihsel gelişimi, gelişimi etkileyen kültürler, Selçuklu- Osmanlı Mutfakları, Çağdaş Türk Mutfağı, bölgelere ait mutfak özellikleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Türk mutfağının gelişimini ve etkileyen unsurları kavrama ve Türk |

| | |
|------------------------------|---|
| | mutfağının özelliklerini anlama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ayşe Baysal ve Diğerleri “Türk Mutfağından Örnekler”, Necip Usta “Türk Tatlı Sanatı” |
| Öğretme Şekli | Ders verme ve uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 30) bir uygulamalı final sınavı(%30) bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Asuman Pekiyan |

AŞÇ203 - 203 MUTFAK UYGULAMALARI III

AŞÇ203 - 203 Mutfak Uygulamaları III

(2-4) 6

(AKTS:6)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgilerin geliştirilmesi ve pratik yemek uygulamalarını başarılı bir şekilde yapabilmek |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav(%40), Bir uygulamalı final sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Ömer Doğan |

GID213 - 205 GIDA MEVZUATI

GID213 - 205 Gıda Mevzuatı

(2-0) 2

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2.yıl /Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Türkiye’de geçerli olan gıda maddelerine ilişkin yasa, tüzük, yönetmelik ve standartlar, uluslar arası gıda maddeleri denetimi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Türkiye’de gıda mevzuatı ile ilgili mevcut yasal kuralları kavrama ve anlama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Yrd. Doç.Dr. Ahmet Serteser |

AŞÇ205 - 207 YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ

AŞÇ205 - 207 Yiyecek İçecek Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:4)

| | |
|------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.yıl /Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Yiyecek içecek yönetimi kapsamı ve önemi, yiyecek içecek bölümünde menü planlaması, işgücü planlaması ve kontrolü, kokteyl, büfe ve ziyafet organizasyonlarının yönetsel planlaması |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yiyecek içecek işletmelerinin ve departmanlarının yönetimi ile ilgili |

| | |
|------------------------------|--|
| | planlama ve kontrol yapabilme ve değişik yiyecek içecek organizasyonlarının nasıl yapıldığını anlama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Alptekin Sökmen “Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi” |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

AŞÇ207 - 209 MENÜ PLANLAMASI VE SOFRA DÜZENİ

AŞÇ207 - 209 Menü Planlaması ve Sofra Düzeni (2-2) 4 (AKTS:5)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2. Yıl /Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlaması |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Menü kavramını anlama ve toplu yemek servisi yapılan yerler için yemeğin özelliğine uygun menüler oluşturabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | İlknur Yörükoğlu ve Altuğ Yörükoğlu “Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi” |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(% 30) bir uygulamalı final sınavı(%30) bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Hatice Güney |

AŞÇ207 - 209 MENU PLANNING AND TABLE DESIGN

AŞÇ207 - 209 Menu Planning and Table Design (2-2) 4 (ECTS:5)

| | |
|--------------------------------|--|
| Year / Semester | 2nd Year/ Autumn Semester |
| Type of Course | Compulsory |
| Course Contents | Menu planning in enterprises where meals served to masses, importance of menu, factors affecting menu planning, menu types, menu proposals for different purposes, menu development, automated menu planning |
| Prerequisite / Recommended | None |
| Objective of the Course | To comprehend the tem of menu and develop appropriate menus for enterprises where meals served to masses |
| Textbook / Recommended Reading | İlknur Yörükoğlu ve Altuğ Yörükoğlu “Konaklama ve Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi” |
| Form of Teaching | Lecture, practice |
| Form of Assessment | One written midterm exam(%30) one practice final exam(% 30) one written final exam(%40) |
| Language of Instruction | Turkish |
| Instructor | Lecturer Hatice Güney |

TUR204 - 211 TURİZM İŞLETMELERİNDE HALKLA İLİŞKİLER

TUR204 - 211 Turizm İşletmelerinde Halkla İlişkiler (2-0) 2 (AKTS:4)

| | |
|----------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/ Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | 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 |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Halkla ilişkiler hakkında genel bilgi sahibi olmak ve turizm işletmelerinde halkla ilişkiler bağlamında yapılabilecek faaliyetleri anlama ve kavrama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Zeyyat Sabuncuoğlu “İşletmelerde Halkla İlişkiler” Ezgi Yayınları Bursa |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Nuray Helvacıoğlu |

TUR207 - 213 REKREASYON

TUR207 - 213 Rekreasyon

(2-0) 2

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.yıl /Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Rekreasyonun tanımı, rekreasyonun turizm ve otel işletmelerindeki yeri ve önemi, rekreasyon alanlarının oluşturulması, rekreasyon aktiviteleri, ülkemizde turizm amaçlı rekreasyon alanları ve hizmetleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Rekreasyon hizmet ve faaliyetlerini anlama ve ülkemizde rekreasyon alanında neler yapıldığını kavrama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR209 - 215 ANADOLU UYGARLIKLARI

TUR209 - 215 Anadolu Uygarıkları

(2-0) 2

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/Güz Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Anadolu'nun coğrafi yapısı ve konumu, tarih boyunca Anadolu'da hüküm süren uygarlıklar: tarih öncesi dönem, Truva, Hititler, Frigler, Helen uygarlığı, Roma Dönemi, Bizans dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi eserleri, Cumhuriyet dönemi eserleri |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Anadolu'da önceki dönemlerde yaşamış farklı medeniyetleri tanıma ve bu medeniyetlerin önemli eserlerini öğrenme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |

AŞÇ204 - 202 MUTFAK UYGULAMALARI IV

AŞÇ204 - 202 Mutfak Uygulamaları IV

(2-4) 6

(AKTS:4)

| | |
|---------------|--------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/Bahar Dönemi |
|---------------|--------------------|

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgilerin geliştirilmesi ve pratik yemek uygulamalarını başarılı bir şekilde yapabilmek |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir uygulamalı ara sınav(%40), Bir uygulamalı final sınavı(% 60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Ömer Doğan |

TUR202 - 204 TURİZM İŞLETMELERİNDE PERSONEL YÖNETİMİ

TUR202 - 204 Turizm İşl. Personel Yönetimi (2-0) 2 (AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/ Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Personel yönetimi hakkında genel bilgi, personel politikası, personel yönetiminde uygulanan temel teknikler, iş analizi ve iş tanımları, iş gücü bulma ve seçme, işgören eğitimi, işgören değerlendirilmesi, ücretleme, psikoteknik |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Turizm işletmelerinde personel işe alma ile ilgili teknikleri öğrenme ve personel eğitiminin, değerlendirmesinin, ücretlemesini nasıl gerçekleştirileceğini anlama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Meryem Akoğlan Kozak "Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Örnek Olaylar" |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Oktay Emir |

AŞÇ206 - 206 ULUSLARARASI MUTFAK

AŞÇ206 - 206 Uluslararası Mutfak (1-2) 3 (AKTS:3)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.yıl/ Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Dünya mutfaklarının gelişimi ve özellikleri, önemli mutfaklardan yemek örnekleri uygulamaları |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Dünya mutfaklarını tanıma ve önemli mutfakların popüler yemeklerini yapabilme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%30) bir uygulamalı final sınavı(%30) bir yazılı final sınavı(%40) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Asuman Pekiyan |

AŞÇ208 - 208 ZİYAFET YÖNETİMİ

AŞÇ208 - 208 Ziyafet Yönetimi (2-0) 2 (AKTS:3)

| | |
|---------------|---------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/ Bahar dönemi |
|---------------|---------------------|

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ziyafetin önemi, türleri, ziyafet kabulü, ziyafet personeli, ziyafet menüsünün hazırlanması, ziyafet sofrası düzeni, ziyafet servisi, ziyafet organizasyonunda dikkat edilecek önemli noktalar |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilen ziyafet uygulamalarının organizasyonunun planlamadan ziyafetin gerçekleştirilmesine kadar nasıl gerçekleştiğini bilme ve anlama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

AŞÇ210 - 210 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ

AŞÇ210 - 210 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

(2-0) 2

(AKTS:3)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2.yıl/ Bahar dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Maliyet kavramı, maliyetlerin sınıflandırılması, maliyet işlemleri, yiyecek ve içeceklerin porsiyon maliyetleri, işçilik maliyetlerinin hesaplanması |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Mutfak üretimi gerçekleştirilen yemeklerin maliyetlerini hesaplayabilmeyi anlama ve kavrama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yaşar Yılmaz "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü" |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Zehra Soytekin |

AŞÇ212 - 212 YEMEK SÜSLEME SANATI

AŞÇ212 - 212 Yemek Süsleme Sanatı

(1-4) 5

(AKTS:4)

| | |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/ Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Hazırlanan yemeklerin ve büfelerin dekorasyon ve süslemesi ile ilgili incelikleri kavrama ve öğrenme |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme, uygulama |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%30), bir uygulamalı final sınavı(%40), bir yazılı final sınavı(%30) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Asuman Pekyaman |

AŞÇ202 - 214 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ

AŞÇ202 - 214 Yiyecek İçecek Servisi

(2-0) 2

(AKTS:0)

| | |
|---------------|---------------------|
| Yıl / Yarıyıl | 2.yıl/ Bahar Dönemi |
|---------------|---------------------|

| | |
|------------------------------|--|
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Servis hakkında genel bilgi, serviste kullanılan malzemeler, menü, servis usulleri, rezervasyon, müşterilerin karşılanması ve sipariş alma, kahvaltı, özel servis gerektiren yemeklerin servisi hakkında bilgi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilen servis uygulamalarının ne ile, nasıl yapıldığını anlama ve kavrama |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ders Notları |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Erdal Özer |

TUR210 - 216 KONGRE VE TOPLANTI YÖNETİMİ

TUR210 - 216 Kongre ve Toplantı Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:)

| | |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl | 2.Yıl/ Bahar Dönemi |
| Dersin Cinsi | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Kongre ve kongre turizmi kavramları, kongre turizminin özellikleri, kongre turizminin yapısal analizi, kongre yönetim süreci, Türkiye'nin kongre turizmi açısından mevcut durumu ve potansiyelinin değerlendirilmesi |
| Önşart / Önerilen | Yok |
| Dersin Amacı ve Hedefi | Bir ürün çeşidi olarak kongre turizmi hakkında bilgi sahibi olmak, bir kongrenin gerçekleşme sürecini öğrenmek ve Türkiye'nin kongre turizmi açısından değerlendirilmesini yapabilmek. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Yusuf Aymankuy "Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonları" Detay Yay. Ankara |
| Öğretme Şekli | Ders verme |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Öğretim Elemanı | Öğr. Grv. Ahmet Baytok |