

**T.C. KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE
İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, AŞÇILIK PROGRAMI
ÖN LİSANS DERS İÇERİKLERİ**

0102101 ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ I (2-0) 2

Temel kavramlar, Türk İnkılabı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar, Türk İnkılabının hazırlık dönemi, Türk İstiklal Savaşı.

0103101 İNGİLİZCE I (3-0) 3

Dil bilgisi kuralları, Yabancı dilde iletişim, kelimeler, gramer, işlevler, okuma ve yazma.

5402101 MUTFAK PLANLAMA (3-0) 4

Kişisel bakım, iş için hazırlık yapmak, hijyen ve sanitasyon, besin öğeleri, besin grupları, iş sağlığı ve güvenliği, ana mutfak planlamak, soğuk mutfak bölümlerini planlamak, banket ve kurum mutfak bölümlerini planlamak, alakart mutfak planlamak, pastane/ekmek üretim alanı planlamak, depoları planlamak

5402103 YİYECEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ (2-1) 3

Bu derste, mutfak operasyonları ve yemek pişirmenin temelleri hakkında genel bilgiler sunulur. Mutfak eğitiminin temelini oluşturan klasik mutfak terimleri ve açıklamaları, her derste ele alınan konuların temel prensiplerini desteklemek ve pekiştirmek ve uygulamaların iş güvenliği kurallarına uygunluğunu sağlamada önemli bir rol oynar. Dersin uygulama kısmında ise, öğrencilere profesyonel kesim teknikleri; et suyu-soslar, et-balık-tavuk pişirme teknikleri gibi klasik mutfak teknik ve prensiplerinin öğretilmesinin yanı sıra, önceki oturumlarda öğretilen konuların pekiştirilmesi hedeflenir. Öğrenciler, mutfak terimleri, pişirme yöntemleri vs. konularda bilgi sahibi olur.

5402103 YİYECEK TARİHİ (3-0) 4

Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişimi süreç içinde incelenir. Rönesans döneminden günümüze kadar geçen süreçteki Avrupa ve dünya kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir. Öğrenciler, yiyecek tarihi hakkında bilgi sahibi olur.

5402107 GIDA VE PERSONEL HİJYENİ (3-0) 3

Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler, besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler, HACCP (Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları) kavramı ve uygulamaları. Yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler, Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgiler, Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler.

5402111 MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE İLK YARDIM(3-0) 4

İş güvenliği, işçi sağlığına ilişkin kanun, yönetmelik ve tüzükler, risk analizi, kişisel korunma yöntemleri, uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, ilk yardımın tanımı, ilk yardımın amacı, ilk yardımın tarihi, cankurtaran özellikleri, insan anatomisi, sistemler, temel yaşam desteği, kırık/çıkıklar, kanamalar, zehirlenmeler, bayılmalar, yaralanmalar, yanıklar, şok, taşıma metotları

0104101 BEDEN EĞİTİMİ-I (1-1) 2

Beden eğitimi ve spor dersinin amacı, tarihçesi, sporun toplumdaki yeri ve önemi, spor türleri, spor sosyolojisi ve boş zaman eğitimi.Organizmanın spora hazırlanması; ısınması, sporcu sağlığı, değişik ortamlarda beden eğitimi ve spor.Beden eğitimi ve sporun insan organizması üzerindeki etkileri, sporcu sağlığı; beslenme, ilk yardım ve rehabilitasyon, sağlık ve antrenman, antrenman prensipleri, spor hukuku, spor felsefesi, yaşam boyu spor. Uygulamalar.

0105101 MÜZİK-I (1-1) 2

İnsan Sanat ve Müzik, Ses Müziği-Vokal Müzik, Müziğin Temel Unsurları, Müzikte Kullanılan Ses Sistemleri, Müzik Tarihi(a-Batı Müziği Tarihi, b-Türk Müziği Tarihi, Çalma-Söyleme-Dinleme: Klasik Batı Müziği, Klasik Türk Müziği, Türk Halk Müziği, Türk Pop Müziği, Güncel Müzikler ve Milli Marşlarımızdan Uygun Örnekler (Seçilecek eserler ve kullanılacak çalgılar, sorumlu öğretim elemanı tarafından belirlenecek ve bir dönem boyunca bireysel veya toplu olarak uygulanacaktır)

5402010 KONUK İLETİŞİMİ (2-0) 2

Telefonla İletişim, Faks ile İletişim, E-posta, İnternette Sesli Ve Görüntülü İletişim, Sözlü İletişim, Yazılı İletişim, Beden Dili, Konuğun Konaklama Tesisinde Karşılaşabileceği Olağan Dışı Durumlar ve Çözümleri, Konuğun Konaklama Tesis Dışında Karşılaşabileceği Olağan Dışı Durumlar ve Çözümleri, Müdahale Edilmesi Mümkün Olmayan Durumlar, Konuk Tipleri ve Davranışları, Konuk Şikayetleri, Konuk İsteklerinin, Şikayetlerinin Alınması, Konuk İsteklerinin, Şikayetlerinin İstatistiki Verilerini Oluşturma.

5402011 OTEL İŞLETMECİLİĞİ (2-0) 2

Turizm Yatırım ve İşletmelerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, Mülkiyet Bakımından Sınıflandırılması, Büyük Otel İşletmeleri, Kuruluş yeri faktörleri, Değişik tip otellerin kuruluş yerlerinin seçimi ile ilgili spesifik faktörler, Otel işletmelerinde kuruluş yeri ile ilgili maliyet hesaplamaları, Giderlerin saptanması, Gelirlerin saptanması, Odaların Sınıflandırılması, Organizasyon tanım, Organizasyon yapılırken göz önünde tutulacak hususlar, Organizasyonun faydaları, Uygun organizasyon biçiminin seçimi, Otel organizasyon tipleri, Otellerde temel bölümler, Finansmanın tanımı, varlıkların sağlanması, Sağlam bir finansmana hakim olan prensipler, Fonların sağlanması.

5402012 MUTFAKTA GÜNCEL KONULAR (2-0) 2

Gastronominin doğuşu, yöresel mutfaklar ve coğrafi işaretler, etnik mutfaklar, fast food, sağlıklı mutfak anlayışı, mutfak akımları

5402013 OFİS PROGRAMLARI (1-1) 2

Bilgisayarda metin dosyası oluşturmak, metin dosyası işlemleri, bilgisayarda mesleki yazı hazırlamak, bilgisayarda matematiksel ve mantıksal dosya oluşturmak

5402014 TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK (2-0) 2

Etik kavramının kuramsal temelleri, etik ve ahlak, etik davranışının toplumsal etkenleri, etik türleri, etik standartları, etik dışı davranışlar ve bu davranışların çözümü kapsamında etik kurallar ve uygulamalar, işletmelerde yaşanan etik sorunlar, etik ve müşteri şikayetleri, turizmde meslek standartları, örnek olay çözümleri

0102102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II (2-0) 2

Cumhuriyetin ilanı, anayasa hareketleri, önemli siyasi olaylar, siyaset, ekonomi, eğitim, kültür, hukuk ve toplumsal hayat konularında yapılan inkılaplar, önemli dış politika meseleleri, Atatürk İlkeleri

0103102 İNGİLİZCE-II (2-0) 2

Classroom language, Introductions, The Alphabet, The family, Numbers and Age, Months and Seasons, Colours, Personal Appearance, Present Simple: to be, Making Suggestions, Saying you don't know, Have/has got, Asking for repetition, Possessive Adjectives, The verb like, Asking for Opinions, Agreeing and Disagreeing, Can/can't, Making a date, Asking for Repetition, Present Simple: Yes/No Questions, Invitations, Pausing Expressions, Present Simple: Yes/No Questions, Invitations, Pausing Expressions

5403105 MENÜ PLANLAMA (3-0) 4

Menü ön hazırlıklarını Yapmak, Yemek reçeteleri oluşturmak, İçecek menüleri oluşturmak, Özel menüleri oluşturmak, Porsiyon maliyetlerini hesaplamak, Satış fiyatını oluşturmak, Ön hazırlıkları yapmak, Menü kartlarını hazırlamak.

5402104 YİYECEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ-II (2-1) 3

Ön hazırlıklar, ızgara et yemeklerini pişirme, steaming (buharda) pişirme, sauting (az yağda) pişen ürünler, shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, poaching (80-90 derecede ısınmış suda) pişirme, braising pişirme, etleri fume pişirilecek ürünler, gratinating pişirme, fırında (roti) çevirerek pişirme

5014112 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ (2-0) 2

Türkiye coğrafi bölgelerine ait mutfak ve yemek kültürlerinin temel özellikleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır

0112100 DİJİTAL OKURYAZARLIK (2-0)3

Öğrencilerine dijital teknolojileri, dijital ortam ve araçları tanımasını ve yetkin şekilde kullanabilecek düzeye gelmelerini sağlamak. Dijital teknolojileri kullanarak bilgiyi bulma, işleme, düzenleme, paylaşma, değerlendirme ve analiz etme dersin temel konularını oluşturmaktadır.

0104102 BEDEN EĞİTİMİ –II (1-1) 2

Beden Eğitimi ve Spor Dersinin Amacı, Tarihçesi. Sporun Toplumdaki Yeri ve önemi. Spor Türleri, Spor Sosyolojisi ve Boş Zaman Eğitimi.

0105102 MÜZİK-II (1-1) 2

Müzik alanında iyi ile kötüyü, doğru ile yanlış ayırt edebilmenin önemini kavrayabilmek, -Batı müziğinin ve milli müziğimizin (Klasik ve folklorik türleri ile) tarihi ve içeriği hakkında bilgilendirmek, -Milli Marşımızın en iyi ve doğru şekilde öğrenilip söylenmesinin önemini kavrayabilme.

5402020 MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ (2-0) 2

Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, besin hazırlama ve pişirmede hijyen, yemeklerden numune alma, mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirme, gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri, depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri, işlenmemiş yiyeceklerin depolanması, hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması, besinlerin soğutma yöntemiyle saklanması, besinlerin dondurma yöntemiyle saklanması, besinlerin tuzlanarak saklanması, besinlerin baharatla saklanması, besinlerin şekerle saklanması, besinlerin kurutularak saklanması, besinlerin konserve yapılarak saklanması, besinlerin fermente edilerek saklanması

5402021 BESLENME İLKELERİ (2-0) 2

Beslenme ve sağlık, besin öğeleri; karbonhidratlar, lipitler, proteinler, su ve mineraller, vitaminler, nükleik asitler, enzimler, enerji metabolizması, hormonlar ve metabolizma, antioksidanlar, besin grupları, besinlerin hazırlanması, saklanması, işlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme (Şişmanlık ve zayıflık, gebe ve emzikli kadınların beslenmesi, bebek ve çocukların beslenmesi)

5402022 GIDA MEVZUATI (2-0) 2

EFSA (European Food Safety Authority), FDA (Food and Drug Administration), FAO (Food and Agriculture Organization of the United States) önerileri, tüzük, kodeks, resmi kurumlarca yayınlanan tebliğler ve gıda işleyiş sistemleri hakkında bilgiler verilir. Ayrıca genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği ve kanuni yükümlülükler dersin içeriğini oluşturur. Öğrencileri gıdayla ilgili kanun ve mevzuatlar hakkında bilgi sahibi olur.

5402023 TURİZM PAZARLAMASI (2-0) 2

Pazarlama, hizmet pazarlaması, pazarlama çevresi, turizm pazarlamasına giriş, pazarlama bilgi sistemi, turizm pazarlama planlaması, turizm pazarı-piyasası, turizm pazarlaması karma elemanlarının incelenmesi, uluslararası turizm pazarlaması.

5402024 GİRİŞİMCİLİK (2-0) 2

Girişimcilik eğitimi açısından önemli olan Girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri, İş planı kavrama ve öğeleri (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik atölye çalışmaları (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planı kavrama ve öğeleri (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar konuları teorik ve uygulamalı olarak öğrenciye kazandırılır ve girişimcilikle ilgili diğer kavramların öğrenilmesi sağlanır. Girişimcilik İle İlgili Kavramlar; Girişimciliğin Önemi ve Gelişimi; Girişimcilerdeki Özellikler; İç ve Dış Girişimcilik; Girişimcilikte Motivasyon; Girişimcilikte Yaratıcılık ve Yenilikçilik; Buluş, Marka ve Tasarımların Korunması; Girişimcilikte İş Fikirleri; İş Planı Hazırlama ve Doküman Haline Getirilmesi; İş Planı İçinde Yönetim, Pazarlama, Finans ve Üretim Planları; Girişimcilik Öyküleri; Girişimcilikte Örnek Olay İncelemeleri

0101101 TÜRK 101 TÜRK DİLİ I (2-0) 2

A.Dil, diller ve Türk dili, Dil bilgisi, sözcük ve cümle, Kelime türleri, Anlatımın düzeni ve biçimleri (Ana düşünce ve yardımcı düşünceler, konu ve konu türleri, açıklama, tartışma, betimleme, öyküleme), Düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri (Diksiyon).

5402201 YÖRESEL MUTFAKLAR-I (3-2) 6

Türkiye coğrafi bölgelerine ait mutfak ve yemek kültürlerinin temel özellikleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır

5402205 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (2-0) 2

Yönetim, yönetimin fonksiyonları, insan kaynakları yönetiminin tanımı, önemi ve işlevleri, çalışma çizelgesi hazırlanırken dikkat edilecek hususlar, ast-üst koordinasyonu, motivasyon, çalışma ortamını hazırlamada dikkat edilecek hususlar, işletme kuralları değerlendirme kriterleri, bilgi verme yöntemleri, toplam kalite, hizmet içi eğitimler, stratejik plan

5402207 MESLEKİ YABANCI DİL-I (3-0) 3

Mesleği ile ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak, doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme

5402209 TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ-I (3-2) 5

Pastane ürünlerinin hazırlanması(Ekmek, simit çeşitleri, börek, milföy hamuru, kuru pasta, kek çeşitleri, yaş pasta hazırlama)

5402211 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (2-1) 3

Restoran ve barların servis alanlarını düzenlemek, ziyafet ve konferans salonlarını düzenlemek, oda servisi ofislerini düzenlemek, teknik donanımları kontrol etmek, rezervasyon alma işlemini gerçekleştirmek, rezervasyon dağılımını kontrol etmek ve ilgili departmanlara iletmek, salonların hazırlık kontrolünü yapmak, servis öncesi meeting yapmak, konukları karşılamak/yerleştirmek, menü kartını sunmak/takip etmek, sipariş alınmasını ve önerili satış yapılmasını sağlamak, konuk memnuniyetini sormak, servis akışını düzenlemek/takip etmek, hesabı tahsil etmek/takip etmek, konukları uğurlamak, adisyon açmak, hesap tahsili ve fatura kesmek, kapanış raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek, adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak, adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak, ödeme işlemlerinin takibini yapmak, kapanış görev dağılımı yapmak, malzeme ve ekipmanlarının stoklarını sağlamak, son kontrolleri yapmak

5402030 SOĞUK MUTFAK (2-1) 3

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar, çorbalar, zeytinyağlı yemekler vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.

5402032 SOSLAR (2-1) 3

Beyaz ve renkli sosları hazırlama (bechamel, veloute, demi glace, espagnole, creole, provençale, marinara, hollandaise, beurre blanc, mayonnaise, vinaigrette)

5402033 GIDA GÜVENLİĞİ (2-0) 3

Gıda güvenliği, besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan etmenler, gıda muhafaza yöntemleri, hijyen ve sanitasyon, kalite güvence sistemleri, gıda kodeksleri

5402034 YEMEK STİLİSTLİĞİ (2-1) 3

Yemeklerin lezzetlerinin, renklerinin ve formlarının uyumunun incelikleri

5402036 ORGANİK TARIM (2-1) 3

Çevre tarım ilişkileri, çevrenin kirlenmesine neden olan etmenler ve giderilmesi. Organik tarımın tanımı ve yetiştirme.

5402037ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ (2-0) 3

Araştırma yöntemlerinin işletmedeki kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olmak

5402038MUTFAK ÜRÜNLERİ (2-1) 3

Mutfak kavramı ve tarihsel gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfak yönetimi, mutfakta temizlik ve hijyen, yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, mutfakta bilgisayar kullanımı

0101102 TÜRK DİLİ-II (2-0) 2

A.Dil, diller ve Türk dili, Dil bilgisi, sözcük ve cümle, Kelime türleri, Anlatımın düzeni ve biçimleri (Ana düşünce ve yardımcı düşünceler, konu ve konu türleri, açıklama, tartışma, betimleme, öyküleme), Düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri (Diksiyon).

5402202 YÖRESEL MUTFAKLAR-II (3-2) 6

Orta Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Trakya Mutfağı.

5402208 MESLEKİ YABANCI DİL-II (3-0) 3

Mesleği ile ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak, doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme

5402210 TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ-II (3-2) 5

Pastane ürünlerinin hazırlanması(Sütlü tatlılar, meyve tatlıları, dondurma ve sorbe çeşitleri, tart, tartölet, kiş hazırlama, şekerleme ve çikolata ile süsleme)

5403031 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (2-1) 3

Yiyecek içecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi, yiyecek içecek maliyet kontrol süreç ve aşamaları, standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması, yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiki yöntemlerle raporlanması

5402040 GÖSTERİ SERVİSİ (2-1) 4

Personele flambe eğitimi verme, menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlama, sıcak başlangıçların flambesini yapma, et yemeklerinin flambesini yapma, deniz ürünlerinin flambesini yapma, kümes hayvanlarının flambesini yapma, meyvelerin flambesini yapma, et fondü yapma, deniz ürünleri fondü yapma, peynir fondü yapma, çikolata fondü yapma

5402041 DOSYALAMA VE ARŞİVLEME (2-0) 2

Bilginin elde edilmesi, tasnifi, kaydedilmesi, sınıflanması, gruplandırılması, kullanmaya hazır hale getirilmesi, dosyalanması ve arşivlenmesi öğrenilecektir.

5402042 EKMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ (2-1) 3

Ekmekçiliğin Tarihi, Ekmek Hamuru Hazırlama ve Mayalandırma Teknikleri Ekmek Pişirme Teknikleri Malzemelerin Hazırlanması

5402043 DÜNYA MUTFAKLARI (2-1) 3

Türk, Fransız, İtalyan, İspanyol ve Çin mutfakları gibi ünlü dünya mutfaklarından örnekler

5402044 ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ YÖNETİMİ (3-1) 4

İşletme içi ve işletme dışı yiyecek içecek hizmetlerinin önemi ve tanımı, ziyafet (banket) ve ikram (catering) hizmetlerinde yönetim şekli ve yönetim fonksiyonları, ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler, ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlanması

5402045 OSMANLI MUTFAĞI (2-1) 3

Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı mutfağına özgü pişirme teknikleri, kullanılan araçlar ile ilgili ayrıntılı bilgi verilecektir. Osmanlı mutfağına özgü yemeklerin özellikleri, çeşitleri ele alınarak uygulamaları yapılacaktır

5402046 TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER (2-0) 3

Tıbbi ve aromatik bitkilerin botanik özellikleri, kültür; iklim ve toprak istekleri, yetiştirme teknikleri, ekim-dikim zamanları, bakım ve gübreleme, tüketim, kullanılan bitki kısımları, etken maddeler.

5402047 İSTATİSTİK (2-0) 3

Temel kavramlar; verilerin toplanması, düzenlenmesi ve sunulması; merkezi eğilim ve dağılım ölçüleri; indeksler; olasılık kuramı