

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305121	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	2+1+0	Z	6
Beslenme nedir, besin öğeleri nelerdir, beslenme eğilimleri nelerdir, besin grupları nelerdir, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su, özel durum beslenmesi konularını içermektedir.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305122	MUTFAK UYGULAMALARI	2+2+0	Z	6
Kesim teknikleri, stok ve temel sos yapımı, garnitürler, mutfak literatürü, mutfak ekipmanları, mutfak organizasyonu ve planlama; mutfak personelinin iş sağlığı ve güvenliği, güvenli çalışma yöntemleri; uygulamalı çalışmalarda kesim teknikleri ile beş temel sos hazırlanması; tavuk açma ve tavuk yemekleri ile et yemekleri uygulamaları konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305123	PİŞİRME YÖNTEMLERİ	2+2+0	Z	6
Pişirme nedir, blanching, poaching, simmering, boiling, stewing, steaming, sauteing, frying, grilling, braising, baking konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305124	TÜRK DİLİ-I	2+0+0	Z	2
Dil nedir, kültür ne ifade eder, dil ve düşünce, dil-kültür ilişkisi, dilin insan ve toplum hayatındaki yeri ve önemi, dillerin doğuşu, dil aileleri, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, dil türleri (konuşma dili, yazı dili, edebî dil), lehçe-şive-ağız terimleri, Türkçenin zenginliği, Türkçenin söz varlığı, Türk dilinin gelişmesi ve tarihî dönemleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçede sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkçenin hece yapısı, Türkçenin şekil özellikleri, Türkçede kelime yapımı ve kelime türleri, Türkçede cümle, cümlenin öğeleri ve çeşitleri, noktalama işaretleri ve imlâ kuralları konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305125	YABANCI DİL (İNGİLİZCE)-I	2+0+0	Z	2
Greeting and introduction, classroom language and imperatives used in the class, introduction to sentence structure, the verb “to be” (am, is, are) in negative, positive and yes/no or question forms, alphabet and spelling names or words, counting numbers (1-100), subject pronouns, possessive ‘s, countries and nationalities, asking and answering questions about oneself, plural forms of nouns, countable and uncountable nouns, “there is” ve “there are” kullanımları, “how many” ve “how much” soruları, possessive adjectives, object pronouns, possessive pronouns, telling the time, simple present tense in negative, positive and yes/no or -wh question forms konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305126	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I	2+0+0	Z	2
Dersin amacının anlatılması, İnkılap Tarihi ile ilgili kavramlar ve kaynakların açıklanması, Osmanlı Devleti’nin yapısı ve çözülme sebepleri, devleti kurtarma ve reform çabaları, Osmanlı Devleti’nde meşruti gelişmeler ve entelektüel hareketler, I. Dünya Savaşı’nın başlaması, I. Dünya Savaşı ve				

Osmanlı Devleti, savaşın sonuçları, Mondros Mütarekesi, işgaller, Osmanlı'dan toprak istekleri ve Paris Barış Konferansı, kongreler dönemi, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı ve özellikleri, Milli Mücadelede cepheler konularını içermektedir.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305127	MUTFAK PLANLAMA VE ORGANİZASYONU	2+1+0	S	3

İş için hazırlık yapmak, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, besin öğelerinin kaynaklarını seçmek ve besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek; mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak; ana mutfak ve soğuk mutfak bölümlerini planlamak; bulaşıkhaneye organizasyonu ve operasyonunu yürütmek; yiyecek-içecek üretim ve servisinde araç-gereçlerin kontrolünü sağlamak; atık ayrıştırma sistemlerini kurmak, atık odalarını düzenlemek ve atık transferini gerçekleştirmek konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305128	MESLEK ETİĞİ	3+0+0	S	3

Etik kavramı, etik teorileri, sonuç odaklı teoriler, görecelilik teorisi, ödev teorileri, dürüstlük kavramı, doğruluk kavramı, sadakat kavramı, sözünde durma kavramı, başkalarına yardım etmek, başkalarına saygı göstermek, bireysel etik kavramı, iş etiği ve meslek etiği gibi konuları içermektedir.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305129	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3+0+0	S	3

İş sağlığı ve güvenliğinin temel kavramları, amaç ve önemi; mutfak ortamında karşılaşılabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve ergonomik riskler; iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesi; mutfak ekipmanlarının güvenli kullanımı; yangın, kesilme, yanma ve kayma gibi mutfak kazalarına karşı alınacak önlemler; kişisel koruyucu donanım kullanımı; hijyen ve sanitasyonun iş güvenliği ile ilişkisi; acil durum planları, ilkyardım uygulamaları ve yasal mevzuat çerçevesinde iş sağlığı ve güvenliği yönetimi konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305130	GASTRONOMİ VE MEDYA	3+0+0	S	3

Derse giriş; gastronomi kavramı, tarihi ve gastronomi akımları; beyazperdede gastronomi (sinema), yazılı medyada gastronomi, ekranda gastronomi (televizyon), dijital medyada gastronomi (internet), etkileşimli gastronomi (sosyal medya) ve objektifte gastronomi (fotoğraf) konuları; mutfak kültürü ve sosyolojisi konularını, belgesel izleme etkinlikleri, genel tekrar ve değerlendirme çalışmalarını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305131	UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK- I	3+0+0	S	3

Girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri ile iş planının kavranması; pazar araştırması, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı ve finansal plan gibi konuları kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305132	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3+0+0	S	3

İnsan kaynakları yönetiminin temel kavramları, amacı ve önemi; insan kaynakları planlaması, iş analizi, iş tanımı ve iş gerekleri; personel bulma, seçme ve yerleştirme süreçleri; eğitim ve geliştirme faaliyetleri, performans değerlendirme yöntemleri, ücret yönetimi ve motivasyon; iş sağlığı ve güvenliği, endüstri ilişkileri ve çalışan memnuniyeti konularını kapsamaktadır.

II. YARIYIL				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305220	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2+1+0	Z	6
Gıda teknolojisinin tarihçesi, tanımı, yöntemleri, gıda teknolojisinde temel muhafaza yöntemleri, konserve teknolojisi, süt teknolojisi, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, şeker teknolojisi, ara sınav, besinleri dondurarak saklama, meyve ve sebze işleme teknolojisi, besinlerin tuz ve baharat ile saklanması, radyasyon işleminin teknolojik yönleri konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305221	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ – I	3+1+0	Z	6
Basit hamur, yağlı hamur, mayalı hamur ve pişmiş hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305222	TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI	3+1+0	Z	6
Türk mutfak kültürünün tarihçesi, bölgesel mutfaklar ve özellikleri, geleneksel yemek çeşitleri, pişirme teknikleri, sofrada adabı ve yemek sunum gelenekleri, Osmanlı mutfağı ve günümüze etkileri, yöresel ürünler ve coğrafi işaretli gıdalar, Akdeniz mutfağı, Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı, İspanyol mutfağı, İngiliz mutfağı, Alman mutfağı, Rus mutfağı, Çin mutfağı, Japon mutfağı, Hint mutfağı, Meksika mutfağı, Orta Doğu mutfağı, mutfaklara özgü temel yemekler, pişirme teknikleri, malzeme kullanımı, sunum özellikleri, Türk ve dünya mutfaklarının karşılaştırılması, füzyon mutfak yaklaşımları konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305223	TÜRK DİLİ-II	2+0+0	Z	2
Kelime ve kelime grupları, cümle ve cümleyi oluşturan birimler ile cümle çeşitleri, yazılı anlatımın özellikleri, yazılı anlatımda plan, tema, bakış açısı, ana düşünce, yardımcı fikirler, paragraf ve anlatım biçimleri; resmî yazılar (tutanak, bildiri, rapor, iş mektupları); dil yanlışları (yazım kuralları ve noktalama işareti yanlışları, anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar); duygu ağırlıklı yazılar (şiir), kurmaca yazılar (hikâye, roman, tiyatro), gerçeğe dayalı yazılar (gezi yazısı, anı, günlük); inceleme-araştırma yazıları (röportaj, biyografi) ve düşünce yazıları (makale, fıkra, deneme, eleştiri) ile sözlü anlatım türleri (panel, tartışma) gibi konuları içermektedir.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305224	YABANCI DİL (İNGİLİZCE)-II	2+0+0	Z	2
Verb “to be”, possessive adjectives, possessives, present simple, “there is/are” kullanımı, “some, any, a lot of” ifadeleri, “can/can’t”, “was/were”, “could”, past simple, countable ve uncountable nouns, comparative ve superlative yapıları, “in/at/on” yer edatları, present continuous, “something/nothing” kullanımı, “going to” ile gelecek zaman, present perfect konularını içermektedir.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305225	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	2+0+0	Z	2
Sevr Anlaşması ve Türk milleti üzerindeki etkisi, I. İnönü, II. İnönü, Sakarya Savaşları ve Büyük Taarruz, Milli Mücadelenin siyasi yönü, Mudanya Ateşkesi ve Lozan Barış Anlaşması, Atatürk dönemi Türk dış politikası, Cumhuriyeti hazırlayan gelişmeler,				

Cumhuriyetin ilanı ve tepkiler, siyaset, eğitim, kültür, hukuk ve sosyal alanlarda yapılan devrimler, Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devletçilik, Devrimcilik), inkılaplara karşı tepkiler (Şeyh Said İsyanı, İzmir Suikastı, Dersim İsyanları vb.), 1923-1929 ve 1929-1938 yılları arasında Türkiye'nin iktisadi yapısı, 1919-1938 arası Türk dış politikası, Atatürk'ün vefatı ve sonrasında yaşanan gelişmeler, II. Dünya Savaşı ve Türkiye, 1950-2000 arası Türkiye'de yaşanan olayların genel değerlendirmesi konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305226	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON	3+0+0	S	3

Temel kavramlar ve yaklaşımlar, hijyenik temizlik uygulamaları ve kullanılan maddeler, kişisel hijyen uygulamaları, temiz suyun sağlanması ve sanitasyon, gıda hijyeni, iş yeri hijyeni, gıda güvenliği, gıdalarda mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen faktörler, gıda kaynaklı patojen bakteriler, virüsler ve parazitler, tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarının (HACCP) tanımı ve genel prensipleri, gıda kontrol örgütleri ve gıda güvenliğindeki rolleri, besin işleme ve tedarik süreçleri ile gıda katkı maddeleri konularını içermektedir.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305227	MENÜ PLANLAMA	3+0+0	S	3

Ders öğretim yöntemlerinin ve 14 haftalık müfredatın anlatılması, menü kavramı ve önemi, beslenme ile sağlıklı ve dengeli beslenme konuları, menü hazırlanırken dikkat edilecek hususlar, menüde yemek seçimi, menü çeşitleri ve hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları, hazırlanan ödev, proje ve benzeri çalışmaların değerlendirilmesi ile dersin genel değerlendirmesinin yapılması konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305228	YEMEK SÜSLEME SANATI	3+0+0	S	3

Derse giriş ve izlencenin tanıtılması; gastronomi ve sanat ilişkisi; yenilebilir sanat kapsamında yemeğin sanatsal boyutunun incelenmesi; yeni yemek reçeteleri tasarlama; yemek fotoğrafçılığı ve yapılan yemeğin fotoğraflanması; tabak sunumlarında temel bilgiler (denge, porsiyonlama, tabak düzenlemesi, ısı vb.); yapılan yemeğin tadıma sunulması; yemek stilistliği ve prop stilistliği; et, tavuk, salata, sıcak veya soğuk yemeklerin sunumu; tabaktaki sunum ürünlerinin çalışılması; çikolata ve meyvelerle tatlı tabaklarının hazırlanması; tabak ve tema ödevlerinin uygulamalı sunulması konularını içermektedir.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305229	GASTRONOMİ TARİHİ	3+0+0	S	3

Gastronominin tanımı, kapsamı ve tarihsel gelişimi; ilk çağlardan günümüze yemek kültürlerinin evrimi; tarım devrimi ve yerleşik hayata geçişin mutfak kültürüne etkileri; Antik Mezopotamya, Mısır, Yunan ve Roma mutfakları; Orta Çağ'da Avrupa ve İslam coğrafyasındaki gastronomik gelişmeler; Yeni Dünya keşifleri ve malzeme çeşitliliğinin artışı; Osmanlı mutfakları ve saray yemek kültürü; Sanayi Devrimi'nin beslenme alışkanlıklarına etkisi; 20. yüzyılda modern mutfak akımları ve küreselleşme süreci; çağdaş gastronomi trendleri ve geleceğin mutfak kültürü konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305230	UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK-II	3+0+0	S	3

İş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik atölye çalışmaları (pazar araştırması, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan) ile iş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususları kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305231	EKONOMİK VE FİNANSAL OKURYAZARLIK	3+0+0	S	3
Ekonomi ve finansın temel kavramları; para, faiz, enflasyon, deflasyon, arz-talep ilişkisi, bütçe dengesi ve ekonomik göstergeler; bireysel ve kurumsal bütçe yönetimi; tasarruf, yatırım araçları ve risk yönetimi; bankacılık işlemleri ve kredi türleri; finansal planlama, borç yönetimi ve mali hedef belirleme; enflasyona karşı korunma yöntemleri; finansal piyasalar ve güncel ekonomik gelişmelerin bireyler ve işletmeler üzerindeki etkileri; ekonomik karar alma süreçlerinde bilinçli tüketici ve yatırımcı olma becerileri konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305232	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	3+0+0	S	3
Moleküler gastronominin tanımı, kapsamı ve tarihçesi; gıda bilimi ile mutfak sanatlarının birleşimi; gıdaların fiziksel ve kimyasal özellikleri; ısı, basınç ve diğer fiziksel etkenlerin gıda yapısına etkileri; jelifikasyon, emülsifikasyon, köpük oluşturma, sıvı azotla dondurma ve sous-vide gibi modern pişirme teknikleri; aroma bileşenleri ve duyu analizi yöntemleri; moleküler gastronominin menü tasarımı ve sunumda kullanımı; yenilikçi mutfak uygulamaları ve gastronomide bilimsel yaklaşımın geleceği konularını içermektedir.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305233	MESLEKİ İNGİLİZCE	3+0+0	S	3
Aşçılık alanında kullanılan temel İngilizce kelimeler ve mutfak terminolojisi; mutfak ekipmanları, pişirme yöntemleri ve malzemelerin İngilizce adları; tarif okuma ve yazma becerileri; menü hazırlama ve menüde kullanılan terimlerin doğru ifade edilmesi; mutfakta iş akışını ve görevleri İngilizce olarak anlatabilme; restoran ve mutfak ortamında İngilizce diyaloglar; müşteri siparişi alma ve servis süreçlerinde kullanılan ifadeler; uluslararası yemek kültürleri ve gastronomi terimlerinin İngilizce karşılıkları; mutfak güvenliği ve hijyen kurallarının İngilizce olarak ifade edilmesi konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305234	MESLEKİ ALMANCA	3+0+0	S	3
Aşçılık mesleğinde temel düzeyde Almanca iletişim becerilerinin geliştirilmesi; mutfakta kullanılan araç-gereçlerin, malzemelerin ve pişirme tekniklerinin Almanca karşılıklarının öğrenilmesi; tariflerin Almanca olarak okunması, anlaşılması ve uygulanması; menü hazırlama sürecinde Almanca terimlerin doğru biçimde kullanılması; mutfak içi yönlendirmelerin ve iş akışının Almanca ifade edilmesi; müşteri ile temel seviyede iletişim kurma ve sipariş alma; Alman mutfak kültürüne ait yemeklerin tanıtımı ve uluslararası gastronomi terimlerine hâkimiyet konularını kapsamaktadır.				

III. YARIYIL

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305319	BESİN KİMYASI	3+0+0	Z	4
Tanımlar ve besin öğeleri, gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları, karbonhidratlar, önemi ve fonksiyonları, lipitler, önemi ve fonksiyonları, proteinler, önemi ve fonksiyonları, enzimler, önemi ve fonksiyonları, mineral maddeler, önemi ve fonksiyonları, vitaminler, önemi ve fonksiyonları, gıdalarda renk maddeleri ve pigmentler, tat ve aroma bileşenleri, gıda bileşenlerinin kimyasal reaksiyonları, enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları, oksidasyon ve hidroliz olayları, gıdalarda bozulma nedenleri ve önlenmesi, gıda katkı maddeleri ve fonksiyonları, ısı işlemlerinin gıda bileşenleri üzerindeki etkileri, gıda bileşenlerinin depolama koşullarına tepkileri, gıda analiz yöntemlerinin temel prensipleri konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305320	PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ-II	3+1+0	Z	4
Çırpılarak hamur hazırlama teknikleri, mayalı hamur çeşitleri ve yapım yöntemleri, bisküvi üretim süreçleri, pasta yapımı ve süsleme yöntemleri, şeker hamuru hazırlama ve modelleme teknikleri, çikolata temperleme ve şekillendirme uygulamaları, yoğrularak özdeşleştirilmiş hamur teknikleri, pandispanya yapım aşamaları, turta ve tart üretim teknikleri, kremler ve dolguların hazırlanması, kaplama ve dekorasyon teknikleri, farklı ekmek çeşitlerinin yapım yöntemleri, pişirme ve soğutma teknikleri gibi konularını kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305321	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	2+1+0	Z	4
Balıkların mönüdeki yeri ve önemi, balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması, satın alınmasında dikkat edilecek noktalar, balığın temizlenmesi, balıkların porsiyonlanması, balıkların saklanması, işlenmiş balıklar, balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar, balıkları pişirme teknikleri, balık garnitürleri, balık ile verilen soslar, servise hazır hale getirme, kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi, hazırlanmış su ürünlerinin kullanıldığı yerler gibi konuları kapsamaktadır.				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305322	SOĞUK MUTFAK	3+1+0	Z	4
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 sos, 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, meze tabağı düzenleme ve süsleme, ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yeri, soğuk ordövrler, soğuk ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması, tabakları süsleme ve garnitürleri dekore etme, sandviç, tost ve kanepelerin yapımında kullanılan araçlar ve malzemeler, sandviç ekmekleri, tost ekmekleri, iç malzemeler, sandviç servisinde kullanılan garnitürler, soğuk çorba hazırlamada kullanılan araç gereçler, soğuk çorbaların özellikleri, farklı uluslara ait soğuk çorba çeşitleri, zeytinyağlı yemeklerin Türk mutfağındaki yeri ve önemi, zeytinyağlı sebze yemekleri, kuru baklagillerden yapılan zeytinyağlı 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 ve dekor örnekleri konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305323	STAJ (YAZ STAJI 90 İŞ GÜNÜ)	0+2+0	Z	8

Turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde 90 iş günü staj yapılmasını içermektedir.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305324	MUTFAK MATEMATİĞİ	3+0+0	S	3

Derse giriş; doğal sayılar, tam sayılar ve rasyonel sayılar; kesirli sayıların ondalık sayıya çevrilmesi, ondalık sayılarda dört işlem, ondalık sayıları yüzdelik sayılara çevirme ve yuvarlama; mutfak ölçü birimleri, fire hesaplamaları ve verim oranı, maliyet hesaplama, reçete maliyeti ve tekrar çalışmaları; verim yüzdesinin hangi durumlarda görmezden gelineceği, içecek maliyeti, reçete miktar çevirimi, mutfak oranları ve Excel’de temel işlemler konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305325	SOSLAR	2+1+0	S	3

Derse giriş; sos kavramı ve tarihçesi, beş temel sos ve türevleri, Türk mutfağında sos kültürü, salata sosları, et sosları ve dünya mutfaklarından örnek soslar; beşamel, velüte, hollandez ve espanyol sosların türevlerinin uygulanması; dünya mutfaklarından sos uygulamaları ve atıklardan sos hazırlama çalışmaları ile genel tekrar ve değerlendirme konularını kapsamaktadır.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305326	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3+0+0	S	3

İnsan kaynakları yönetiminde stratejik insan kaynakları planlaması, yetenek yönetimi, liderlik geliştirme, değişim yönetimi, kurumsal kültür oluşturma, çalışan bağlılığı stratejileri, çatışma yönetimi, kariyer planlama ve yedekleme, performans dayalı ödüllendirme sistemleri, iş hukuku uygulamaları ve uluslararası insan kaynakları yönetimi konularını içermektedir.

DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305327	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	3+0+0	S	3

Ders öğretim yöntemlerinin ve 14 haftalık müfredatın anlatılması; barın tanımı, içeriği ve önemi, bar çeşitleri ve bu çeşitlere göre barlarda kullanılan ekipmanlar ile kullanım alanları, bar organizasyon yapısı, iş görenlerin iş tanımları ve görevleri, örgüt oluşturulurken personel seçiminde dikkat edilecek hususlar, barlarda yapılan hazırlık çalışmaları ve iş akış şemalarının oluşturulması; içeceklerin ve alkollü içkilerin sınıflandırılması, mayalanma yöntemi, içki üretim ve damıtma yöntemleri, alkollü ve alkolsüz içecekler, kokteyller ve dersin genel değerlendirmesi konularını içermektedir.

IV. YARIYIL				
DERS KODU	DERS ADI	T+U+L	Z/S	AKTS
6305417	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	5+0+0	Z	30
İşletmede Mesleki Eğitim (İME), uygun koşulları sağlayan öğrencilerin eğitim programlarının son yarıyılını işyerleri/kurumlarda geçirmesini ve böylece öğrenim süresinde aldıkları bilgilere dayalı uygulama becerisi kazanmasını sağlayan programdır. Akademik takvimde belirtilen tarihler içerisinde öğrenci, son döneminde 14 hafta boyunca otel veya restoranlarda çalışmaktadır. Böylelikle mezun olunmadan, iş yerini bulma konusunda büyük bir avantaj sağlanmaktadır.				