



KAFKAS ÜNİVERSİTESİ
SARIKAMIŞ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI NORMAL ÖĞRETİM
DERS İÇERİKLERİ



I. YARIYIL DERSLERİ

223701101 – Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I

Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersini okutmanın amacı ve dersle ilgili temel kavramlar hakkında bilgi verilmesi ve Türk İnkılâbının stratejisi, Osmanlı Devleti'nin yıkılışını ve Türk İnkılâbını hazırlayan sebeplere toplu bir bakış (İç sebepler, Dış sebepler, Osmanlı Devleti'nin jeopolitik ve ekonomik durumu), XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde yenileşme hareketleri (Tanzimat öncesi ıslahatlar,Tanzimat, Islahat Fermanı ve I.II. Meşrutiyet dönemleri), Osmanlı Devleti'nin Dağılması sürecinde meydana gelen iç ve dış olaylar (Kırım Savaşı, 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı, Makedonya meselesi, 31 Mart olayı, Girit ve Bosna-Hersek'in elden çıkışı, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, Osmanlı Devleti'nin son dönemindeki fikir akımları (Osmanlıcılık, İslamcılık, Türkçülük, Batıcılık, Adem-i Merkeziyetçilik, Sosyalizm) ve II. Meşrutiyetin sürecinde Osmanlı Devleti, I. Dünya Savaşı (Savaşın çıkışı, Osmanlı Devleti'nin savaşa dâhil oluşu, cepheler ve savaşın sonu) ve Mondros Mütarekesinin imzalanması, İşgaller, Tepkiler (Kuva-yı Milliye'nin ortaya çıkışı), Cemiyetler (Millî, Millî varlığa düşman ve azınlık cemiyetleri), Mondros Mütarekesinden sonra Mustafa Kemal Paşa'nın faaliyetleri ve Anadolu'ya geçmesi, Millî Mücadele için ilk adım ve Kongreler yoluyla teşkilatlanma (Amasya Genelgesi, Erzurum, Sivas Kongresi ve Batı Anadolu Kongreleri),Son Osmanlı Meclis-i Mebusan'ının toplanması, Misak-ı Millî'nin kabulü ve İstanbul'un işgali, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı, Meclisin yapısı, çıkardığı yasalar ve faaliyetleri, Meclisin açılışına iç ve dış tepkiler, San Remo Konferansı, Sevr Anlaşması, Sevr'de Ermeni meselesi, Sevr Anlaşması'nda bugüne yönelik tehditler, Doğu ve Güney cephelerindeki durum, Kuva-yı Milliye'nin tasfiyesi ve düzenli ordunun kuruluşu, Yunan genel taarruzu ve Batı Cephesi'ndeki savaşlar, Mustafa Kemal Paşa'nın Başkomutanlığı, Tekâlif-i Milliye emirleri, Sakarya Savaşı ve sonrasındaki dış politika gelişmeleri (Türk-Rus, Türk-Afgan münasebetleri, Londra Konferansı, Ankara İtilafnamesi),

223701103 – Türk Dili-I

Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,

Dil nedir? Sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarih devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçe'de seslerin sınıflandırılması, Türkçe'nin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, imla kuralları ve uygulaması, Türkçe'nin yapım ekleri ve uygulaması, Türkçe'de isim ve fiil çekimleri, Türkçe kelimelerde ünlü ve ünsüz sesler, seslerin benzeşmesi ve uyum kanunları.

223701105 - Yabancı Dil – I (İngilizce)

Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,

The verb “be” and “have” Negative and Interrogative forms; The Present Continuous Tense; The Simple Present Tense; Nouns, Irregular-Plural Nouns; The Simple Past Tense; The Simple Future Tense and “Near Future”; Modals; Nouns and Pronouns; Comparison of Adjectives; Comparison of Adverbs; The Present Perfect Tense.

223701107 - Beslenme İlkeleri

Teorik :3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,

Bu dersin amacı beslenme ile ilgili teorik bilgilerin geliştirilmesini sağlamak, besin ögesi ve çeşitli besin öğelerini (karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su) öğrenmek, sindirim, emilim, taşıma ve metabolizma işlemlerini anlamak, zorunlu gıda etiketleme kurallarını, porsiyon büyüklüğü, tanımlayıcı terimler, sağlık iddiaları ve bileşenleri içeren gıda etiketlemesini öğrenmek, Diyet Referans Değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada Besin Piramidini anlamak, gıda grupları ve menü planlamada birbiri yerine geçebilecek gıda listelerini öğrenmek, menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenmek ve çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilmektir Besinler, dengeli beslenme Besinlerden vücudumuz nasıl yararlanır, Günlük besin ihtiyaçları, besin türleri öğretilmektedir.

223701109 - Gastronomi ve Yiyecek Tarihi**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :3,**

Eski çağlarda yemek kültürü, Türklerde yemek kültürü, Avrupa'da yemek kültürü, Ortadoğu ve Uzakdoğu yemek kültürleri, Bazı içecekler ve kökenleri gibi konular öğretilenlerdir.

223701111 – Gıda Güvenliği ve Hijyeni**Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,**

Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyonun tanımı ve önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon ilişkisi, Endüstriyel kirlenme ve evrensel kirlenme. Besinlerin bozulma nedenleri, bozulmaya neden olan etkenler, bakteriler, küfler mayalar ve virüsler, Besinleri hazırlamada ve pişirmede hijyen, Personel hijyeni ve eğitimi, personel hijyeninde öğretim, personel hijyeninde dikkat edilecek noktalar gibi konular öğretilenlerdir.

223701113 – Genel Turizm**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :3,**

Turizmin diğer bilim dalları ile ilişkisi, Turizm ve Turist kavramları, Turizm arzı ve turizm talebi, Alternatif turizm çeşitleri, Uluslararası turizm hareketleri, Türkiye turizminin değerlendirilmesi.

223701115 - Turizm İşletmelerinde İletişim**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :3,**

İletişimin tanımı ve önemi, İletişimle ilgili temel kavramlar, İletişim süreci, tek yönlü iletişim, çok yönlü iletişim, Sözel iletişim, Yazılı iletişim, Örgütsel iletişim, Astları ve üstleriyle iletişim, etkili iletişimin engeller gibi konular öğretilenlerdir.

223701117- Pişirme Yöntemleri-I**Teorik : 2, Uygulama : 2, Kredi :3, AKTS :4,**

Mutfağın hiyerarşi yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın), Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırma, Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırma Lezzet verici karışımları hazırlama ve basit pişirme yöntemleri öğretilenlerdir.

223701119 - Kariyer Planlama**Teorik : 1, Uygulama : 0, Kredi :1, AKTS :2,**

Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamalarını analiz etme, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, görüşmeye hazırlık ve görüşme aşamaları, kariyer planı geliştirme konuları işlenmektedir.

223701121 - Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :3,**

Genel olarak iş sağlığı ve güvenliği konusunun önemi ve gerekliliği vurgulanarak öğrencilerin bu konuda gerekli bilinci kazanması hedeflenmiştir. Ayrıca modern tekniklerle bu konularda iyileştirme çalışmalarının nasıl yapılacağını göstererek, konunun hukuksal ve etik boyutu hakkında gerekli bilgilerin verilmesi amaçlanmaktadır. İş sağlığı ve güvenliği tanımı, tarihsel gelişimi ve önemi, Ülkemizde İşçi Sağlığı ve İş Güvenliğinin Genel Görünümü, İşçi sağlığı ve iş güvenliği açısından eğitimin önemi gibi konular öğretilenlerdir.

223701123 - Meslek Etiği**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :3,**

Bu ders, temel etik teorilerin savları, etik sorunların ve ilkelerin yapısı ve bunların meslek etiğiyle olan ilgisi incelemeyi; Etik karar verme, bireysel, sosyal sorumluluklar ve mesleğin doğası, mesleki etik kodları ve sorumluluk tartışmaları ile kişinin bireysel karakterine ve mesleki sorumluluklarına dair farkındalık kazandırmayı amaçlamaktadır.

223701125 - Girişimcilik**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :3,**

Bu ders kapsamında girişimciliğin kavramsal çerçevesi, yaklaşımları, fonksiyonları, süreci, girişimcilik kültürü, ve girişimcilik ahlakı ile ilgili konulara işlenecektir.

223701127 - Gönüllülük Çalışmaları

Teorik : 1, Uygulama : 2, Kredi :2, AKTS :3,

Dersin kapsamında ise yönetim ve organizasyon kavramları, gönüllülük kavramı ve gönüllü yönetimi, temel gönüllülük, kamu kurumları ile yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarında gönüllü çalışmalara katılım, toplumda risk grupları ve gönüllülük, göçmenler ve gönüllülük konuları yer almaktadır.

II. YARIYIL DERSLERİ

223701102- Türk Dili-II

Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,

Kelime bilgisi, cümle bilgisi ve cümle bozuklukları, kompozisyon ve kompozisyon bilgileri, anlatım ve anlatım türleri, Türkçe’de isim ve fiil çekimleri, zarfların ve edatların Türkçe’de kullanılış şekilleri, cümle, cümle unsurları, cümle çeşitleri ve cümle analizleri, cümle bozuklukları ve uygulaması, kompozisyon ve kompozisyon unsurları, kompozisyon’da plan ve paragraf, anlatım ve anlatım türleri, ilmi yazılarının hazırlanmasında uyulacak kurallar, Türk ve dünya edebiyatından seçme eserlerin tanıtılması ve okutulması, güzel konuşma, yazma ve retorik uygulamaları.

223701104- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II

Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,

Derste Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulması ve Atatürk ilkeleri ve cumhuriyet sürecindeki iç ve dış olaylar incelenmektedir, Mondros’tan sonra genel politika ve paylaşım, Mondros’tan sonra Anadolu’da durum, Anadolu’da ulusal güçlerin ortaya çıkması, ulusal lider olarak Mustafa Kemal, Mustafa Kemal Paşa’nın Samsun’a çıkması, Amasya Tamimi (1919), Misak-ı Milli’nin tanımlanması ve anlamı Lozan Barış Antlaşması, cumhuriyet tanımı ve Türkiye devrimi, Atatürk döneminde iç ve dış politika.

223701106 - Yabancı Dil (İngilizce)- II

Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,

Tenses, commands, Requests, Articles, Nouns, Pronouns, questionword, Adjectives, Modals, Prepositions.

223701108- Pişirme Yöntemleri-II

Teorik : 2, Uygulama : 2, Kredi :3, AKTS :5,

Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme, Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, eep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler gibi konular öğretilmektedir.

223701110 - Menü Planlama

Teorik : 3, Uygulama : 1, Kredi :3,5, AKTS :3,

Menü Tarihi, Menü Planlaması, Menü Tasarımının Temel İlkeleri, Menü Fiyatlandırma, Menü Analizi, Menü Mühendisliği, Turizm ve Restoran İşletmelerinde Bilişim Sistemleri gibi konular öğretilmektedir.

223701112 - Türk Mutfağı - I

Teorik : 3, Uygulama : 1, Kredi :3,5 , AKTS :4,

Bu ders, restoran konsepti ve tasarımı, menü yaratma, gıda üretimi, bütçeleme, maliyet kontrolü, insan kaynakları yönetimi, teknoloji kullanımı, pazarlama ve finansman kullanımı gibi başarılı bir restoran operasyonunun geliştirilmesi ve yürütülmesinin tüm yönlerini analiz etmeyi amaçlamaktadır.

223701114 - Restoran Yönetimi

Teorik : 3, Uygulama : 1, Kredi :3,5 , AKTS :4,

Bu ders, restoran konsepti ve tasarımı, menü yaratma, gıda üretimi, bütçeleme, maliyet kontrolü, insan kaynakları yönetimi, teknoloji kullanımı, pazarlama ve finansman kullanımı gibi başarılı bir restoran operasyonunun geliştirilmesi ve yürütülmesinin tüm yönlerini analiz etmeyi amaçlamaktadır.

223701116 - Otel İşletmeciliği**Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :4,**

Turizm endüstrisi ve işletmecilik, konaklama işletmelerinin genel durumu, konaklama işletmelerinin kuruluş yeri seçimi, konaklama işletmelerinde yatırım ve yatırım maliyetleri, konaklama işletmelerinin finansmanı, konaklama işletmelerinin yönetim yapısı, konaklama işletmelerinde yönetici görevleri, iş ve görev tanımları, konaklama işletmeleri ve yönetim fonksiyonları, diğer turizm işletmelerinin genel durumu.

223701118 - Bilgi ve İletişim Teknolojisi**Teorik : 2, Uygulama : 1, Kredi :2,5, AKTS :4,**

Bilgisayar, tabletler, akıllı telefon ve gömülü sistemler gibi bilgi saklayan ve işleten cihazlar, çevre bilimleri, veri saklama ortamları, veri büyüklükleri (bit,bayt,KB,MB,CB,vs) dosyada ve veri tabanında veri saklama, işletim sistemleri, internet, web tarayıcılar, kelime işlemci, işlem tabloları, sunu hazırlama, resim ve çizim programları. Güncel Windows ve MS Office sürümlerinin kullanımı ayrıntı olarak işlenecektir.

223701120 - Gıda Saklama Teknikleri**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :4,**

Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş, Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri, Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları gibi konular öğretilenektir.

223701122 - İşaret Dili**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :4,**

İşaret dili tarihi, alfabeti, grameri, temel cümle yapıları ve işaretleri, temel düzeyde işaret dili ile iletişim kurma konuları işlenmektedir.

223701124 - Teknoloji Bağımlılığı**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :4,**

Bu dersin içeriği, Temel kavramlar, teknolojinin olumlu ve olumsuz yönleri, bağımlılık; internet, oyun, akıllı telefon ve sosyal ağ bağımlılığı, sanal zorbalık nedir, türleri, yaygınlığı, araştırmalar, öğrencilere ailelere ve öğretmenlere yönelik farkındalık ve baş etme stratejilerinden oluşmaktadır.

III. YARIYIL DERSLERİ**223701201- Dünya Mutfağı- I****Teorik : 4, Uygulama : 0, Kredi :4, AKTS :4,**

Amerikan Mutfağı ve yemekleri, Uzak Doğu /Asya Mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Rus Mutfağı, İskandinav Mutfağı, Meksika Mutfağı gibi mutfaklar tanıtılacaktır.

223701203 – Mutfak Uygulamaları - I**Teorik : 2, Uygulama : 3, Kredi :3,5 , AKTS :5,**

Mutfağın önemi, mutfak donanımı, mutfak araç ve gereçleri, mutfaktaki süreçler, satın alma, depolama yöntemleri, standart reçete hazırlama, pişirilme yöntemleri, servis yöntemleri gibikonular öğretilenektir.

223701205 – Türk Mutfağı- II**Teorik : 2, Uygulama : 2, Kredi :3, AKTS :4,**

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler, Türk Mutfağından Yemek Örnekleri gibi başlıklar öğretilenektir.

223701207- Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü**Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,**

Konaklama İşletmelerinin Turizm Sektörü İçindeki Yeri, Önemi ve Özellikleri, Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması, Maliyet Kavramı ve Konaklama Sektöründeki Önemi, Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci, Satın alma Kontrolü, İçecek Maliyet Kontrol Süreci gibi konular öğretilenektir.

223701209- Yöresel Mutfak**Teorik : 3, Uygulama : 1, Kredi :3,5 , AKTS :4,**

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

223701211 - Unlu Mamuller**Teorik : 2, Uygulama : 1, Kredi :2,5 , AKTS :3,**

Basit Hamur ile Börekler Hazırlama, Ekmek Dekorları, Milföy Hamuru Hazırlama Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler, Ekmek Çeşitleri Hazırlama, Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama, Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması, Yaş Pasta Hazırlama, Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları gibi konular öğretilenektir.

223701213 - İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,**

Hukuk Kavramı ve İşlevi, İş Hukuku Kavramı, Tarihçesi ve Özellikleri, İş Hukuku'nun Temel Nitelikleri ve Tanımlar, Bireysel İş Hukuku, İş Sözleşmeleri ve Özellikleri, İş Sözleşmelerinden Doğan Borçlar Ücret Çalışma Süresi ve İzinler, İş Sözleşmesinin Feshi, Kıdem Tazminatı, Toplu İş Hukuku, Sosyal Güvenlik Hukuku, Sosyal Güvenlik Hukuku.

223701215 - Özel İlgi Turizmi**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,**

Bu ders kapsamında turizmde meydana gelen son gelişmeler, turizmde sürdürülebilirlik kavramı, alternatif turizm ve türleri, özel İlgi turizmi kavramı, özel ilgi turizminin turizm pazarındaki yeri işlenecektir.

223701217 - Çevre Koruma**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,**

Çevre Yönetmeliği, Risk Analizi: Analiz Sonuçlarını Yorumlayarak Tehditleri Belirleme, Atık Depolama, Atık Yönetmeliği ve Kontrolü, Kişisel Korunma Yöntemleri, Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği gibi konular öğretilenektir.

223701219 – Genel Muhasebe**Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,**

Genel muhasebe, muhasebe sisteminin en önemli konularını içererek muhasebenin temel anlayışını kavratır. Genel muhasebe dersi çift taraflı kayıt sistemini, muhasebe hesapları, yevmiye defteri, büyük defteri, mizan ve gelir tablosu gibi muhasebenin en önemli konularını anlatan derstir.

223701221- Destinasyon Yönetimi**Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,**

Destinasyon kavramı, özellikleri ve yönetimi, destinasyon planlama ve geliştirme sürecinin aşamaları ,destinasyon pazarlama örgütlerinin yapıları, destinasyon ürünü, destinasyon pazarlaması ve destinasyon pazarlama iletişimi kavramları açıklanacaktır.

223701223 – Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,**

Bu derste gıda mevzuatı kavramı, beslenme ve ‘çiftlikten sofraya’ kavramları ile gıda kaynaklı hastalıklar, gıda sanayi, gıda sanayi ile ilişkili diğer sanayi faaliyetleri, Türkiye’de gıda sanayinin gelişimi, mevzuat ve gıda mevzuatı kavramları ile gıda mevzuatının amacı, kalite kavramı ve gıdaların kalite öğeleri, gıda denetçilerinin görevleri ve işlevleri, gıda Standartları ve kontrol kriterleri, ulusal gıda standartları ve standardizasyon çalışmaları, hijyenik kalite ile gıda güvenliği arasındaki ilişki öğretilenektir.

IV. YARIYIL DERSLERİ

223701202 - Dünya Mutfağı - II

Teorik : 2, Uygulama : 2, Kredi :3, AKTS :4,

Amerikan Mutfağı ve yemekleri, Uzak Doğu /Asya Mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Rus Mutfağı, İskandinav Mutfağı, Meksika Mutfağı gibi mutfaklar tanıtılacaktır.

223701204 – Mutfak Uygulamaları - II

Teorik : 2, Uygulama : 2, Kredi :3, AKTS :4,

Mutfağın önemi, Mutfak donanımı, Mutfak araç ve gereçleri, Mutfaktaki süreçler, Satın alma, Depolama yöntemleri, Standart reçete hazırlama, Pişirilme yöntemleri, servis yöntemleri gibi konular öğretilenlerdir.

223701206 – İçecek Bilimi

Teorik : 2, Uygulama : 1, Kredi :2,5 , AKTS :3,

Servis akışını düzenlemek, takip etmek, hesabı tahsil 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 şlemlerinin takibini yapmak, kapanış görev dağılımını, yapmak gibi konu başlıkları ayrıntılı olarak öğretilenlerdir.

223701208 - Ziyafet Mutfağı

Teorik : 3, Uygulama : 1, Kredi :3,5 , AKTS :4,

Ziyafet yemeklerini hazırlama, ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme, catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama, uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama, catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama, garden tekniğini öğrenebilme gibi başlıklar öğretilenlerdir.

223701210 – İlk Yardım

Teorik : 3, Uygulama : 0, Kredi :3, AKTS :3,

İlk Yardım Temel Uygulamaları, Birinci ve İkinci Değerlendirme, Yetişkin Temel Yaşam Desteği, Çocuk ve Bebeklerde Temel Yaşam Desteği, Solunum Yolu Tıkanıklığında İlk Yardım, Dış ve İç Kanamalarda İlk Yardım, Bölgesel Yaralanmalarda, Baş ve Omurga Kırıklarında İlk yardım, Üst Ekstremitte Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım, Kalça ve Alt Ekstremitte Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım gibi başlıklar öğretilenlerdir.

223701212 - Soğuk Mutfak

Teorik : 2, Uygulama :1, Kredi :2,5 , AKTS :3,

Soğuk sosları ve marinaları hazırlar/ hazırlar, Salataları hazırlar/ hazırlar, Mezeleri hazırlar hazırlar, Mezeleri hazırlar/ hazırlar, Ordövr çeşitlerini hazırlar/ hazırlar, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlar/ hazırlar, Zeytinyağlı yemekleri hazırlar/ hazırlar, Soğuk büfe yemekleri hazırlar/ hazırlar konular öğretilenlerdir.

223701214 - Mutfak Yönetimi ve Tasarımı

Teorik : 2, Uygulama :1, Kredi :2,5 , AKTS :3,

İş gören ihtiyacını belirleme, İşletmenin personel ihtiyacı, İş görüşmeleri, Ekstra personel alımı, Çalışanların iş paylaşımını yapma, Meeting diğer departmanlar ile iletişim, Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme, Bulaşıkhaneye organizasyonu konular öğretilenlerdir.

223701216 - Yiyecek İçecek Servisi

Teorik : 3, Uygulama : 1, Kredi :3,5 , AKTS :4,

Yiyecek ve içecek hizmetlerinde bilgisayarların kullanımı, Donanım, yazılım, fatura yönetimi, Satış analizi, menü yönetimi, içki dağıtımı ve kontrol sistemleri, Yiyecek kontrol sistemleri, Yiyecek kontrol sistemleri, Fidelio yazılımında yiyecek ve içecek modülü, Yiyecek ve içecek maliyet hesaplamaları, Stok kontrolü gibi konular öğretilenlerdir.

223701218 – Arařtırma Teknikleri ve Yöntemleri**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,**

Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak araştırma yapmak, araştırma raporu hazırlama ve araştırmayı sunma becerilerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

223701220 - İnsan Kaynakları Yönetimi**Teorik :2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,**

İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı ve Kapsamı, İnsan Kaynakları Yönetiminin Planlanması: İnsan Kaynakları Planlamasını Etkileyen Faktörler, İnsan Kaynakları Planlamasında Analiz Yöntemleri, İş Analizi ve İş Tanımları Kariyer Geliştirme gibi konular öğretilecektir.

223701222 – Girişimcilik ve İnovasyon**Teorik : 2, Uygulama : 0, Kredi :2, AKTS :2,**

Bu dersin konuları girişimcilik ve iş planı oluşturma ile ilgili teorik bilgilerin verilmesi, başarılı iş modellerinin incelenmesi, girişimcilik ile ilgili temel kavramlar, iş planı ve iş modeli oluşturabilmek, pazar araştırma metotları, finansal planlama, mal/hizmet üretim planlamasından oluşmaktadır.