

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ  
YALVAÇ MESLEK YÜKSEKOKULU  
İKTİSADİ VE İDARİ PROGRAMLAR BÖLÜMÜ  
AŞÇILIK PROGRAMI  
SOCRATES – ERASMUS  
BİLGİ PAKETİ

**Bölüm Başkanı**

DoçDr Nilüfer NEGİZ  
Tel: (+90-246) 441 43 34

**Adres**  
Süleyman Demirel Üniversitesi  
Yalvaç Meslek Yüksekokulu  
İktisadi ve İdari Programlar Bölümü  
Turizm Ve Otel İşletmeciliği Programı

32400 Yalvaç/ISPARTA  
Tel: (+90-246) 441 43 34  
Fax: (+90-246) 441 46 46

**WEB Adresi**  
[www.sdu.edu.tr](http://www.sdu.edu.tr)  
[www.ymyo.net](http://www.ymyo.net)

## DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI-KODU	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ 1 ATA 160		
BÖLÜM	OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	1		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	x		
KREDİ-TEORİ-UYG:	2-2-0	TOPLAM AKTS: 2	
DERSİN AMACI			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER HAFTALARA DAĞILIMI) VE GÖRE	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Osmanlı Devletine genel bir bakış ve Osmanlı Devletinin çöküş sebepleri. Islahat hareketleri ve sonuçları.	
	2	Osmanlı Devletini kurtarmaya dönük fikir hareketleri. Şark Meselesi	
	3	Osmanlı Devletinin çöküşünü tetikleyen savaşlar (93 Harbi, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları)	
	4	I. Dünya Savaşı öncesinde dünyanın genel durumu ve Osmanlı devleti	
	5	I. Dünya Savaşının çıkışı, Osmanlı Devletinin savaşa girmesi ve savaştığı cepheler.	
	6	20. yüzyılda Dünyayı etkileyen fikir akımları, bu akımların azınlıklar üzerindeki etkisi ve Ermeni Meselesi	
	7	Mondros Mütarekesi, Önemli hükümleri ve Osmanlı'yı paylaşma projeleri	
	8	İşgaller, İşgaller karşısında toplumun, İstanbul hükümetinin ve azınlıkların tutumu. Cemiyetler, Faaliyetleri ve Genel özellikleri.	
	9	Mustafa Kemal'in Samsun'a çıkması, Milli mücadelenin başlaması, Genelgeler ve Kongreler.	
	10	Temsil Heyeti- İstanbul hükümeti arasındaki ilişkiler Meclis-i Mebusanın açılması, Misak-ı Milli, İstanbul'un işgali, TBMM'nin açılması ve Milli Mücadelenin yönetimini ele alması, İsyenlar ve tedbirler.	
	11	Doğu ve Güney Cephesinde Milli Mücadele	
	12	Batı Cephesi Savaşları	
	13	Milli Mücadele Döneminde Siyasi faaliyetler ve antlaşmalar.	
14	Mudanya görüşmeleri ve Saltanatın Kaldırılması.		

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI -KODU</b>	HIJYEN VE SANİTASYON ASC-109		
<b>BÖLÜM</b>	GIDA İŞLEME		
<b>PROGRAM</b>	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	2-2-0	<b>TOPLAM AKTS:2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. Kişisel hijyeni sağlamak 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Kişisel Hijyen	
	2	Kişisel Hijyen	
	3	Kişisel Hijyen	
	4	Kişisel Temizlik Kuralları	
	5	Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları	
	6	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları	
	7	Periyodik Sağlık Kontrolleri	
	8	İşletme Giriş ve Çıkışları	
	9	Temizlik Malzemeleri	
	10	Temizlik Malzemeleri	
	11	Temizlik Malzemeleri	
	12	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	
	13	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	
	14	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	Yabancı Dil I    ING - 102		
<b>BÖLÜM</b>	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
<b>PROGRAM</b>	AŞÇILIK		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	İngilizce		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	2-0	<b>TOPLAM AKTS: 2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	<p>Öğrencilerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analitik ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirmek,</li> <li>- metin içindeki düşünceleri değerlendirme ve analiz etmelerine yardımcı olmak,</li> <li>- öğrenci merkezli sözcük çalışmaları ile etkin sözcük dağarcıklarını geliştirmek,</li> </ul>		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	<i>Reading</i> (unit 1) ; Understanding references & guessing vocabulary	
	2	<i>Reading</i> (unit 1 cont'd)	
	3	<i>Reading</i> (unit 2); Note taking & dictionary use	
	4	<i>Reading</i> (unit 2 cont'd)	
	5	<i>Reading</i> (unit 2 cont'd)	
	6	<i>Reading</i> (unit 3) ; Skimming & scanning	
	7	<i>Reading</i> (unit 3 cont'd)	
	8	<i>Reading</i> (unit 3 cont'd) ; <i>Midterm exam</i>	
	9	<i>Reading</i> (unit 4); Finding main idea& use of connectors	
	10	<i>Reading</i> (unit 4 cont'd)	
	11	<i>Reading</i> (unit 4 cont'd)	
	12	<i>Reading</i> (unit 5); Distinguishing between facts and opinions	
	13	<i>Reading</i> (unit 5 cont'd)	
	14	<i>Reading</i> (unit 5 cont'd)	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI – KODU</b>	<b>MUTFAK ORGANİZASYONU ASC - 105</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-4-0	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Personel ihtiyacını belirlemek</li> <li>2. Mutfak operasyonu yönetmek</li> <li>3. İş organizasyonu yapmak</li> <li>4. Bulaşıkhaneyi yönetmek</li> <li>5. Atıkları yönetmek</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	İş gören ihtiyacını belirleme İşletmenin personel ihtiyacı	
	2	İş görüşmeleri Ekstra personel alımı	
	3	Mutfakta yapılacak işleri planlama	
	4	Çalışanların iş paylaşımını yapma	
	5	Meeting Diğer departmanlar ile iletişim	
	6	İş ve zaman etüdü Mutfak operasyonları	
	7	Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme	
	8	Mutfak personelin görev tanımlarını yapma Personel performansını değerlendirme	
	9	Bulaşıkhaneyi organizasyonu	
	10	Bulaşıkhaneyi operasyonu	
	11	Bulaşıkhaneyi operasyonu	
	12	Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü	
	13	Atık ayrıştırma sistemleri	
	14	Atık odaları Atık transferi	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>MUTFAK PLANLAMA I      ASC -101</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-4-0	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu dersle hijyen sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfağı planlanması yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kişisel bakım yapmak</li> <li>2. İş için hazırlık yapmak</li> <li>3. Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak</li> <li>4. Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek(I, II)</li> <li>5. Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek</li> <li>6. Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak</li> <li>7. Ana mutfağı planlamak</li> <li>8. Soğuk mutfak bölümlerini planlamak</li> <li>9. Banket ve kurum mutfağı bölümlerini planlamak</li> <li>10. Alakart mutfağı planlamak</li> <li>11. Pastane ve ekmek üretim alanını planlamak</li> <li>12. Depoları planlamak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Vücut Temizliği El ve Ayak Bakımı Ağız ve Diş Bakımı ve Sağlığı Saç Bakımı Cilt Bakımı ve Makyaj Formda Kalmak	
	2	İş Kıyafetini Giyme Personelin Üzerinde ve Dolabında Bulundurması Gereken Araç Gereçler	
	3	Yiyecek Hijyeni Çalışma Ortamı Hijyeni Ekipman Hijyeni Gıda Güvenliği İle İlgili Mevzuat ve Sistemler	
	4	Beslenmenin Önemi Karbonhidratlar Proteinler Yağlar	
	5	Vitaminler Mineraller	

	Su
6	Et, Yumurta, Kuru Baklagiller, Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Őekerler Günlük Menü Planlanması
7	Mutfakta Genel Güvenlik Önlemleri İŐ Kazaları İle İlgili Önlemler Meslek Hastalıkları İŐ Kazalarında Yapılacak Hukuki İŐlemler
8	Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama
9	Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama
10	Soğuk Mutfak Üretim Alanı planlama Kahvaltı Mutfağı Üretim Alanını Planlama Kasaphane Bölümünü Planlama
11	Banket Ve Kurum Mutfağı Üretim Alanını Planlama
12	Alakart Mutfağı Üretim Alanını Planlama Oda Servisi Mutfak Alanını Planlama
13	Pasta ve Ekmek Üretim Alanını Planlama
14	Soğuk ve Kuru Depoları Planlama
15	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI -KODU</b>	<b>MUTFAK UYGULAMALARI I ASC - 107</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-0-4	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Temel mutfak uygulamalarını yapabilme.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	Ders; tüm salatalar, salata sosları, mezeler, kanepeler,soğuk başlangıçlar, hazırlama ve sunum teknikleri, uygulamaları konularından oluşturmaktadır.		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Çorbalar	
	2	Çorbalar	
	3	Çorbalar	
	4	Salatalar	
	5	Salatalar	
	6	Salata sosları	
	7	Pilavlar ve Makarnalar	
	8	Pilavlar ve Makarnalar	
	9	Pilavlar ve Makarnalar	
	10	Balıklar	
	11	Balıklar	
	12	Temel soslar	
	13	Etlar	
	14	Etlar	



## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ ASC - 111</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-4-0	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapmak</li> <li>2. Depo kontrolleri yapmak</li> <li>3. Yiyecekleri depolamak</li> <li>4. Besinleri işleyerek saklamak(I.II)</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü Besin hazırlama ve pişirmede hijyen	
	2	Yemeklerden numune alma Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme	
	3	Gıda maddelerinin depo giriş -çıkış kontrolleri	
	4	Depoların fiziki özelliklerini planlaması Depoların ısı kontrolleri	
	5	İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması	
	6	İşlenmemiş yiyecekleri depolanması	
	7	Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması Donmuş gıdaların depolanması	
	8	Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması Besinlerin Tuzlanarak Saklanması	
	9	Besinlerin Baharatla Saklanması	
	10	Besinlerin Şekerle Saklanması	
	11	Besinlerin Kurutularak Saklanması	
	12	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması	
	13	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması	
	14	Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI – KODU</b>	<b>PİŞİRME YÖNTEMLERİ I</b> <span style="float: right;">ASC -103</span>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	1.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	6-6-0	<b>TOPLAM AKTS: 6</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak</li> <li>2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak</li> <li>3. Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak</li> <li>5. Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>6. Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/içerik/Konular</b>	
	1	Mutfağın hiyerşik 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 )	
	2	Mutfağın hiyerşik 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	
	3	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak	
	4	Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak Lezzet verici karışımları hazırlamak	
	5	Lezzet verici karışımları hazırlamak	

6	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
7	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak
8	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak
9	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık
10	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme
11	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık
12	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme
13	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme
15	Mutfağın hiyerşik 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 )

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI-KODU</b>	<b>TÜRK DİLİ 1</b>	<b>TUR 170</b>	
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	1		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	x		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG:</b>	2-2-0	<b>TOPLAM AKTS: 2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER HAFTALARA DAĞILIMI) VE GÖRE</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>	
	1	Dil nedir? Dillerin Doğuşu,	
	2	Dil düşünce bağlantısı, Dil Kültür Bağlantısı, Dil Toplum Bağlantısı	
	3	Dünya Dilleri ve Türkçe	
	4	Türk Dilinin Tarihçesi	
	5	Ses Bilgisi	
	6	Türkçe Kelimelerin Ses Özellikleri, Vurgu, Heceler	
	7	Yapı Bilgisi. Yapım Ekleri, Çekim Ekleri	
	8	Kelime, A- Anlam Derecelerine Göre Kelimeler B- Anlam İlişkilerine Göre Kelimeler C- Yapı Bakımından Kelime Çeşitleri	
	9	Kelime Türleri	
	10	Kelime Gruplar, A- İsim tamlaması, B- Sıfat tamlaması C- Kısaltma Grupları, Ç- Unvan Grubu, D- Edat Grubu	
	11	E- Bağlaç Grubu, F- Ünlem Grubu, G- Tekrarlar, H- Fiilimsiler I- Sayı Grubu, İ- Birleşik fiiller	
	12	Cümle, A- Cümlenin Öğeleri	
	13	B- Cümle Çeşitleri	
14	Yazım Kuralları		

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI-KODU</b>	<b>ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ 2 ATA 260</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	2		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	x		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG:</b>	2-2-0	<b>TOPLAM AKTS: 2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>			
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER HAFTALARA DAĞILIMI) VE GÖRE</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>	
	1	Lozan Müzakereleri'nin ve Lozan Anlaşması'nın Tahlili ve Sevres ile kıyaslanarak değerlendirilmesi	
	2	Cumhuriyetin İlanına giden siyasal süreç ve Cumhuriyetin ilanı	
	3	İnkılâp Kavramı. Türk İnkılâbının Dünyayı etkileyen diğer ihtilallerle kıyaslanması. Atatürk İlke ve İnkılâplarının Tarihî ve Fikrî Temelleri	
	4	Laiklik	
	5	Cumhuriyetçilik	
	6	Milliyetçilik	
	7	İnkılâpçılık	
	8	Devletçilik	
	9	Halkçılık	
	10	Atatürk İlkeleri Çerçevesinde Yapılan Reformlar (Hukuki Reformlar- Siyasi alanda Reformlar)	
	11	Eğitim ve Kültür Reformları- Sosyal hayatı etkileyen reformlar	
	12	Atatürk Dönemi İç politika alanında gelişmeler.	
	13	Atatürk Dönemi Dış Politikası	
14	Genel Değerlendirme		

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI-KODU</b>	Yabancı Dil 2 ING 102		
<b>BÖLÜM</b>	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
<b>PROGRAM</b>	AŞÇILIK		
<b>DÖNEMİ</b>	2.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	İngilizce		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	2-0	<b>TOPLAM AKTS: 2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	<p>Öğrencilerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kendi alanlarındaki okuma parçalarında analitik ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirmek,</li> <li>- okuma alt becerilerini pekiştirmelerini sağlamak</li> </ul>		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	<i>Reading</i> (unit 6) ; Understanding graphic information & synonyms and antonyms	
	2	<i>Reading</i> (unit 6 cont'd)	
	3	<i>Reading</i> (unit 6 cont'd)	
	4	<i>Reading</i> (unit 7); Paraphrasing and text analyzing	
	5	<i>Reading</i> (unit 7 cont'd)	
	6	<i>Reading</i> (unit 7 cont'd)	
	7	<i>Reading</i> (unit 7 cont'd)	
	8	<i>Reading</i> (unit 8); Paraphrasing and text analyzing cont'd; <i>Midterm exam</i>	
	9	<i>Reading</i> (unit8 cont'd)	
	10	<i>Reading</i> (unit 8 cont'd )	
	11	<i>Reading</i> (unit 8 cont'd)	
	12	<i>Reading</i> (Consolidation unit)	
	13	<i>Reading</i> (Consolidation unit cont'd)	
	14	<i>Reading</i> (Consolidation unit cont'd)	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI-KODU</b>	<b>MENÜ PLANLAMA ASC -108</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	2		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	2-2-0	<b>TOPLAM AKTS:2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menü planlama hazırlıkları yapmak</li> <li>2. Menü planlamak</li> <li>3. Diyet menüsü hazırlamak</li> <li>4. Özel durumlara uygun menü planlamak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>	
	1	Menü	
	2	Standart yemek reçetesi	
	3	Ürün Maliyeti Çıkarma	
	4	Tabldot mönü planlama	
	5	Ala carte mönü planlanma	
	6	Ziyafet menüleri	
	7	Mönü kartı	
	8	Kalp damar hastaları için menü	
	9	Sindirim sistemi hastalıklarında için menü	
	10	Diyabet hastalığında uyulacak menü	
	11	Sporcu menüsü	
	12	Çocuk ve genç menüsü	
	13	Yaşlılar için menü planlama	
	14	Vejeteryan menüsü	

## DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI-KODU	MUTFAK ÇEŞİTLERİ ASC -104		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	2.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	4-4-0	TOPLAM AKTS: 4	
DERSİN AMACI	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Personel mutfağını yönetmek</li> <li>2. Kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>3. Yerel mutfağı yönetmek</li> <li>4. Alakart mutfak çalışmaları yapmak</li> <li>5. Alakart yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama	
	2	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama	
	3	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama	
	4	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama	
	5	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma	
	6	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma	
	7	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma	
	8	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma	
	9	Alakart mutfak için sos hazırlama	
	10	Alakart mutfak için sos hazırlama	
	11	Alakart mutfak için garnitür hazırlama	
	12	Alakart mutfak için garnitür hazırlama	
	13	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama	
	14	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama	



## DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI -KODU	MUTFAK UYGULAMALARI II ASC-106		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	2.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	4-0-4	TOPLAM AKTS: 4	
DERSİN AMACI	Temel mutfak uygulamalarını yapabilme.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	Ders; tüm salatalar, salata sosları, mezeler, kanepeler,soğuk başlangıçlar, hazırlama ve sunum teknikleri, uygulamaları konularından oluşturmaktadır.		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Çorbalar	
	2	Çorbalar	
	3	Çorbalar	
	4	Salatalar	
	5	Salatalar	
	6	Salata sosları	
	7	Pilavlar ve Makarnalar	
	8	Pilavlar ve Makarnalar	
	9	Pilavlar ve Makarnalar	
	10	Balıklar	
	11	Balıklar	
	12	Temel soslar	
	13	Etler	
	14	Etler	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI -KODU</b>	<b>MUTFAK ÜRÜNLERİ 1 ASC-112</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	2.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-4-0	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>2. Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>3. Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>4. Kahvaltı kısmını yönetmek</li> <li>5. Kasaphane kısmını yönetmek</li> <li>6. Su ürünlerini hazırlamak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama	
	2	Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama	
	3	Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama	
	4	Milli ve özel çorbalar hazırlama	
	5	Kahvaltılık yumurta hazırlama	
	6	Kahvaltılık yumurta hazırlama	
	7	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama	
	8	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama	
	9	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama	
	10	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama	
	11	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama	
	12	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama	
	13	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme	
	14	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI -KODU</b>	<b>PIŞIRME YÖNTEMLERİ II ASC-102</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	2.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	6-6-0	<b>TOPLAM AKTS: 6</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak</li> <li>2. Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>3. Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırmak</li> <li>4. Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlamak</li> <li>5. Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>6. Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>7. Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>8. Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Ön Hazırlıklar	
	2	Izgara Et Yemeklerini Pişirme	
	3	Ön Hazırlıklar	
	4	Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme	
	5	Ön hazırlıklar Sauting (az yağda pişen ) pişen ürünler	
	6	Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler	
	7	Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler	
	8	Ön Hazırlıklar	
	9	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme	
	10	Ön Hazırlıklar	
	11	Yiyecekleri Braising Pişirme	
	12	Ön hazırlık Etleri füme pişirilecek ürünler	
	13	Ön Hazırlıklar	
	14	Yiyecekleri Gratinating Pişirme	
15	Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme		

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI-KODU</b>	<b>TÜRK DİLİ 2</b>	<b>TUR 270</b>
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>	
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>	
<b>DÖNEMİ</b>	2	
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe	
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi
	x	
<b>KREDİ-TEORİ-UYG:</b>	2-2-0	<b>TOPLAM AKTS: 2</b>
<b>DERSİN AMACI</b>		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b> (MODÜLLER HAFTALARA DAĞILIMI) VE GÖRE	Hafta	Modüller/İçerik/Konular
	1	Konular
	2	Sözlü anlatım
	3	Yazılı Anlatım (Kompozisyon) a) Kompozisyon yazmada uyulması gereken hususlar
	4	b) Anlatım türleri c) Anlatım bozuklukları
	5	Mektup, ilân, reklam, özgeçmiş
	6	Makale, deneme, eleştiri, fıkra
	7	Hatıra, gezi yazısı, biyografi, otobiyografi
	8	Röportaj, hikaye, roman, tiyatro, masal
	9	Rapor, tutanak
	10	Yazı türleriyle ilgili uygulamalar
	11	Konuşma Sanatı Ve Konuşma Türleri: a)Başarılı bir konuşma için yapılması gerekenler
	12	b)Konuşma türleri (uygulama)
	13	Bilimsel araştırma nasıl yapılır? (Konuyu seçme, sınırlandırma, kaynak bulma ve yazma
	14	Metin inceleme ve seçme yazılar
		Metin inceleme ve seçme yazılar

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI -KODU</b>	<b>ZİYAFET MUTFAĞI ASC-110</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	2.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-4-0	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziyafet organizasyonu yapmak</li> <li>2. Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak</li> <li>3. Out side Catering faaliyetini yapmak</li> <li>4. Açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Ziyafet yemeklerini hazırlama	
	2	Ziyafet yemeklerini hazırlama	
	3	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme	
	4	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme	
	5	Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama	
	6	Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama	
	7	Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama	
	8	Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama	
	9	Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma	
	10	Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma	
	11	Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama	
	12	Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama	
	13	Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama	
	14	Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	BALIK YEMEKLERİ ASC -221		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	3		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
KREDİ-TEORİ-UYG.	3-3-0	TOPLAM AKTS: 3	
DERSİN AMACI	Balık yemeklerini yapabilme		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	Balık yemeklerini öğrenme.		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/içerik/Konular	
	1	Balıkların gruplandırılması	
	2	Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması	
	3	Balıkların Porsiyonlanması.	
	4	Balıkların Saklanması	
	5	İşlenmiş Balıklar	
	6	Balıkların pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar	
	7	Izgara(Grill) Yapılarak Hazırlanan Balık Yemekleri (Kılıç şiş, Lüfer ).	
	8	Az Yağda Tavada (Poelle) Pişirerek Hazırlanan Balık Yemekleri.	
	9	Bol Yağda (Frit) Yapılarak Hazırlanan Balık Yemekleri .(Kaplama, Dilim ve Küçük Balıklar)	
	10	Haşlama (Poche) Pişirme Yöntemi ile Hazırlanan Balık Yemekleri. (Blue Fish) Gibi	
	11	Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirilerek Hazırlanan Balık Yemekleri .	
	12	Balık Garnitürleri.	
	13	Balık ile Verilen Soslar.	
	14	Balık ile Verilen Soslar.	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>DÜNYA MUTFAKLARI 2 ASC - 203</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	3.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	3-3-0	<b>TOPLAM AKTS: 3</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Dünya mutfağından örnekler eşliğinde mutfak kültürü konusunda bir anlayış oluşturarak Türk Mutfağını bu çerçevede bir turistik ürün olarak görmek ve pazarlamak amacıyla bir akış geliştirilmiştir.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Mutfağın tanımı, yeme içme, yeme içmenin kültürel boyutu ve işlevleri	
	2	Mutfak Kültürü: Arap, Hint, İran Mutfakları	
	3	Mutfak Kültürü: Çin ve Türk Mutfakları	
	4	Mutfak Kültürü: Amerika Kıtası Mutfağı, Fransız Mutfağı, İngiliz Mutfağı	
	5	Orta Asya-Osmanlı-Günümüz Türk Mutfağı	
	6	Endüstriyel mutfak, işlevleri, görev tanımı	
	7	Endüstriyel Mutfak Bölümleri	
	8	Ara Sınav ve Genel Tekrar	
	9	Endüstriyel Mutfak Uygulamaları	
	10	İçecekler: Çay ve Kahve	
	11	İçkiler: Şarap	
	12	Mutfak: Beslenme Hijyen	
	13	HACCP uygulamaları	
	14	Türk Mutfağının Pazarlanması	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>DÜNYA MUTFAKLARI 1 ASC -203</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	3		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	3-3-0	<b>TOPLAM AKTS: 3</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak</li> <li>2. Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>3. Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>5. Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>6. Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>7. Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak</li> <li>8. Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek</li> </ol> </li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri	
	2	Uzak Doğu /Asya Mutfağı	
	3	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekleri	
	4	Akdeniz Mutfağı	
	5	Akdeniz Mutfağı Yemekleri	
	6	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı	
	7	Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri	
	8	Avrupa Mutfağı Avrupa Mutfağı Yemekleri	
	9	Denizaşırı Ülke Mutfağı Denizaşırı Ülke Mutfağı Yemekleri pişirme	
	10	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama	
	11	Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama	
	12	Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması	
	13	Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma Yapılan Yemeğin Fotoğraflamak	
14	Yanında Çalışanlara Eğitim Verme Yayın ve Doküman Hazırlama Meslek ile İlgili Toplantı, Seminer, Konferans, Fuar, Festival, Yarışma, Yayınları Takip Etme		



## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>KÜRESELLEŞME PYA -815</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	3.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	2-2-0	<b>TOPLAM AKTS: 2</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu dersin amacı, küreselleşmenin uluslararası sınırları aşan ekonomik, politik, sosyal, ve kültürel boyutunu analiz etmektir.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b> (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>	
	1	Giriş	
	2	Küreselleşme Dinamikleri	
	3	Küreselleşme Dinamikleri	
	4	Küresel Siyasi Sistem	
	5	Küresel Ekonomik Sistem	
	6	Küresel Ekonomik Sistem	
	7	Global Kültür	
	8	Küreselleşmeye Meydan Okumak	
	9	Küreselleşmeye Meydan Okumak	
	10	Seminer	
	11	Seminer	
	12	Seminer	
	13	Seminer	
	14	Genel Tekrar	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI -KODU</b>	<b>MUTFAK ÜRÜNLERİ 2</b>			<b>ASC -205</b>
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>			
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>			
<b>DÖNEMİ</b>	3.			
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe			
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders	
	X			
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-4-0	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>		
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.			
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>2. Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>3. Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>4. Kahvaltı kısmını yönetmek</li> <li>5. Kasaphane kısmını yönetmek</li> <li>6. Su ürünlerini hazırlamak</li> </ol>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular		
	1	Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama		
	2	Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama		
	3	Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama		
	4	Milli ve özel çorbalar hazırlama		
	5	Kahvaltılık yumurta hazırlama		
	6	Kahvaltılık yumurta hazırlama		
	7	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama		
	8	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama		
	9	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama		
	10	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama		
	11	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama		
	12	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama		
	13	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme		
	14	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme		
15				

## DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	PASTANE ÜRÜNLERİ I ASC - 215		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	3.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
KREDİ-TEORİ-UYG.	3-3-0	TOPLAM AKTS: 3	
DERSİN AMACI	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basit hamur ile ürün ile hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>2. Yağlı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>3. Mayalı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>4. Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>5. Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak</li> <li>6. Kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>7. Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>8. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>9. Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak/yaptırmak</li> </ol>		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Ön Hazırlıklar /Basit Hamur ile Börekler Hazırlama	
	2	Ekmek Dekorları	
	3	Ön Hazırlıklar / Milföy Hamuru Hazırlama Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler	
	4	Ön Hazırlıklar / Ekmek Çeşitleri Hazırlama	
	5	Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama	
	6	Ön Hazırlıklar / Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması	
	7	Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama	
	8	Yaş Pasta Hazırlama	
	9	Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak	
	10	Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları	
	11	Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama	
	12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri	
	13	Ön Hazırlıklar Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama	
	14	Ön Hazırlıklar Şekerleme ile Süsleme Çikolata ile Süsleme	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>SOĞUK MUTFAK ASC -217</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	3.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	3-3-0	<b>TOPLAM AKTS:3</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1.Salata ve salata sosları hazırlamak 2.Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak 3.Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak 4.Soğuk tabak ve dekor hazırlamak		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/içerik/Konular	
	1	Ön hazırlık yapmak	
	2	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak	
	3	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak	
	4	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	5	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	6	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak	
	7	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak	
	8	Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak	
	9	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	10	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	11	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	12	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	13	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak	
	14	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak	
15			

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI - KODU</b>	<b>TURİZM TESİSLERİNDE UYGULAMA 1 ASC - 201</b>		
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>		
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>		
<b>DÖNEMİ</b>	3.		
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe		
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
<b>KREDİ-TEORİ-UYG.</b>	4-0-4	<b>TOPLAM AKTS: 4</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Turizm tesislerinde uygulama becerilerini artırmak.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
15			