

**Aşçılık Ders İçerikleri**  
**MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ**  
**İÇMELER TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ**

**I.SINIF I.YARIYIL**

**ATB 1801 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II**

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, Hukuk alanında yapılan devrimler, Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi ,Ekonomik alanda yapılan yenilikler ,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası ,Atatürk sonrası Türk dış politikası ,Türk Devriminin İlkeleri- Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik ,Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

**TDB 1801 TÜRK DİLİ I**

Dilin Tanımı, özellikleri,dil-ulus,dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi.Yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi,Atatürk'ün dil devrimi, dil anlayışı, dil çalışmaları.,Türk dilinin ses özellikleri, ses olayları Yazım kuralları ve uygulaması, Noktalama işaretleri ve uygulaması, Sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yolları.

**YDB 1801 -1803 İNGİLİZCE-I / ALMANCA –I / FRANSIZCA –I**

Proficiency Exam, Subject Pronouns- The Verb “to be” – Indefinite Article A/An, Have got- Can, Plurals- this/ these- that/ those- some/ any- a/ an- Prep. of place, Subject/ Object Personal Pronouns- Possessives/, The Possessive Case who/ whose-The imperative-Present Simple, Adverbs of Frequency, Prepositions of Time; at, on, in, Questions- Irregular Plurals,VISA, Present Continuous, Present Simple,Plurals – Countable / Uncountable Nouns- How much / How many – A few / A little – Some / any, Revision for the Final Examination.

**BİP 1801 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ I**

Bilgisayarın tanıtımı, bellek ve bellek çeşitleri, virüs ve anti virüs programları, bilgisayarın donanımı ve yazılımı ile ilgili temel kavramlar.

**AŞÇ 1007 PIŞIRME YÖNTEMLERİ I**

Yiyecek hazırlama ve pişirmedeki amaçlar nelerdir, yiyecek üretim planlanması, menü kavramı, tarihsel gelişimi, çeşitleri, standart reçete kavramı ve önemi, yiyeceklerin satın alınması, teslim alınması ve depolamada dikkat edilecek hususlar. Yiyecek pişirme yöntemleri, besin maddelerinin pişirilme ilkeleri, pişirilen yiyeceklerin servise hazırlanması ve serviste uyulacak ilkeler, besinlerin bozulma nedenleri ve saklama yöntemleri üzerinde durulur.

## **AŞÇ 1517 MUTFAKTA KALITE YÖNETİMİ**

Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede hijyen, Yemeklerden numune alma, Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme, Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri, Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması

## **AŞÇ 1511 MUTFAK ORGANİZASYONU**

Mutfak kavramı, tarihsel gelişimi, mutfak yönetim fonksiyonları: planlama, örgütlenme, eşgüdümleme, yönetim, denetim. Mutfak çeşitleri ve özellikleri, mutfak personelleri kimlerdir, görevleri nelerdir. Mutfağın fiziksel planlanması, mutfak araç ve gereçleri ve bölümleri, mutfak çalışanlarının iş güvenliği, mutfakta sanitasyon konuları üzerinde durulmaktadır.

## **SGP 1801 İLK YARDIM**

Tanım, Ana ilkeler ve hedefler, Kanamalar, Kalp durması, Yanıklar, Zehirlenmeler, Kırık ve çıkıklar, Burkulma gibi durumlarda yapılacak ilk yardım hizmetleri

## **AŞÇ 1497 MESLEK STAJI (15 İŞGÜNÜ)**

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

## **BRY 1801 DOSYALAMA VE ARŞİVLEME**

Dosyalama, Sırtlık, Belge, Giden Belge, Arşivleme, indeks

## **RTV 1801 İLETİŞİM**

İletişim kavramı ve önemi, iletişimin tanımı ve anlamı, özellikleri, süreci, öğeleri. İletişim sürecinin işleyişi. İletişim türleri. Düzeylerine göre iletişim. İletişim engelleri. Sözlü iletişim. Etkin dinleme, etkin konuşma. Yazılı iletişim. İş yaşamında ve toplumsal alanda karşılaşılan yazışma türleri. Etkili yazı yazma teknikleri. Sözsüz iletişim. Beden dili. Görsel iletişim. Örgütsel iletişim. Örgüt kavramı ve kuramları.

## **AŞÇ 1501 MESLEKİ MATEMATİK**

Sayılar, Sayı Sistemleri, Cebir, Polinomlar, Denklem sistemlerinin çözümü, İntegral

## **TOİ 1907 TURİZM MESLEK ETİĞİ**

Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek

## **AŞÇ 1507 UNLU GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ**

Uygulamaya dayalı bu ders kapsamında unlu gıdaların üretim teknikleri öğretilir. Bu dersi tamamlayan öğrenci unlu gıdaların ortak özelliklerini, mutfaklarda temelleri oluşturan tarifleri, unlu gıdaların hazırlık ve pişirme yöntemlerinde dikkat edilmesi gereken noktaları bilir ve uygular.

## **AŞÇ 1509 TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ**

Mutfaklarda üretim- yönetim planlaması, ihtiyaçların belirlenmesi ve talep tahmini, kapasite yönetimi, stok-malzeme ve mutfak kullanım süreçleri ile temel mutfak reçetelerinin bilgilerini içerir.

## **AŞÇ 1513 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ**

Beslenmenin Temel Kavramları; Beslenmede temel besin öğeleri; Yiyecek ve içecek sınıflandırması; Besinlerin enerji değerleri; Miktarı, Özellikleri ve Vücut Çalışmasındaki Görevleri; Beslenmeye bağlı sağlık sorunları; Dengeli beslenme ve menü hazırlama

## **AŞÇ 1515 GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ**

Gıda güvenliği ve sanitasyon dersinde işlenen gıda muhafaza teknikleri güncel yeni teknikler ve raf ömrü çalışmaları ile detaylı olarak anlatılır. Ayrıca raf ömrü belirlemede kullanılan hızlı teknikler verilmektedir. Zincir restoranların taşıma, saklama, ambalajlama ve depolama sırasında kullandığı mevcut yöntemler incelenir.

## **İSG 1901 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

Periyodik Sağlık Kontrolleri, Sağlık Raporları, Portör Muayenesi, Bulaşıcı Hastalıklar, Koruyucu Tedbirler, Ayak Rahatsızlıkları, Olağan Dışı Durumlar, Kriz Yönetimi, Yangın-Deprem-Sel, Olağan Dışı Durumlarda İletişim Kurulacak Birimler, Acil servis, Emniyet birimleri, Olağan Dışı Durumlarda İlk Önce Kurtarılması Gerekenler

## **TOİ 1909 GENEL TURİZM**

Turizm ve turist kavramı, turizmin İşlevleri, turizm endüstrisi, seyahat formaliteleri, turizm ve havayolu ulaştırması, turizm ve karayolu ulaştırması, turizm ve denizyolu, turizm ve demiryolu ulaşımı konularını kapsar. Turizmle ilgili temel kavramlar ve terimleri, turizm sektörünün genel yapısını, turizmin tarihsel gelişimi, ulusal ve uluslararası durumunu, turizmin sosyal, kültürel, doğal ve ekonomik etkilerini, turizm çeşitleri ve insanları turizm hareketlerine yöneltten sebepleri öğretmeyi amaçlar.

## **TOİ 1903 KARIYER PLANLAMA**

Bireysel uygulama yapılacak bir derstir. Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir yaklaşım sağlar.

### **I.SINIF II. YARIYIL**

#### **TDB 1802 TÜRİ DİLİ-II**

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar),Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlemeleri. ,Dil yanlışları (özne, tümleç ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). ,Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiiir örnekleri),Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri, Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri, Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

#### **YDB 1802 İNGİLİZCE- II/YDB1804 ALMANCA–YDB1806 II/FRANSIZCA-II**

Prepositions of Place, Was/Were – Had-Could, Past Simple – Linking Words, A / An / The –Will, Prepositions of Movement, Adjectives and Adverbs – Quite / Very / Too, Revision for the Visa, VISA, Comparisons, Be Going to- Will- Present Continuous, It Will Be / There Will Be, Should / Shouldn't, Can / Can't / Could / Couldn't, Present Perfect Tense, Revision for the Final ExaminationBook: Enterprise Grammar 1 / Virginia Evans / Jenny Dooley / Express Publishing

#### **BİP 1902 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ II**

PC'lerde iletişim sistemleri hakkında genel bilgiler (DOS 6.22 işletim sistemi, DOS 6.22 sisteminin iç ve dış komutları, Windows' 95/98/2000 veya XP Vista işletim sistemi ve komutları) İnternet hakkında genel bilgiler.

#### **AÇŞ 1008 PİŞİRME YÖNTEMLERİ II**

Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları

#### **AÇŞ 1010 MUTFAK PLANLAMA**

Mutfak kavramı, tarihsel gelişimi, mutfak yönetim fonksiyonları: planlama, örgütleme, eşgüdümleme, yönetim, denetim. Mutfak çeşitleri ve özellikleri, mutfak personelleri kimlerdir, görevleri nelerdir. Mutfağın fiziksel planlanması, mutfak araç ve gereçleri ve

bölümleri, mutfak çalışanlarının iş güvenliği, mutfakta sanitasyon konuları üzerinde durulmaktadır.

### **AÇŞ 1510 MENÜ PLANLAMA I**

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlaması

### **AÇŞ 1508 HIJYEN VE SANITASYON**

Gıda endüstrisinde gıda işletme hijyeninin temel prensiplerini değerlendirmek. Gıda işleme tesislerinde gıda güvenliğini sağlamak. Hijyenik pratikler, Engeller Teknolojisi, HACCP ve ISO 9000 ve ISO 22000 üzerinde bilgiler aktarılacaktır.

### **AŞÇ 1012 MESLEKİ STAJI (30 İŞGÜNÜ)**

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

### **TOİ 1904 TURİZM VE ÇEVRE**

Bu derste, fiziksel çevreyi korumanın yaşamın ve sürdürülebilir bir turizm sektörünün zorunlu ön koşulu olduğunun kavratılması amaçlanır.

### **ATB 1802 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II**

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri ,Hukuk alanında yapılan devrimler, Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi ,Ekonomik alanda yapılan yenilikler ,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası ,Atatürk sonrası Türk dış politikası ,Türk Devriminin İlkeleri- Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik ,Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

### **AŞÇ 1504 OSMANLI SARAY MUTFAĞI**

19. ve 20. yy. Osmanlı-Türk mutfak kültürü gelenekleri ile bu mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri ve yiyecek alışkanlıkları öğretilir. Osmanlı -Türk mutfağının modernizasyonu, Türkiye'nin coğrafi bölgelerinin (Trakya, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz mutfakları) mutfak özellikleri de ders kapsamında anlatılmaktadır.

### **AŞÇ 1506 MUTFAKTA SU ÜRÜNLERİ**

Taze ve işlenmiş deniz ürünleri çeşitlerinin, özelliklerinin ve mutfakla kullanımının öğrenilmesi amaçlanmaktadır. Ders kapsamında işlenecek olan başlıca konular şunlardır; Giriş, Türkiye ve Dünya Balıkçılığına Genel Bir Bakış, Balıkçılık Üretimi ve Balıkçılık

İstatistikleri, Denizlerimizin Tanıtımı, Ticari Öneme Sahip Su Ürünleri, Balıkçılık Filosu, Balıkçılık Av Araçları ve Yöntemlerinin Sınıflandırılması, Dünya da ve Türkiye de Yetiştiriciliğin Durumu, İşletmelerde Yetiştiricilik Yöntemleri, Su Ürünleri ve Çevre, Yetiştiricilikte Sınıflandırma, Yetiştiricilikte Yer Seçimi, Yetiştiricilikte Tür Seçimi, Yetiştiricilikte Sektörel Yapı ve Yetiştiriciliğin Geleceği konularındır.

## **II. SINIF I.YARIYIL**

### **YDB 2807 MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)**

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

### **YDB 2809 MESLEKİ YABANCI DİL I (ALMANCA)**

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

### **AŞÇ 2011 SOĞUK MUTFAK**

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, soğuk soslar vb.) etler, hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları

### **AŞÇ 2503 YÖRESEL MUTFAKLAR**

Orta ve Latin Yöresel Türk mutfaklarının genel yapısı. Yöresel Türk Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Yöresel Türk Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu

### **AŞÇ 2013 MUTFAK ÜRÜNLERİ**

Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi. Rönesans Dönemi'nden günümüze kadar Avrupa ve Dünya kültürleri, Endüstri Devrimi'nden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği evrim. Yiyecek üretimi ve tüketimiyle ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan tüketici kalıpları.

### **AŞÇ 2505 TÜRK MUTFAĞI**

Anadolu coğrafyasının imzası haline gelen tariflerin ve Osmanlı Saray mutfağının kültürel olarak yerleşmiş tariflerin öğretildiği bu derste Türk mutfağının temel teknikleri işlenir.

### **AŞÇ 2507 KASAPHANE ÜRÜNLERİ**

Ders kapsamında aşçılık programı öğrencileri uygulamalı olarak büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan karkaslarının standart parçalamasını yapmaktadır. Bunun yanında öğrenciler karkastan elde edilen etlerden taze et ürünleri (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, nuar vb.) ve işlenmiş ürünler (dana sucuk, dana hamburger köfte, dana ve kuzu kavurma, piliç köfte, şinitzel vb.) üretimini uygulamalı olarak yapmaktadırlar.

### **AŞÇ 2519 MESLEKİ STAJI (30 İŞGÜNÜ)**

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

### **AŞÇ 2509 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ**

Ders kapsamında işlenecek olan konular; yiyecek içecek işletmelerinin yapısını değerlendirilmesi, yiyecek içecek işletmelerinin yönetim fonksiyonlarını açıklanması, yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırılması, gıda güvenliğini genel anlamda sorgulanması, bilgi ve becerilere sahip olunabilmesini kapsamaktadır.

### **AŞÇ 2511 YEMEK SOSYOLOJİSİ**

Ders kapsamında işlenecek olan konular; gıda çalışmalarının ortaya çıkış koşullarını açıklanmasını, küreselleşme ve gıda ilişkisini, gıda ve beslenmeye ilişkin kuramsal yaklaşımları, sürdürülebilir gıda, gıda güvencesi, gıda egemenliği kavramları, toplumsal sınıf(lar) ve beslenme ilişkisini kapsamaktadır.

### **AŞÇ 2513 GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ**

İlk uygarlıklardan günümüze değin değişen yeme içme alışkanlıkları ve yemek kültürünün evrimi bu dersin kapsamını oluşturur. Her dönemde gelişen yeme içme kültürünün toplum yaşamı ile etkileşimi incelenir. Yerel ve uluslararası akımların mutfağa etkileri incelenir, yemek kültürüne ve literatüre yansımaları anlatılır.

### **AŞÇ 2515 YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU**

Yiyecek-İçecek otomasyon programının çalıştırılması, temel ayarlar, stok mallarının yönetimi, standart reçetelerin oluşturulması ve yönetimi gibi konuların üzerinde durulmuştur.

### **AŞÇ 2517 ZİYAFET MUTFAĞI**

Toplu yemek organizasyonu ve hazırlık yöntemleri bu ders kapsamında öğretilir. Organizasyon planlama becerileri geliştirilir ve öğrencilere organizasyonun planlanmasından uygulanma sürecine tüm aşamalar adım adım öğretilir ve proje ile desteklenir.

### **TOİ 2903 MİSAFİR İLİŞKİLERİ**

Konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

### **TOİ 2911 YİYECEK İÇECEK SERVİSİ**

Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri, küçük, orta ve büyük kapasiteli yiyecek işletmelerini tanıma, aralarındaki farkları öğrenmeyi içerir. Ayrıca yiyecek içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon

şekillerini kavrayabilmek ve yiyecek içecek işletmelerinde iş ve görev tanımlarını öğretmeyi amaçlar.

## **TOİ 2913 OTEL İŞLETMECİLİĞİ**

Turizm endüstrisi ve konaklama endüstrisinin tanıma, konaklama işletmelerinin sınıflandırılması, konaklama işletmelerinde kuruluş yeri, otel işletmelerinde yatırım, otel işletmelerinde finansman, otelin bölümleri ve işleyişini kavrayabilme, otel departmanlarının birbirleriyle ilişkisini kavrayabilme, otel işletmelerinde verimlilik, otel işletmelerinde yönetim, otel işletmelerinde örgütsel yapı ve işleyiş konularını içermektedir. Ayrıca organizasyon tanımı, organizasyon yapılırken göz önünde tutulacak hususlar, organizasyonun faydaları, uygun organizasyon biçiminin seçimi, otel organizasyon tipleri ve değişik tip otellerin kuruluş yerlerinin seçimi ile ilgili spesifik faktörleri öğretmeyi amaçlar.

## **YDB 2929 II. YABANCI DİL İNGİLİZCE I / YDB 2931 II. YABANCI DİL ALMANCA I / YDB 2933 II. YABANCI DİL FRANSIZCA I**

Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilme konularını içermektedir.

## **AŞÇ 2803 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ**

Bu ders kapsamında öğrenciler yeme içme işletmelerinde insan kaynaklarının temel ilkelerini, becerilerini, organizasyon şemasında yer alan görev tanımlarını ve sorumlulukları öğrenirler. Örgütsel çalışma, performans yönetimi, eğitim programı tasarlama, hedef koyma ve ölçümleme yöntemleri bu dersin kapsamındadır.

## **İŞY 2813 İŞLETME YÖNETİMİ**

Pazardaki boşlukları tespit etmek, yatırım alternatiflerini değerlendirerek en uygun olanını seçmek, yapılabirlik çalışmalarını yürütmek, işletmenin çevresini tanımak, talep analizi ve tahmini yapmak, işletmenin kuruluş yerini belirlemek, işletmenin hukuksal yapısını belirlemek iş yerinin kapasitesini belirlemek, toplam yatırım maliyetini belirleyerek finansmanını sağlamak, tahmini gelir-gider hesabını yapmak, iş yeri ve üretim planı yapmak, yatırımın kurulum işlemlerini yürütmek, uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak gibi konuları öğretmeyi içermektedir.

## **İŞY 2809 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ**

Müşteri odaklılık, liderlik, çalışanların katılımı, süreç yaklaşımı, iyileştirme, kanıta dayalı karar verme ve ilişkilerin yönetimi prensipleri esas alınarak hazırlanan ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Standardı, müşteri memnuniyeti ve geçerli yasal şartların sağlanması.

## **İŞY 2805 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ**

Derste araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmıştır. Araştırma üç aşamalı gerçekleşmektedir. Araştırmanın yapılması, araştırma raporunun hazırlanması ve



araştırmanın sunumu. Araştırma konusuyla ilgili olarak üniversiteler, sosyal taraflar, işletmeler, öğrencinin çevrede konuyla ilgili olarak iletişim kurabileceği araştırma, gözlem ve uygulayabileceği her türlü kurum ve kuruluşlarla görüşmeler yaparak araştırmasını tamamlaması ve sunması hedeflenmektedir.

## **II.SINIF II.YARIYIL**

### **AŞÇ 2808 MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE) / YDB 2810 MESLEKİ YABANCI DİL (ALMANCA)**

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

#### **AŞÇ 2012PASTANE ÜRÜNLERİ**

Pasta ve diğer hamur işleri. Ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları. Kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yaşımı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler. Şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum.

#### **AŞÇ 2014 DÜNYA MUTFAKLARI**

Dünya mutfağından özel tatlar, beş yıldızlı otellerde dünya mutfaklarından örnekler; çorbalar, soğuklar, antreler, ana yemekler

#### **AŞÇ 2510 MUTFAK ÇEŞİTLERİ**

Farklı mutfaklarla ilgili bilgiler aktarılacaktır.

#### **AŞÇ 2532 MESLEKİ STAJ (25 İŞ GÜNÜ)**

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

#### **AŞÇ 2506 MENÜ PLANLAMA II**

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlaması

#### **AŞÇ 2524 SÜSLEME SANATI**

Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması.

#### **TOİ 2908 ŞARAP SERVİSİ**

Şarap servisi ile ilgili teknik bilgiler verilir.

## **TOİ 2910 GÖSTERİ SERVİSİ**

Personele flambe eğitimi vermek, Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak, Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/ takip etmek, Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/ takip etmek, Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek

## **İŞY 2814 İŞLETME YÖNETİMİ II**

Temel yönetim fonksiyonlarının ayrı ayrı ele alınarak incelenmesi, planlama, organizasyon uygulama, koordinasyon ve kontrol fonksiyonları ile ilgili başlıca kavram, teknik ve yaklaşımlar bu alanlarda karşılaşılan uygulama sorunları çağdaş yönetim ve uygulamaları

## **İŞY 2802 KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLAR**

Kalite güvence standartları: ISO 9000, Otomotiv endüstrisinde kalite güvence standartları: QS 9000, Çevre yönetim standartları: ISO 14000

## **AŞÇ 2512 GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ**

Gıda işletmelerinde standart ve spesifikasyonların oluşturulması, üretim için hazırlık, üretim, muayene, uygunluğun saptanması ve gelişim için plan yapılması aşamalarında kullanılan kalite kontrol ölçüm teknikleri ve duyuşal ölçüm teknikleri

## **AŞÇ 2514 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ**

Konaklama işletmelerinde yiyecek ve içecek maliyet kavramı, satın alma, teslim alma, depolama ve dağıtım, üretim ve gelir kontrolü, yiyecek ve içecek kontrol yöntemleri, maliyet ve satışların analiziyle ilgili bilgileri içermektedir

## **AŞÇ2518 VEJETERYAN MUTFAK**

Vejeteryan tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar; vejeteryan mutfaklarının genel yapısı; vejeteryan mutfaklarında kullanılan malzemeler; vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu, özel beslenme amaçlı yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu.

## **ORD 0020 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI**

Toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projeler hazırlama. Sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer alma. Katılımcı ve demokratik bireyler olma, dayanışma ve iş birliğini pekiştirme, sorumluluk alma ve proje geliştirme/uygulama. İnsan haklarına, sosyal konulara ve sosyal çevrelerine duyarlı, sorumlu bireyler olmalarına katkıda bulunmak. Diğer üniversite ve lise öğrencilerine, sosyal sorumluluk projeleri ile örnek olabilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri sağlamak.

## **AŞÇ 2522 MUĞLA MUTFAĞI**

Hamur işi, tatlılar, sulu yemek ve kebaplar başta olmak üzere sebze yemekleri gibi Muğla'nın yöresel lezzetlerinden örneklere yer verilecektir.

## **TOİ 2906 GİRİŞİMCİLİK**

Bu ders, günümüz ekonomik koşullarında rekabet avantajı elde etmek amacıyla girişimcilik potansiyelini artıracak koşulların bilgi altyapısını sağlamayı amaçlamaktadır.

## **YDB 2930 II. YABANCI DİL (İNGİLİZCE II) / YDB 2932 II. YABANCI DİL (ALMANCA II) / YDB 2934 II. YABANCI DİL (FRANSIZCA II)**

Öğrencilere ileri seviyede konuşma, okuma, yazma, anlama bilgi ve becerilerini vermeyi, İngilizce veya Almanca veya Fransızca dilinin yapısını ve Türkçe'den farklarını, doğru telaffuz ile okuma ve konuşma becerilerini kazandırmayı kapsamaktadır.