

T.C.
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

ASC 101 YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ VE UYGULAMARI I

Ders; yiyecek içecek üretiminde kullanılan temel bıçak tutma teknikleri, doğrama teknikleri, pişirme teknikleri ve servis teknikleri gibi becerilerin kazandırılmasına yönelik konulardan oluşmaktadır.

ASC 103 TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ VE ORGANİZASYONU

Ders; mutfakta kullanılan her türlü malzeme ve ekipmanın tanıtılması, kullanım şekillerinin uygulamalı gösterilmesi, mutfakta uyulması gereken kurallar ve mutfak organizasyon yapısı konularından oluşmaktadır.

ASC 105 GASTRONOMİ TARİHİ VE TERİNOLOJİSİ

Ders; gastronominin tanımı ve önemi, gastronominin tarihsel gelişimi, kültürel mutfaklar ve tarihsel gelişimi, Türk mutfağının tarihsel gelişimi, gastronomi terimleri, gastronomide yeni eğilimler ve pazarlama teknikleri konularından oluşmaktadır.

ASC 107 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ

Ders; genel mikroorganizma bilgisi, temizlik, dezenfeksiyon, zararlılarla mücadele, personel hijyeni, gıda güvenliği ve gıda hijyeni, gıda zehirlenmeleri ve korunma yöntemleri konularından oluşmaktadır.

ASC 109 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ

Ders; besinlerin bileşimleri ve işlevleri, insan metabolizması, beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, mineral maddeler, vitaminler, besleyici olmayan maddeler, geleneksel ve diğer beslenme şekilleri, gıda piramitleri, insanların durumuna göre beslenme, toplu beslenme endüstrisi ve günlük yemek planlarının hazırlanması konularında oluşmaktadır.

TB 109 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ

Ders; internet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi, web tabanlı öğrenme, kişisel web sitesi hazırlama, word programı, işlem tablosu, formüller ve fonksiyonlar, grafikler, sunu hazırlama konularından oluşmaktadır.


Durmuş ÖZELAN
Teknik Bilimler MYO
Sekreteri

TB 111 ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ

Ders; üniversiteye bağlı birimlerin ve iletişim yollarının öğrenilmesi, üniversiteye bağlı birimlerin ve iletişim yollarının kullanımı, birim yönetmelikleri, üniversite yönetmelikleri, proje bilgisi, sosyal sorumluluk projesi, sanat etkinlikleri, spor etkinlikleri, kültür etkinlikleri, birim etkinlikleri konularından oluşmaktadır.

TRD 101 TÜRK DİLİ I

Ders; dilin tanımı, önemi ve özellikleri, dillerin doğuşu, yeryüzündeki diller ve sınıflandırılması, dil-düşünce-kültür ilişkisi, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihî dönemleri, günümüzdeki yayılma alanları, Türkçedeki seslerin özellikleri, sınıflandırılması ve çeşitli ses olayları, Türkçedeki kök ve eklerin işlevleri, yazım kuralları, noktalama işaretleri ve uygulanmaları konularından oluşmaktadır.

YBD 101 İNGİLİZCE I

Ders; İngilizcede dilbilgisi ve kelime öğretimi, temel okuma ve yazma, temel dinleme ve konuşma konularından oluşmaktadır.

AİT 101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I

Ders; temel kavram bilgisi, Osmanlı Devleti ve çöküşü, Tanzimat ve Meşrutiyet dönemleri, Osmanlı Devletinin son döneminde fikir hareketleri, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Mondros Mütarekesi ve işgaller, milli mücadele hareketinin doğuşu ve milli teşkilatlar, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve Anadolu'daki durum, Amasya Genelgesi, ulusal kongreler, Misak-ı Milli'nin ilanı, Büyük Millet Meclisi'nin açılması, Kurtuluş Savaşı, Mudanya Mütarekesi, Lozan Barış Antlaşması konularından oluşmaktadır.

II. YARIYIL

ASC 102 YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI II

Ders; sebze, meyve, et, sos, baharat vb. ürünlerin kullanım teknikleri ile ilgili uygulamaları konularından oluşmaktadır.

ASC 104 TÜRK MUTFAĞI KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI

Ders; Türk mutfak kültürünün Orta Asya'dan günümüze süren gelişim sürecinde etkilendiği ve etkilediği kültürler, bu coğrafyada yaşayan insanların yeme içme alışkanlıkları, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç gereçler, yiyecekleri saklama ve pişirme teknikleri konularından oluşmaktadır.

ASC 106 MENÜ PLANLAMA

Ders; menü çeşitleri, menünün önemi, maliyet hesaplama, menü mühendisliği, konseptte göre menü planlayabilme ve tasarlayabilme konularından oluşmaktadır.

Durkaya CEYLAN
Teknik Bilimler
Yönetim
Kontrol

ASC 108 YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ VE MALİYET KONTROLÜ

Ders; yiyecek içecek maliyet kontrolünün kapsam ve önemi, maliyet kontrol sisteminin işletmeye faydaları, yiyecek-içecek maliyet kontrol süreçleri, yiyecek içecek maliyet kontrol aşamaları, standart yiyecek ve içecek reçetelerinin hazırlanışı konularından oluşmaktadır.

ASC 110 GIDA TEKNOLOJİSİ

(Mesleki Seçmeli I)

Ders; gıda ve gıda ile ilgili terimlerin açıklanması, gıdaların fiziksel özellikleri ve kimyasal içerikleri hakkında detaylı bilgi verilmesi ve gıda endüstrisinde karşılaşılabilecek tüm gıda proseslerinin temel mekanizmalarının, esasının ve bu proseslerde kullanılan cihaz ve malzemelerin tanıtılması, temel gıdalarda kullanılan katkı maddeleri, et, süt, takıl, bakliyat teknolojisi ve kimyasal analiz yöntemleri konularından oluşmaktadır.

ASC 112 OTEL VE RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ

(Mesleki Seçmeli I)

Ders; otelcilik endüstrisi ve restoranlar, otel işletmelerinin sınıflandırılması, kuruluş yeri seçimi, otel ve restoran işletmeciliğinde yönetim, insan kaynakları yönetimi ve pazarlama uygulamaları, otel işletmelerinde odalar bölümünün ve yiyecek içecek hizmetleri bölümünün işleyişi, otel ve restoran işletmelerinin müşteri ilişkileri, halkla ilişkiler, muhasebe ve finansal yönetim konularından oluşmaktadır.

ASC 114 ÇORBA VE SOSLAR

(Mesleki Seçmeli I)

Ders; özelliğine uygun lezzet ve görünüşte fond, çorba ve sos çeşitlerini hazırlama, tütetme ve uygun yemeklerde kullanma yeterliğini kazandırabilme konularından oluşmaktadır.

ASC 116 AROMATİK OTLAR, BAHARATLAR VE KARIŞIMLARI

(Mesleki Seçmeli I)

Ders; aromatik otlar, baharatlar ve karışımların sağlıkla ilişkisi, mutfaklarda aromatik otlar, baharatlar ve karışımlarının kullanılması konularından oluşmaktadır.

TB 102 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Ders; iş sağlığı ve güvenliğinin tarihsel gelişimi, iş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemi, iş sağlığı ve güvenliği alanında kavramlar, Türkiye’de iş sağlığı ve güvenliğinin genel görünümü, iş kazaları, meslek hastalıkları, iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı alınacak önlemler, iş kazaları ve meslek hastalıklarından doğan maliyetler konularından oluşmaktadır.

TRD 102 TÜRK DİLİ II

Ders; cümlelerin ne olduğu, cümlelerin öğelerinin neler olduğu, bir cümlelerin tahlilinin nasıl yapılması gerektiği ve cümle inceleme örnekleri, cümle türleri, genel kompozisyon bilgileri, yazılı kompozisyonda kullanılacak plan, yazılı ve sözlü anlatım türlerinin neler olduğu ve bunların örnekleri, anlatım biçimleri ve paragrafta düşüncüyü geliştirme yollarının neler

Durkaya CEYLAN
Teknik Bilimler MYO
Sekreteri

olduğu, anlatım bozuklukları ve uygulaması, bilimsel yazıların uygulanmasında uyulacak kurallar konularından oluşmaktadır.

YBD 102 İNGİLİZCE II

Ders; İngilizcede dilbilgisi ve kelime öğretimi, temel okuma ve yazma, temel dinleme ve konuşma konularından oluşmaktadır.

AİT 102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

Ders; siyasal alanda yapılan inkılâplar, hukuk alanında yapılan inkılâplar, eğitim ve kültür alanında yapılan inkılâplar, iktisâdi alanda yapılan inkılâplar, sosyal alanda yapılan inkılâplar, Atatürk İlkeleri, Atatürk dönemi Türk dış politikası, İkinci Dünya Savaşı yıllarında Türkiye ve Türkiye'nin jeopolitiği konularından oluşmaktadır.

YZS STAJ

Ders; öğrencilerin derslerde gördüğü teorik derslerin ve uygulamalı derslerin iş alanlarındaki karşılıklarını görerek ve iş uygulamalarını yerinde yaparak pratik anlamda donanımlı hale gelmeleri konularından oluşmaktadır.

III. YARIYIL

ASC 201 YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI III

Ders; mutfaktaki hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, uluslararası doğrama şekilleri, lezzet verici karışımlar, ot ve baharatlar, standart reçete uygulamaları konularından oluşmaktadır.

ASC 203 A LA CARTE MUTFAK

Ders; A La Carte mutfak uygulamalarının nasıl yapıldığı, ilgili servis türüne yönelik ön hazırlık ve üretim aşamalarının nasıl yürütüldüğü konularından oluşmaktadır.

ASC 205 YİYECEK İÇECEK SEVİSİ

Ders; restoran salonlarını düzenleme, barların servis alanlarını düzenleme, ziyafet ve konferans salonlarını düzenleme, oda servisi ofislerini düzenleme, teknik donanımları kontrol etme, rezervasyon alma işlemini gerçekleştirme, rezervasyon dağılımını kontrol etme ve ilgili departmanlara iletme, salonların hazırlık kontrolünü yapma, servis öncesi meeting yapma, konukları karşılama/yerleştirme, menü kartını sunma/takip etme, sipariş alınmasını sağlama, önerili satış yapılmasını sağlama, konuk memnuniyetini sorma, servis akışını düzenleme/takip etme, hesabı tahsil etme/takip etme, konukları uğurlama, adisyon açma, hesap tahsili ve fatura kesme, kapanış raporlarını alma ve ilgili birimlere iletme, adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapma, adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapma, ödeme işlemlerinin takibini yapma, kapanış görev dağılımı yapma, malzeme ve ekipmanlarının stoklarını sağlama konularından oluşmaktadır.



ASC 207 SOĞUK MUTFAK

Ders; soğuk olarak servis edilen yiyeceklerin (ordövrler, kanapeler, salatalar, soğuk soslar, zeytinyağlılar, şarküteri ürünleri, peynir tabağı, mezeler vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu konularından oluşmaktadır.

ASC 209 TEMİZLİK ÜRÜNLERİNİN DOĞRU KULLANIMI

Ders; yiyecek ve içecek üretimi yapılan işletmelerde üretimin tüm aşmalarında gerekli görülen temizlik malzemelerinin nasıl kullanılması gerektiğine dair yöntemler ve uygulamalar konularından oluşmaktadır.

ASC 211 MUTFAKTA GÜZEL SANATLAR

(Mesleki Seçmeli II)

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

ASC 213 ZİYAFET MUTFAĞI VE SERVİS YÖNETİMİ

(Mesleki Seçmeli II)

Ders; ziyafet organizasyonu, out side catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu, out side catering faaliyetleri ve açık büfe konularından oluşmaktadır.

ASC 215 YENİLEBİLİR ENDEMİK BİTKİLER

(Mesleki Seçmeli II)

Ders; yiyecek ve içeceklerde kullanılabilecek türden endemik bitkilerin hangileri olduğunu öğrenme ve konu ile ilgili reçeteler oluşturarak uygulamalar yapma konularından oluşmaktadır.

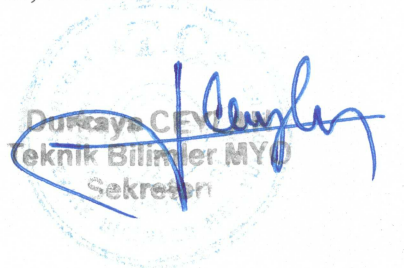
ASC 2017 ET VE ET ÜRÜNLERİ

(Mesleki Seçmeli II)

Ders; gövde et ve et parçalama araç-gereçlerini öğrenme, kasap etlerini ve kümes hayvanları etlerini kullanım amacına ve pişirme usulüne göre hazırlayabilme konularından oluşmaktadır.

TB 201 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Ders; standart ve standardizasyon, standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, yönetim kalitesi ve standartları, çevre standartları, kalite yönetim sistemi modelleri, stratejik yönetim, yönetime katılma, süreç yönetim sistemi, kaynak yönetimi sistemi, efor mükemmellik modeli konularından oluşmaktadır.


Düzce CEYİM
Teknik Bilimler MYO
Sekreteri

SKS 201 RUSÇA I

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli I)

Ders; Rusçada dilbilgisi ve kelime öğretimi, temel okuma ve yazma, temel dinleme ve konuşma konularından oluşmaktadır.

SKS 203 OKUMA VE YORUMLAMA

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli I)

Ders; öğrencilerin hafızalarını güçlendirme, kültürel ve edebî değere sahip metinlerdeki cümle yapılarını ve söz varlığını kavrayarak Türkçeyi doğru, güzel ve etkili kullanmalarını sağlama ve yorumlama yapma konularından oluşmaktadır.

SKS 205 İNTERNET VE SOSYAL MEDYA KULLANIMI

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli I)

Ders; günümüzde hayatımızın bir parçası haline gelen internet ve sosyal medya araçlarının kişisel ve iş dünyasında etkili bir şekilde kullanılmasına yönelik bilgi ve beceri kazandırma konularından oluşmaktadır.

SKS 207 İŞARET DİLİ

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli I)

Ders; işitme engelli bireylerin kullandığı işaret dilini öğrenme, öğretme ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırma konularından oluşmaktadır.

SKS 209 MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ VE YÖNETİMİ

(Sosyal Ve Kültürel Seçmeli I)

Ders; müşteri ilişkileri kavramı ve özellikleri, müşteri davranışları ve müşteri memnuniyeti, örgütsel kültür ve değişim, müşteri memnuniyeti odaklı kültürün oluşturulması, kültür değişimindeki engeller, müşteri odaklı değişim yönetimi, satış ve pazarlamada toplam kalite yönetimi, müşteriye kazanma ve tutma, müşteri için değer yaratma, müşterilerle iletişim, iletişim modeli ve öğeleri, müşterilerle iletişim biçimleri, müşteri hizmeti, hizmet kalitesi ve sistemi, müşteri ilişkilerinin ölçülmesi, focus grup görüşmeleri, danışma panelleri, kritik olay tekniği, müşteri ilişkileri anketi konularından oluşmaktadır.

IV. YARIYIL

ASC 202 PASTA YAPIMI TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI

Ders; kıyılarak yapılan hamurlar, çırpılarak yapılan hamurlar, sütlü tatlı, hamur tatlıları, meyve tatlıları, kuru pasta, pandispanya, pastacı kreması yapımı konularından oluşmaktadır.



ASC 204 DÜNYA MUTFAKLARI

Ders; Avrupa, Japon, Çin, Kuzey ve Güney Amerika, İskandinav, Ortadoğu ve Kuzey-Güney Afrika mutfakları yemek pişirme teknikleri, malzeme ve araç gereç bilgisi ve yemek reçeteleri, uygulamaları konularından oluşmaktadır.

ASC 206 VEJETERYAN MUTFAĞI

Ders; vejetaryen beslenme özellikleri, çeşitleri, sağlık açısından faydalı, zararlı yönleri, vejetaryen mutfak kültürü, özellikleri, yemek çeşitlerini konularından oluşmaktadır.

ASC 208 EKMEK ÜRETİM TEKNİKLERİ

Ders; unlu gıda üretiminin temeli, tahılların özellikleri ve önemini kavrama, ürünlerin özelliklerine uygun hamur çeşitleri, mayalı pişirilerek hazırlanan hamurların özellikleri konularından oluşturmaktadır.

ASC 210 YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ OTOMASYONU

(Mesleki Seçmeli III)

Ders; yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı, önemi, fiyat hesaplama, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerini yiyecek içecek otomasyon programı uygulama modülleri konularından oluşmaktadır.

ASC 212 PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI

(Mesleki Seçmeli III)

Ders; kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına resmi ortamlarda protokol bilgisini kazandırma, bu bilgileri uygun yer ve zamanda iletişim içinde bulunduğu kişi ve kurumlarla çalışırken davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini kazandırma konularından oluşmaktadır.

ASC 214 SU ÜRÜNLERİ

(Mesleki Seçmeli III)

Ders; yiyecek üretiminde kullanılabilen her türlü su ürününün pişirme ve servis teknikleri konularından oluşmaktadır.

ASC 216 YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI

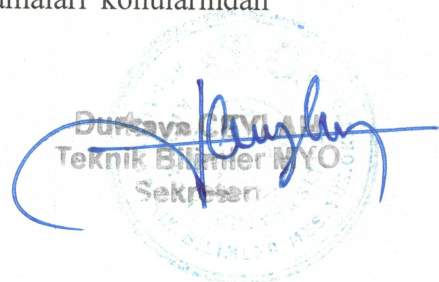
(Mesleki Seçmeli III)

Ders; yiyecek ve içecek üretiminde standart uygulamaların dışında kalan yeni tekniklerin geliştirilmesi ve uygulamaları konularından oluşmaktadır.

ASC 2018 YÖRESEL MUTFAKLAR

(Mesleki Seçmeli III)

Ders; ülkemizde çeşitli yörelere ait mutfak kültürleri ve uygulamaları konularından oluşmaktadır.



SKS 202 RUSÇA II

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli II)

Ders; Rusçada dilbilgisi ve kelime öğretimi, temel okuma ve yazma, temel dinleme ve konuşma konularından oluşmaktadır.

SKS 204 RESİM

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli II)

Ders; resim bilgi ve becerilerini geliştirmenin yanı sıra resim sanatını sevdirmeye, bir sanat eserini analiz edebilmeyi uygulayıcı olarak kazandırma konularından oluşmaktadır.

SKS 206 İLETİŞİM BECERİLERİ

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli II)

Ders; davranış bilimleri ve sosyal psikoloji derslerinin pekiştirilmesi ve derinleştirilmesi, kişilerarası ilişkilerde iletişimin gerekliliğini ortaya koyarak iletişim sürecini anlayabilme, kendini iyi tanımanın önemini kavrayarak toplumu tanıma konularından oluşmaktadır.

SKS 208 ÇALGI EĞİTİMİ

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli II)

Ders; öğrencilerin yetenekleri doğrultusunda herhangi bir müzik aletini kullanabilmesine ve beceri kazanabilmesine yönelik konulardan oluşmaktadır.

SKS 210 TOPLUMA HİZMET UYGULAMARI

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli II)

Ders; topluma hizmet uygulamalarını tanıma ve bu konuyla ilgili sosyal bilgiler programlarında yer alan kazanımları kazandırmaya yönelik çalışmalar yapma, diğer disiplinlerle kendi disiplinini bütüncül bir yaklaşımla ilişkilendirme ve toplum ihtiyaçlarına karşı duyarlılık geliştirerek bu konularda öğrencilerinin yaşamını zenginleştirme konularından oluşmaktadır.

SKS 212 GİRİŞİMCİLİK

(Sosyal ve Kültürel Seçmeli II)

Ders; girişimcilik kavramı ve ortaya çıkışı, küçük işletme çeşitleri, kuruluşu, yönetimi, yaratıcılık ve girişimcilik, girişimcinin özellikleri, girişimcilik türleri, iş planı hazırlama, girişimciliğe destek sağlayan kuruluşları ve şartları konularından oluşmaktadır.

Durkaya CEYLAN
Teknik Bilimler MYO
Sekreter