

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
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/içerik/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

DERSİN ADI -KODU	HIJYEN VE SANİTASYON ASC-109		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ		
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	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kişisel hijyeni sağlamak 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI - KODU	Yabancı Dil I ING - 102		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	1.		
DERSİN DİLİ	İngilizce		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	2-0	TOPLAM AKTS: 2	
DERSİN AMACI	<p>Öğrencilerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> - analitik ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirmek, - metin içindeki düşünceleri değerlendirme ve analiz etmelerine yardımcı olmak, - öğrenci merkezli sözcük çalışmaları ile etkin sözcük dağarcıklarını geliştirmek, 		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI – KODU	MUTFAK ORGANİZASYONU ASC - 105		
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.	4-4-0	TOPLAM AKTS: 4	
DERSİN AMACI	Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Personel ihtiyacını belirlemek 2. Mutfak operasyonu yönetmek 3. İş organizasyonu yapmak 4. Bulaşikhane yönetmek 5. Atıkları yönetmek 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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	Bulaşikhane organizasyonu	
	10	Bulaşikhane operasyonu	
	11	Bulaşikhane operasyonu	
	12	Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü	
	13	Atık ayrıştırma sistemleri	
	14	Atık odaları Atık transferi	
15			

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	MUTFAK PLANLAMA I ASC -101		
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.	4-4-0	TOPLAM AKTS: 4	
DERSİN AMACI	Bu dersle hijyen sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfağı planlanması yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kişisel bakım yapmak 2. İş için hazırlık yapmak 3. Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak 4. Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek(I, II) 5. Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek 6. Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak 7. Ana mutfağı planlamak 8. Soğuk mutfak bölümlerini planlamak 9. Banket ve kurum mutfağı bölümlerini planlamak 10. Alakart mutfağı planlamak 11. Pastane ve ekmek üretim alanını planlamak 12. Depoları planlamak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI -KODU	MUTFAK UYGULAMALARI I ASC - 107		
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.	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	Etlar	
	14	Etlar	

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ ASC - 111		
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.	4-4-0	TOPLAM AKTS: 4	
DERSİN AMACI	Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapmak 2. Depo kontrolleri yapmak 3. Yiyecekleri depolamak 4. Besinleri işleyerek saklamak(I.II) 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI – KODU	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I ASC -103		
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.	6-6-0	TOPLAM AKTS: 6	
DERSİN AMACI	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak 3. Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak 4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak 5. Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 6. Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/içerik/Konular	
	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

DERSİN ADI-KODU	TÜRK DİLİ 1	TUR 170	
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	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

DERSİN ADI-KODU	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ 2 ATA 260		
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:	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	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

DERSİN ADI-KODU	Yabancı Dil 2 ING 102		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	2.		
DERSİN DİLİ	İngilizce		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	2-0	TOPLAM AKTS: 2	
DERSİN AMACI	<p>Öğrencilerin;</p> <ul style="list-style-type: none"> - kendi alanlarındaki okuma parçalarında analitik ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirmek, - okuma alt becerilerini pekiştirmelerini sağlamak 		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI-KODU	MENÜ PLANLAMA ASC -108		
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.	2-2-0	TOPLAM AKTS:2	
DERSİN AMACI	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	1. Menü planlama hazırlıkları yapmak 2. Menü planlamak 3. Diyet menüsü hazırlamak 4. Özel durumlara uygun menü planlamak		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	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"> 1. Personel mutfağını yönetmek 2. Kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak 3. Yerel mutfağı yönetmek 4. Alakart mutfak çalışmaları yapmak 5. Alakart yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 		
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

DERSİN ADI -KODU	MUTFAK ÜRÜNLERİ 1 ASC-112		
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 soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak 2. Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak 3. Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlatmak 4. Kahvaltı kısmını yönetmek 5. Kasaphane kısmını yönetmek 6. Su ürünlerini hazırlamak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II ASC-102		
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.	6-6-0	TOPLAM AKTS: 6	
DERSİN AMACI	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak 2. Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 3. Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırmak 4. Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlamak 5. Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak 6. Füme(dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 7. Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak 8. Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI-KODU	TÜRK DİLİ 2	TUR 270
BÖLÜM	OTEL,LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ	
PROGRAM	AŞÇILIK	
DÖNEMİ	2	
DERSİN DİLİ	Türkçe	
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi
	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	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

DERSİN ADI -KODU	ZİYAFET MUTFAĞI ASC-110		
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"> 1. Ziyafet organizasyonu yapmak 2. Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak 3. Out side Catering faaliyetini yapmak 4. Açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI - KODU	DÜNYA MUTFAKLARI 2 ASC - 203		
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	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.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI - KODU	DÜNYA MUTFAKLARI 1 ASC -203		
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; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak 2. Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak 3. Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak 4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak 5. Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak 6. Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak 7. Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak 8. Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak <ol style="list-style-type: none"> 1. Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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

DERSİN ADI - KODU	KÜRESELLEŞME PYA -815		
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.	2-2-0	TOPLAM AKTS: 2	
DERSİN AMACI	Bu dersin amacı, küreselleşmenin uluslararası sınırları aşan ekonomik, politik, sosyal, ve kültürel boyutunu analiz etmektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	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

DERSİN ADI -KODU	MUTFAK ÜRÜNLERİ 2			ASC -205
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.	4-4-0	TOPLAM AKTS: 4		
DERSİN AMACI	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak 2. Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak 3. Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlatmak 4. Kahvaltı kısmını yönetmek 5. Kasaphane kısmını yönetmek 6. Su ürünlerini hazırlamak 			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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"> 1. Basit hamur ile ürün ile hazırlamak/ hazırlatmak 2. Yağlı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak 3. Mayalı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak 4. Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak 5. Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak 6. Kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak 7. Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak 8. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak 9. Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak/yaptırmak 		
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

DERSİN ADI - KODU	SOĞUK MUTFAK ASC -217		
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 soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	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		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/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

DERSİN ADI - KODU	TURİZM TESİSLERİNDE UYGULAMA 1 ASC - 201		
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.	4-0-4	TOPLAM AKTS: 4	
DERSİN AMACI	Turizm tesislerinde uygulama becerilerini artırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
15			

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ ASC - 223		
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	Menü planlamasına bağlı olarak, yiyecek içecek maliyet hesaplamasını ve maliyet kontrolünü yapabilmek.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>Menü planlaması ile maliyet ilişkisi kurabilmek.</p> <p>Menü fiyatlandırması yapabilmek</p> <p>Maliyet hesaplamalarını gerçekleştirebilmek.</p> <p>Kâr tespiti yapabilmek.</p> <p>Harcamalar ve gelir kontrolüne hakim olmak.</p> <p>Gelir kontrol sistemlerini kullanabilmek.</p> <p>Sipariş, muhasebe, performans değerlendirmeleri yapabilmek.</p> <p>Yiyecek içecek maliyet kontrolü ile işletme geleceğini planlayabilmek.</p>		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Menü planlaması	
	2	Satın alma	
	3	Teslim alma	
	4	Depolama	
	5	Üretim planlaması	
	6	Standart tarifler	
	7	Üretim ve verim	
	8	Maliyet kontrolü	
	9	Gelir kontrolü	
	10	Gelir kontrolünde kullanılan belgeler	
	11	Gelir kontrolünde kullanılan sistemler	
	12	Envanter kontrolü	
	13	Mutfak kontrolü	
	14	Vardiye kontrolü	
15			

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI – KODU	YÖRESEL MUTFAKLAR 1 ASC - 207		
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: 4	
DERSİN AMACI	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 2. Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 3. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 4. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 5. Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 6. Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 7. Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Orta Anadolu Mutfağı	
	2	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri	
	3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı	
	4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri	
	5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı	
	6	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri	
	7	Akdeniz Mutfağı	
	8	Akdeniz Mutfağı Yemekleri	
	9	Ege Mutfağı	
	10	Ege Mutfağı Yemekleri	
	11	Karadeniz Bölgesi Mutfağı	
	12	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri	
	13	Trakya Mutfağı	
	14	Trakya Mutfağı Yemekleri	

DERSİN ADI - KODU	BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER REK- 202		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	0-0-0	TOPLAM AKTS: 1	
DERSİN AMACI			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	DÜNYA MUTFAKLARI II ASC -208		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4		
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; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak 2. Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak 3. Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak 4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak 5. Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak 6. Deniz aşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak 7. Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak 8. Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak <ol style="list-style-type: none"> 1. Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek 		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	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	Deniz aşırı Ülke Mutfağı Deniz aşırı 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		

DERSİN ADI -KODU	KURUM STAJI MYO -500		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	0-0-0	TOPLAM AKTS: 8	
DERSİN AMACI			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	MESLEK ETİĞİ ASC -208		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4		
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 meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek ve mesleki etik ilkelerine uymak.		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	
	2	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	
	3	Etik sistemleri incelemek	
	4	Etik sistemleri incelemek	
	5	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	
	6	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek.	
	7	Meslek etiğini incelemek	
	8	Meslek etiğini incelemek	
	9	Meslek etiğini incelemek	
	10	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek.	
	11	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek.	
	12	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek.	
	13	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek.	
	14	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek.	

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	ÖZEL MUTFAK ASC -206		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4		
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	3-0-3		X
KREDİ-TEORİ-UYG.		TOPLAM AKTS:	
DERSİN AMACI			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Diyabet hastalığının özelliği ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	2	Mide hastalıklarının özellikleri ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	3	Kalp ve damar hastalıkları için uygun diyet yemekleri hazırlama	
	4	Safra kesesi ve karaciğer hastalıklarının özellikleri ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	5	Bağırsak hastalıkları, özellikleri ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	6	Kanser hastalıkları ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	7	Hipertansiyon hastalığı ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	8	Obezite ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	9	Vejeteryanlık ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	10	Vejeteryanlık ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	11	Sporcu beslenmesi ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	12	Çocuk beslenmesi ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	13	Yaşlı beslenmesi ve uygun diyet yemekleri hazırlama	
	14	Toplu yemek sektörü ve yemek hazırlama	
15			

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	PASTANE ÜRÜNLERİ 2 ASC - 212		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
KREDİ-TEORİ-UYG.	3-0-0	TOPLAM AKTS: 3	
DERSİN AMACI	Turizm tesislerinde uygulama becerilerini artırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Basit Hamur ile Börekler Hazırlama	
	2	Ekmek Dekorları	
	3	Milföy Hamuru Hazırlama	
	4	Ekmek Çeşitleri Hazırlama	
	5	Poğaçı/Çörek/Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama	
	6	Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması	
	7	Kek Çeşitleri Hazırlama	
	8	Ders tekrarı ve ara sınav	
	9	Yaş Pasta Hazırlama	
	10	Kuru Pasta Hamurundan Ürünler Hazırlama	
	11	Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları	
	12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri	
	13	Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama	
	14	Şekerleme ve Çikolata ile Süsleme	

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI - KODU	TURİZM TESİSLERİNDE UYGULAMA 2 ASC-204		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	4-0-4	TOPLAM AKTS: 5	
DERSİN AMACI	Turizm tesislerinde uygulama becerilerini artırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	YÖRESEL MUTFAKLAR 2		
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ		
PROGRAM	AŞÇILIK		
DÖNEMİ	4.		
DERSİN DİLİ	Türkçe		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
KREDİ-TEORİ-UYG.	5-5-0	TOPLAM AKTS: 5	
DERSİN AMACI	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none">1. Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak2. Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak3. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak4. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak5. Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak6. Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak7. Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak		
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Orta Anadolu Mutfağı	
	2	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri	
	3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı	
	4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri	
	5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı	
	6	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri	
	7	Akdeniz Mutfağı	
	8	Akdeniz Mutfağı Yemekleri	
9	Ege Mutfağı		

	10	Ege Mutfağı Yemekleri
	11	Karadeniz Bölgesi Mutfağı
	12	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri
	13	Trakya Mutfağı
	14	Trakya Mutfağı Yemekleri