 T.C.

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

 **Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2016-2017 I.Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 101** |
| **Ders İsmi** |  **PİŞİRME YÖNTEMLERİ-I** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **2** | **3** | **5** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe:** Beslenme ve sağlık ilişkisi, Beslenme öğeleri ve Organizma, Türk mutfağında beslenme, Yiyecek hazırlamada kullanılan malzemeler, Breze kaplar, çırpma telleri, kapları, deniz mahsulleri için özel kaplar, Küçük araç gerek ve küçük ekipmanlar, Özel servis aletleri, Türk mutfağına özgü çorbalar, Yapma teknikleri ve süsleme şekilleri, Sebze yemeklerinin Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Sıcak sebze yemekleri, Soğuk sebze yemekleri, Beyaz soslar, Kahverengi soslar, Kremalı soslar, Etleri marina etmek, Izgaralar, Sulu et yemekleri, Dolma hazırlama ön hazırlık, Zeytinyağlı Dolmalar Sarmalar, Etli Dolmalar Sarmalar, Pilav Pişirmeye Ön Hazırlık, Çeşitli Pilav Pişirme Teknikleri, Uluslar arası Pilavlar, Pizzanın tarihçesi ve Türk mutfağındaki önemi, Pizzaların gruplandırması ve pizza hazırlama, Meyveleri kullanım özelliklerine göre sınıflandırma, Meyveli tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Meyveli tatlılar hazırlama Sütün kullanımında dikkat edilecek hususlar Ocakta pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar, Fırında pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar, Menü hazırlama.**İngilizce:** The relation of the feeding and health, Main feeding and organism, Feeding in the turkish cuisine, Equipments in preparing the food, Special storage paltes, whiskings, special storages fot seafood, Small, basic equipment and kits., Special service equipment, Soups belong to turkish cousine, Decorating, presentaion tecnics, The importance of vegetable dishes in the tukish cousine, hot course vegetable dishes, cold side vegetable dishes,White souces, Brown souces,. Souces from cream,. Marination of meats, Grills/ Grilling, Meats with souces, Preparing the virgin olive, Stuffing base with poultry, Introduction to rice, Tecnict to cooking rice,International rice cooking, History of pizza and their stand in turkish cousine, Species of pizza and reparation, Seperating the fruits as their frequency of using, The importance of fruit dessert in turkish cousine, Preparation of fruit dessert, The dairly deserts that we cook in the fire, reparation of dish list/ Menü |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 103** |
| **Ders İsmi** | **MUTFAK ÇEŞİTLERİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe :** Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama, Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma, Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, Alakart mutfak için sos hazırlama, Alakart mutfak için garnitür hazırlama.**İngilizce:** Descriptions of job duties by staff kitchen staff preparing dinner menu, identify the target audience for corporate cuisine dishes presentation preparation, according to the work plan to make local dishes, a la carte cuisine preparation work, preparing the sauce for a la carte cuisine, a la carte side dish preparation for the kitchen. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 105** |
| **Ders İsmi** | **MENÜ PLANLAMA** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **3** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe:** Gastronomi. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Tanım. Amaçları. Özellikleri. Türleri. Otelin Servis Bölümleri. Restoran İşletmeleri. Mönü Kavramı. Mönü Listesi. Mönü Planlaması. Mönü Planlamasında Piyasa Araştırması. Pazar Araştırmasında Analiz Alanları. Mönü Türleri. Mönü Kartları. Mönüde Ekstra Bilginin Sunumu. Ürün Testinin Açıklanması. Mönü Psikolojisi. Mönü Değerlendirmesi. Mönü Satışı ve Pazarlama Çabaları.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Planlaması. Kaliteli Servis İçin Çalışanın Eğitimi. Müşteri Konforu ve Konforlu Yemek. Menü Yorgunluğu (Menü Eskimesi). Satış Listesi Öz Geçmişi. Mönü ve Müşteri Memnuniyeti İlişkisi. Standartlaşmış Yemek Tarifesi (Standart Reçeteler). Menü Fiyatlandırması. Beslenme İle İlgili Tanım ve Kavramlar. Besin Öğeleri.Yeterli ve Dengeli Beslenme. Yetersiz ve Dengesiz Beslenmenin Zararları. Besin öğelerinin gruplandırılması. **İngilizce**: Gastronomy. Definition of food and beverage business. Aims. Features. Types. Service department of hotel. Restaurant operations. The concepts of menu. menu list. Menu planning. Market research for menu planning. Analysis fields in market research. Types of menu. Evaluation of menu. Menu sales and marketing efforts. Staff training for quality services. Menu ageing. Relationship between menu and customer satisfaction. Food rescriptions. Menu pricing. Basic concepts of nutrition. Nutrients. Adequate and balanced nutrition. Inadequate and unbalanced nutrition. Grouping of nutrients. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 107** |
| **Ders İsmi** | **MESLEKİ YABANCI DİL-I** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe :** Taking phone calls. Giving information. Taking reservations, Apologizing; Receiving guests; Polite requests and responses; Instructions; Mixing a coctail. Asking for information; Restaurant – taking orders for aperitifs and starters Asking for explaining; Restaurant – taking orders for main courses Presenting information; Asking and comparing; advising guests on wines. Dealing with requests; replying to requests for items in restaurants. Describing food dishes. **İngilizce :** Taking phone calls. Giving information. Taking reservations, Apologizing; Receiving guests; Polite requests and responses; Instructions; Mixing a coctail. Asking for information; Restaurant – taking orders for aperitifs and starters Asking for explaining; Restaurant – taking orders for main courses Presenting information; Asking and comparing; advising guests on wines. Dealing with requests; replying to requests for items in restaurants. Describing food dishes. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 109** |
| **Ders İsmi** | **PASTANE ÜRÜNLERİ-1** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe :** Basit Hamur ile Börekler Hazırlama, Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler, Ekmek Çeşitleri Hazırlama, Poğaça /Çörek /Simit Çeşitleri, Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması, Kek Çeşitleri Hazırlama, Yaş Pasta Hazırlama, Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlama, Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama**İngilizce :** Prepare pastries with simple dough, Products made with puff pastry dough, Prepare varieties of bread, Pastry/muffins/bagels varieties, Prepare product with baked dough, Prepare cakes, Prepare pies, Prepare products with dry pasta dough, Prepare Tart, tartölet.  |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 111** |
| **Ders İsmi** | **SOĞUK MUTFAK** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe :** Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak, Salataları hazırlamak/ hazırlatmak, Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak, Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak, Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak.**İngilizce :** Cold sauces and marinades to prepare / prepare, Prepare salads / prepare, Prepare appetizers / prepare, Prepare a variety of hors d'oeuvres / prepare, Hot and cold sandwiches, toast and prepare / prepare, Olive Oil and preparing meals / prepare, To prepare a cold buffet meals / prepare, To prepare plates and buffet decor / prepa |

 **T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2016-2017 I.Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 151** |
| **Ders İsmi** | **HİJYEN VE SANİTASYON** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe:** Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyonun tanımı ve önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon ilişkisi. Endüstriyel kirlenme ve evrensel kirlenme. Besinlerin bozulma nedenleri. Mikroorganizmaların bulunduğu yerler miktarları, besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri. Besinlerin satın alınmasında, hazırlamada ve pişirmede, depolanmasında, servis edilmesinde hijyen. Dünya Sağlık Teşkilatı’nın Kuralları. Hastalıklardan korunmak için dikkat edilmesi gereken kurallar. Besinlerin dondurularak saklanması sırasında oluşan önemli mikroorganizmalar. Personel hijyeni ve eğitimi. Ağız, burun, saçlar, dışkı ve giysiler, eller ve hijyenik el yıkama, el bakımı. Personelden kaynaklanan bulaşma yolları. Besinlerde hijyen yönünden sakınılması gereken davranışlar. Mutfak ve araç – gereç hijyeni.  **İngilizce:** Definition and importance of hygiene, sanitation and the importance of definitions, mass feding systems, the importance of hygiene, public hygiene and sanitation in the relationship between nutrition system. Industrial pollution and global pollution. Causes deterioration of nutrients. Amounts of microorganisms are located, multiplication of food-borne diseases caused by microorganisms in. Of nutrients in the purchase, in the preparation and for cooking, storage, served hygiene. World Health Organization Guidelines. Attention should be paid to disease prevention rules. Occur during freeze-storage of nutrients important microorganisms. Personal hygiene and education. Mouth, nose, hair, feces and clothes, hands and hygienic hand washing, hand care. Tract infection caused by staff. Foods should be avoided in terms of hygiene behavior. Kitchen and tools - supplies hygiene |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 153** |
| **Ders İsmi** | **Mesleki Matematik** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe: :** Oran ve orantı hesaplamaları.Yüzde hesaplamaları. Alış ve maliyet hesapları. Satış ve kar hesaplamaları. Karışım ve bileşim hesaplamaları. Çeşitli hesaplama yöntemleriyle ortalama fiyat hesaplaması. Alternatif bileşim hesaplamaları. Alaşım hesaplamaları. Ayar ve kırat hesaplamaları. Basit faiz hesaplamaları. Bileşik faiz hesaplamaları. Efektif faiz oranı hesaplamaları. Bileşik faiz hesaplamalarında ana para, süre ya da faiz oranının parçalara bölünmesi durumlarında ortaya çıkan hesaplama farklılıkları. Basit ıskonto hesaplamaları. Bileşik ıskonto hesaplamaları. Senet ve kapitallerin değişmesi ve taksitli alışveriş hesaplamaları.**İngilizce:** Ratio and proportion calculations. Percentage calculations. Buying and cost calculations. Sales and profits calculations. Mixture and composition calculation. Average price calculations. Alternative composition calculations. Alloy calculations. Gold standards and carat calculation. Basic interest calculations. Compound interest calculation. Effective interest rate calculations. Principal amount in compound interest calculations. Simple discounting calculations. Compound discounting calculations. Changing Commercial paper (note) and capital calculations. Installment purchases calculations. |

  **T.C.**

 **YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2016-2017 II. Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 102** |
| **Ders İsmi** | **PİŞİRME YÖNTEMLERİ-II** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **2** | **3** | **5** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Beslenme ve sağlık ilişkisi, Beslenme öğeleri ve Organizma, Türk mutfağında beslenme, Yiyecek hazırlamada kullanılan malzemeler ,Breze kaplar, çırpma telleri, kapları, deniz mahsulleri için özel kaplar, Küçük araç gerek ve küçük ekipmanlar, Özel servis aletleri, Türk mutfağına özgü çorbalar, Yapma teknikleri ve süsleme şekilleri, Sebze yemeklerinin Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Sıcak sebze yemekleri, Soğuk sebze yemekleri, Beyaz soslar, Kahverengi soslar , Kremalı soslar, Etleri marina etmek, Izgaralar, Sulu et yemekleri, Dolma hazırlama ön hazırlık, Zeytinyağlı Dolmalar Sarmalar, Etli Dolmalar Sarmalar, Pilav Pişirmeye Ön Hazırlık, Çeşitli Pilav Pişirme Teknikleri, Uluslar arası Pilavlar, Pizzanın tarihçesi ve Türk mutfağındaki önemi, Pizzaların gruplandırması ve pizza hazırlama, Meyveleri kullanım özelliklerine göre sınıflandırma, Meyveli tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Meyveli tatlılar hazırlama Sütün kullanımında dikkat edilecek hususlar, Ocakta pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar, Fırında pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar, Menü hazırlama**İngilizce :** The relation of the feeding and health, Main feeding and organism, Feeding in the turkish cuisine, Equipments in preparing the food, Special storage paltes, whiskings, special storages fot seafood, Small, basic equipment and kits., Special service equipment, Soups belong to turkish cousine, Decorating, presentaion tecnics, The importance of vegetable dishes in the tukish cousine, hot course vegetable dishes, cold side vegetable dishes,White souces, Brown souces,. Souces from cream,. Marination of meats, Grills/ Grilling, Meats with souces, Preparing the virgin olive, Stuffing base with poultry, Introduction to rice, Tecnict to cooking rice,International rice cooking, History of pizza and their stand in turkish cousine, Species of pizza and reparation, Seperating the fruits as their frequency of using, The importance of fruit dessert in turkish cousine, Preparation of fruit dessert, The dairly deserts that we cook in the fire, reparation of dish list/ Menü |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 104** |
| **Ders İsmi** | **MUTFAK ÜRÜNLERİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Sebze garnitürleri hazırlama, Meyve garnitürleri hazırlama, Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama, Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, Yerel ve özel çorbalar hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama, Sığır, dana, koyun, kuzu etini kullanıma hazırlama, Sığır, dana, koyun, kuzu etini pişirme, Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama, Kümes, av hayvanları ve sakatatları pişirme, Su ürünlerini kullanıma hazırlama, Su ürünlerini pişirme.**İngilizce :** Preparing vegetable garnishes,Fruit garnishes preparation,Carbohydrate condiments and meat preparation,Preparation of soups, clear and viscous,Local and specialty soups, preparation, preparation of breakfast eggs,Breakfast food and beverage preparation,Beef, veal, mutton, lamb preparation for use,Beef, veal, mutton, lamb, cooking,Poultry, hunting animals and offal preparation for use,Poultry, hunting animals and offal of animals, cooking,Preparing for use in fishery products,Fishery products, cooking. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 106** |
| **Ders İsmi** | **MESLEKİ YABANCI DİL-I** |
|  | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği :**Türkçe: Taking phone calls. Giving information. Taking reservations, Apologizing; Receiving guests; Polite requests and responses; Instructions; Mixing a coctail. Asking for information; Restaurant – taking orders for aperitifs and starters Asking for explaining; Restaurant – taking orders for main courses Presenting information; Asking and comparing; advising guests on wines. Dealing with requests; replying to requests for items in restaurants. Describing food dishes.**İngilizce :** Taking phone calls. Giving information. Taking reservations, Apologizing; Receiving guests; Polite requests and responses; Instructions; Mixing a coctail. Asking for information; Restaurant – taking orders for aperitifs and starters Asking for explaining; Restaurant – taking orders for main courses Presenting information; Asking and comparing; advising guests on wines. Dealing with requests; replying to requests for items in restaurants. Describing food dishes. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 108** |
| **Ders İsmi** | **PASTANE ÜRÜNLERİ-II** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği :**Türkçe : Pasta Yapımı, Pasta yapımında kullanılan araçlar,Pasta hazırlama teknikleri,Hamur tatlıları,kızartma tatlıları,Pasta hamuru,tulumba tatlısı Pandispanya karışımı,pat hamuru, Pasta tatlıları,dondurma,meyve tatlıları,jöleler,Türk mutfağında hamur işi ve tatlılar, Pasta Süsleme, Bisküvi ve kekler Tahılların mikrobiyolojisi, Pastaların pişirilme metotları,Hamurların özellikleri ve hamur işleri, Börek hamur çeşitleri,börek,mantı,makarna,pide hazırlama**İngilizce :** Cake, Cake tools used in the construction, preparation techniques Pasta, Baked desserts, fried desserts, pie dough, sweet desserts Sponge cake mix, pat dough, cake desserts, ice cream, fruit desserts, jellies, Turkish cuisine, pastries, sweets, cake decorating, Biscuit microbiology of Cereals and muffins, pies, cooking methods, properties of dough and pastries, pie pastries, pies, ravioli, pasta, pita bread preparation. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 110** |
| **Ders İsmi** | **DÜNYA MUTFAKLARI-I** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **5** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Dünya Mutfakları Hakkında Genel Bilgi, Mutfak Malzemelerinin Tanıtımı, Malzeme Kullanın Koşulları, Çikolata İle Süsleme, Tabak Süslemesi, Açık Büfe Süslemesi, Garnitür Hazırlama, Çeşnili Biftek, Limon Soslu Bademli Biftek, Moğol Usulü Tavuk, Teriyaki Soslu Tavuk, Crescia, Farinata, Mantarlı Filet Mignon, Şarap Soslu Biftek, Fransız Mutfağından Seçmeler, Fransız Mutfağından Seçmeler, Meksika Mutfağından Seçmeler, Amerikan Mutfağından Seçmeler, İsviçre Mutfağından Seçmeler, Hint Ve Lübnan Mutfağından Seçmeler**İngilizce :** General information about World Kitchen, The promotion of kitchen equipment., Material conditions of use, Decorate chocolate, Plates chocolate, Buffet decorate, Garnish prepare, Steak spicy, Lemon almond steak sauce, Mogol chicken procedures, Chicken with teriyaki souce, Crescia, Farinata, Filet mignon with mushrooms, Steak with winw sauce, Nikoise salat, Chocolate sufle, in Toast and letture hot chese, crepe with mozorella and tomate, special of mexico kitchen, special of amerikan kitchen, Special switzerladn kitchen, Special of İndia and Lebanon Kitchen |



 **T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2016-2017 II.Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 152** |
| **Ders İsmi** | **YİYECEK İÇECEK SERVİS BİL.** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği :**Türkçe : Yiyecek ve İçecek endüstrisi. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon. Yiyecek ve içecek işletmelerinde iş ve görev tanımları, beslenme ve önemi, temel gıda bileşenleri, besin grupları ve beslenme grupları, yiyecek-içecek işletmeleri yöneticilerinin dikkate alması gereken hususlar. Menü planlama. Yiyecek-içecek işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve depolardan çıkışlar. Üretim. Sanitasyon ve güvenlik. Yiyecek-içecek hizmetlerinin pazarlanması. Yiyecek-içecek işletmelerinde personel çalışma sistemleri. Ücret sistemleri, hesap alma sistemleri, yiyecek-içecek kontrolünde kullanılan sistemler. Servis yüzdelerinin dağılımı. Yiyecek-içecek işletmelerinde kasiyer hasılat raporu düzenleme**İngilizce :** The aim of the course is to teach food – beverage service management. The development and classification of food-beverage industry, Management function in food-beverage businesses, organizational structure and its functioning, Nutrition: Its importance and scope, Menu planning: Its importance and classification of menus, Buying in food-beverage businesses, delivery, warehousing. Production: Planning and food production systems, Serving: : Its importance and saving techniques. Sanitation and safety, Marketing of food-beverage services, Impact effect efforts in food-beverage business, Contemporary developments |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 154** |
| **Ders İsmi** | **YİYECEK.-İÇECEK HİZMET OTOMASYONU** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **3** | **4** |
| **Dersin İçeriği :**Türkçe: Ön büro otomasyon programının farklı temel yapıları ve özellikleri. Programların kendilerine ait işletim yöntemleri ve kullanılan teknikleri. Ön büro bölümünde kullanılan bilgisayar programlarının kullanımı. Kat hizmetleri bölümünde kullanılan bilgisayar programlarının kullanımı. Rezervasyon işlemleri otele giriş ve çıkış işlemlerinin yapılması, ön muhasebe işlemlerinin yapılması, gece rapor işlemleri, odalar durumuyla ilgili işlemleri, ön büro otomasyon programları, kat hizmetleri otomasyon **İngilizce :** Pre Course Requirements: Front Office and Housekeeping Operations Information, Computer Literacy, and Foreign Language Information, Front Office Systems in Accommodation. Computerized Accommodation Management System, Foreign Terms used in Computer System. Basic Procedures in Computer Automation System, Reservation Procedures, Cashier procedures in computer system, Accounting procedures in Computer System, Check-in procedures in computer system, Room management procedures in computer system, Housekeeping Procedures in computer system, Night Audit Procedures in computer system, Check-out Procedures in computer system Sample Front Office Module. |

  **T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

 **Aşçılık Programı 2016-2017 III.Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **AİB 201** |
| **Ders İsmi** | **ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ-I** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** İnkılâp, İhtilal, Reform Kavramları, 19. yy.ın Sonunda Osmanlı Devleti’nin Durumu, 1. Dünya Savaşı ve Mondros Mütarekesi, İşgaller ve tepkiler, Mustafa Kemal Paşa’nın Samsun’a Çıkışı, Kongreler ve Teşkilatlanma, Misak-ı Milli ve TBMM’nin açılışı, TBMM’ne Karşı Ayaklanmalar, Milli Cepheler, Mudanya ve Lozan Antlaşmaları. **İngilizce :** The concepts of transformation, revolution and reform; the condition of Ottoman Empire at the end of 19th century; World War I and Mondros Armistice Agreement; Invasions and reactions to these invasions; Mustafa Kemal’s arrival to Samsun; Conventions and organizational structure; National Pact and the opening of TGNA (Turkish Grand National Assembly); riots against TGNA; National fronts; Treaties of Mudanya and Lausanne.  |
| **Ders Kodu** | **TDB 201** |
| **Ders İsmi** | **TÜRK DİLİ-I** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Temel dil bilgisi kuralları, Kelime çeşitleri, Zamanlar ve anlatım içinde zaman uygunluğu. Dünya dil grupları. Türkçenin dünya dil grupları arasındaki yeri. Sözlü ve yazılı anlatım şekilleri. İmla, noktalama ve yazım kuralları. Doğru cümle kurma, cümle çözümlemesi **İngilizce:** The phonetic and morphologic structure of Turkish langauge the historical progress of Turkish language, the techniques of making presentations and effective speaking, verbal and written literary genres, punctuation Marks; presentation, poem, essay, composition, story, newspaper, magazine studies and applications.   |
| **Ders Kodu** | **TDB 201** |
| **Ders İsmi** | **YABANCI DİL-I** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** A1/1 seviyesinde dilbilgisi, sözcük bilgisi etkinlikleri, günlük İngilizce, okuma, dinleme, yazma alıştırmaları. **İngilizce:** Grammer at A1/1 level, volcabulary practices, reading, listening and reading practices for daily English.  |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 201** |
| **Ders İsmi** | **DÜNYA MUTFAKLARI-II** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **5** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Dünya Mutfakları Hakkında Genel Bilgi, Mutfak Malzemelerinin Tanıtımı, Malzeme Kullanın Koşulları, Çikolata İle Süsleme, Tabak Süslemesi, Açık Büfe Süslemesi, Garnitür Hazırlama, Çeşnili Biftek, Limon Soslu Bademli Biftek, Moğol Usulü Tavuk, Teriyaki Soslu Tavuk, Crescia, Farinata, Mantarlı Filet Mignon, Şarap Soslu Biftek, Fransız Mutfağından Seçmeler, Fransız Mutfağından Seçmeler, Meksika Mutfağından Seçmeler, Amerikan Mutfağından Seçmeler, İsviçre Mutfağından Seçmeler, Hint Ve Lübnan Mutfağından Seçmeler**İngilizce :** General information about World Kitchen, The promotion of kitchen equipment., Material conditions of use, Decorate chocolate, Plates chocolate, Buffet decorate, Garnish prepare, Steak spicy, Lemon almond steak sauce, Mogol chicken procedures, Chicken with teriyaki souce, Crescia, Farinata, Filet mignon with mushrooms, Steak with winw sauce, Nikoise salat, Chocolate sufle, in Toast and letture hot chese, crepe with mozorella and tomate, special of mexico kitchen, special of amerikan kitchen, Special switzerladn kitchen, Special of İndia and Lebanon Kitchen |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 203** |
| **Ders İsmi** | **YÖRESEL MUTFAKLAR** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Akdeniz Mutfağı Yemekleri, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı.**İngilizce:** Eastern Anatolia Region Cuisine Recipes. Southeastern Anatolia Cuisine Recipes, Central Anatolian Cuisine Recipes, Mediterranean Cuisine Recipes, Aegean Cuisine Recipes, Aegean Cuisine Recipes, Cuisine of Thrace |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 205** |
| **Ders İsmi** | **ZİYAFET MUTFAĞI** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **1** | **3,5** | **4** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Ziyafet yemeklerini hazırlama, Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme, Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama, Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama, Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama. **İngilizce:** Banquet food preparation, Banquet meals ready to make a presentation, Catering planning organization to prepare the sample presentation, Appropriate tools and equipment to prepare meals to prepare a presentation, Catering to receive feedback after the activity, Preparing for a buffet breakfast buffet. |



  **T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2016-2017**

**III.Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 251**  |
| **Ders İsmi** | **KONUKLA İLETİŞİM** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** 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. Örgüt kültürü. Örgütsel iletişimin önemi ve amacı. Örgütsel iletişim kanalları. Örgüt dışı ve örgüt içi iletişim. Örgüt içi iletişim etkinliğinin artırılması. İş yaşamında iletişim. İş ve toplumsal iletişim arasındaki farklar. Çatışmayı engelleme yolları. Çatışmayı çözme becerisi. Telefonla iletişim. Telefonla konuşma becerisi. Telefonda sorun çözme. Etkili iletişim. İkna edici iletişim. Empati. Tutum kavramı ve tanımı. İkna süreci. **İngilizce :** Concept and importance of communication. Definition, properties and meaning of communication. Communication process operation. Types of communication. Communications barriers. Oral communication. Body language. Visual communication. Organizational communication. Concept of organization. Organizational culture. Aim and importance of organizational communication. Organizational communication channels. Increasing effectiveness communication within organization. Communication in working life. Difference between socialand working life communication. Ways to prevent conflict. Conflict-solving skills. Telecommunication. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 253** |
| **Ders İsmi** | **GENEL TURİZM** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe:** Turizm kavramı ve turizmin tarihi gelişimi. Turizmin fonksiyonları. kavrayabilme. Türkiye’de Turizm Piyasası. Turizmin gelişmesini sağlayan hareketler. Turizmin sınıflandırılması. Turizm teşekküllerinin hukuki bakımdan sınıflandırılması. Turizmde ulaştırma ve haberleşme. Doğal ve kültürel zenginliklerin turizm bakımından değerlendirilmesi. Turizm Politikası. Türkiye’deki turizm politikası. **İngilizce :** Tourism concepts and historical development of tourism. Function of tourism, tourism market in Turkey, Factors effecting the development of tourism. Classification of tourism. Transport and communication in tourism. Evaluation of natural and cultural richness in terms of tourism. Politics of tourism in |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 255**  |
| **Ders İsmi** | **İŞLETME YÖNETİMİ** |
|  | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** |  **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Girişimcilik kavramı ve önemi, girişimcilik çeşitleri, girişimcilik fonksiyonları. Türkiye’de girişimcilik ve önemi. İş fikirleri üretmenin önemi, girişimcilikte planlama (yapılabilirlik araştırması). Girişimciliğe başlamak için yapılması gerekenler. İş planı içerisinde yönetim, yönetim ve yöneticilik, girişimcilerde bulunması gereken yöneticilik özellikleri. İş planı içerisinde üretim, üretim teknikleri, iş planı içerisinde kapasite, iş planı içerisinde stok kontrolü. İş planı içerisinde pazarlama, İş planı içerisinde satış ve pazarlama, iş planı içerisinde fiyatlandırma, iş planı içerisinde tutundurma. İş planı içerisinde finansman, finansman teknikleri, finansman sağlayan kuruluşlar, risk sermayesi ve önemi. İş planı içerisinde insan kaynakları, personel kaynakları, ücret yönetimi, kariyer yönetimi. Türkiye’de girişimcilik sorunları ve çözüm yolları. Gelecekte girişimcilik.**İngilizce :** This course aims to introduce the basic concepts relating to entrepreneurship and small business: The Concept of Management, Entrepreneurship: The Concept of Entrepreneurship, Entrepreneurship and Economy, Why do the people want to be entrepreneurs? Characteristics of Successful Entrepreneurs Entrepreneurship Motivations, Entrepreneurship Career, Entrepreneurial Decision Making The Concept of Small Business, The Types of Small Business, Having A Small Business Advantages and Disadvantages of Small Business, Managing Small Business, Entrepreneurship Process, Finding New Ideas and Source of New Ideas, Methods of Creating New Ideas, Creative Methods in Business Plan, Sources Needed For Starting up a New Business, Tactics: Franchising, etc. Managing Enterprise: Growing Business, Managing Enterprise: Entrepreneurial and Managerial Decision Making |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 257** |
| **Ders İsmi** | **İLK YARDIM** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** |  **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe:** İlk yardım Temel Uygulamaları, Birinci ve İkinci Değerlendirme,  Yetişkin Temel yaşam Desteği, Çocuk ve Bebeklerde Temel Yaşam Desteği, Solunum Yolu tıkanıklığında İlk Yardım, Dış ve İç Kanamalarda İlk Yardım, Yara ve Yara Çeşitleri, Bölgesel Yaralanmalarda, Baş ve Omurga Kırıklarında İlk yardım, Üst Eksremite Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım, Kalça ve Alt Ekstremite Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım, Medikal Acillerde İlk Yardım, Zehirlenmeler, Sıcak Çarpması, Yanık ve Donmalarda İlk Yardım, Hasta ve Yaralı Taşıma Teknikleri, Kısa Mesafede Hızlı Taşıma Teknikleri, Sedye Oluşturarak Hasta ve Yaralı Taşıma Teknikleri. First aid Basic Applications, First and Second Evaluation, Basic Life Support for Adults, Basic Life Support for Children and Infants, First Aid in Respiratory tract obstruction, **İngilizce:** First Aid for External and Internal Bleeding, Wound and Wound Types, First aid for local injuries, head and spine fractures, First Aid for Upper extremity fractures, dislocations and sprains, First Aid for Hip and lower extremity fractures, dislocations and sprains, First Aid for Medical Emergency, First Aid Poisoning, heat stroke, burns and frost, Techniques of sick and Wounded Transport, Short Range Rapid Transport, Sick and Wounded Transport Techniques By constructing a stretcher. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 259** |
| **Ders İsmi** | **MUTFAK ORGANİZASYONU** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Personel ihtiyacını belirlemek, Mutfak operasyonu yönetmek, İş organizasyonu yapmak, Bulaşıkhane yönetmek, Atıkları yönetmek, Mutfak yerleşim bilgisine sahip olmak, Gıda üretim yerlerinin uyması gereken yasal kurallara hakim olmak, Buzdolapları, ve depoları gerektiği gibi kullanabilmek.**İngilizce:** Determine the need for staff, Manage the kitchen operation, The organization of work to do, Handling manage, managing waste, Kitchen to have knowledge of the settlement, To be dominated by food production facilities to comply with the statutory provisionsRefrigerators, use, and storage as needed Refrigerators, use, and storage as needed |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 261** |
| **Ders İsmi** | **YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Konaklama İşletmelerinin Turizm Sektörü İçindeki Yeri, Önemi ve Özellikleri, Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması, Maliyet Kavramı ve Konaklama Sektöründeki Önemi, Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci, Satın alma Kontrolü, Tesellüm Kontrolü, Depolama ve Dağıtım Kontrolü, Üretim Kontrolü, Gelir Kontrolü, İçecek Maliyet Kontrol Süreci, yiyecek ve içecek işletmelerinde fiyatlama, Yiyecek - İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri, Maliyet ve Satışların Analizi, Yiyecek- İçecek Faaliyetleri İle İlgili Dönemsel Verilerin İstatistiksel Yöntemlerle Raporlanması.**İngilizce:** Hospitality Place in the Tourism Sector, Importance and Features, Classification in Hospitality Industry, Cost Concept and Importance in the Hospitality Industry, Food Cost Control Process, Purchasing Control, Receipt of Delivery Control, Storage and Distribution Control, production Control, Sales Control, Beverage Cost Control Process, Food & Beverage Pricing in Business, Food - Beverage Cost Control Methods, Analysis of Cost and Sales, Data Reporting with Quarterly Statistical Methods Related Food and Beverage Operations. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 263** |
| **Ders İsmi** | **ZİYAFET VE SERVİS YÖNETİMİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Ziyafet ve ikram hizmetlerinin tanımı ve önemi. Ziyafet ve ikram hizmetlerinin uygulamaları. Ziyafet (Banket) ve ikram (Catering) hizmetlerinde yönetim şekli ve fonksiyonları. Amaca uygun işletme tasarımı tüm malzemenin ekonomik kullanım teknikleri. Ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler. Müşteri beklentilerine uygun hizmeti sağlamak için gerekli yönetim şeklini belirlemeleri için ihtiyaç duyulacak konuları, Müşterilerin zevk ve tercihleri hakkındaki bilgileri Bu zevk ve tercihlere uygun hizmeti sağlayacak yönetim şekli. Yönetim fonksiyonlarını ve bu fonksiyonların işlevsel duruma getirilmesi. Ziyafet ve ikram hizmetlerinin, satış ve pazarlaması. İşletmenin varlığını sürdürebilmesi için ulaşılması gereken hedef ve potansiyel müşteri grubunu memnun edebilmek için yapılması gerekenler. Ziyafet menüsü ve satış fiyatı. Ziyafet anlaşması ve ziyafet emrinin hazırlanması. Ziyafet esnasında neler yapılmalıdır. Ziyafet Masa Şekilleri ve salon düzenlemesi. **İngilizce :** Definition and importance of the banquet and catering services. Banquet and catering services applications. Banquet (Banquet) and catering (catering) services and functions in the regime. Purpose-designed for businesses of all economic use of materials techniques. To ensure expected benefits from the banquet needs to be done. Necessary to ensure compliance with customer expectations for service management will be necessary for them to determine the shape issues, information about customers' tastes and preferences, tastes and preferences, this will provide the appropriate services to the regime. Management functions and functional status of these functions to be brought. Banquet and catering services, sales and marketing. The survival of the business to be able to reach the target group of potential customers to satisfy needs to be done. Banquet menu, and selling price. Preparation of agreement and the banquet banquet orders. What should be done during the banquet. Banquet Table shapes and arrangements of rooms |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 265** |
| **Ders İsmi** | **TURİZM MEVZUATI** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Turizm Hukuku ve mevzuatı ile ilgili kavramlar ve gelişim özellikleri. Turizm Hukuku ve mevzuatı ile ilgili kavramlar tanımı ve özellikleri. Turizmdeki hukuki örgütlenme. Turizmi doğrudan ve dolaylı ilgilendiren hukuksal düzenlemeler. Turizm işletmelerinin Bakanlık’la, birbirleriyle ve müşterileriyle ilişkileri hakkındaki yönetmelik hükümleri. Turizmle ilgili diğer yasalardaki düzenlemeler.**İngilizce:** In this course we aim to teach laws and the source of laws. Comprehending the main ideas and the basic rules of the tourism autocracy and today's world, Terms of law and types, Source about tourism and terms, national tourism, international tourism foundations, Faith tourism, Yachting tourism, Sport tourism, Thermal tourism, Natural tourism, National tourism investment, touristic investment legalities Receiving responsibilities in tourism law, legal definitions about employing foreign staff and artists in touristic places, Legalities in touristic investment and governmental Project, Environment law, Forest law Sea law, Travel agencies and their cooperation laws, Legalities of travel agencies, Professional tourist legalities, The law of touristic tour package and their legalities, Documentations of touristic places and their legalities, costumer legalities and their righting law, Laws of commercial groups. Legal rules of protective nature, Passport law, General Statistics Records |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 267** |
| **Ders İsmi** | **TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Etik kavramının kuramsal temelleri. Etik davranışın toplumsal etkenleri; kültür, değerler, normlar, görgü kuralları. Amaçlanan sonuç etiği. Kural etiği. Etik sisteminde toplumsal sözleşme. Etik sisteminde kişisel etik. Yönetimde etik. Mesleki etik işlevi. Örgütsel etik işlevi. Ödev sunumu ve uygulama örnekleri. Uygulama örnekleri.**İngilizce:** Theoretical foundations of ethics. Ethical behavior, social factors, culture, values, norms, etiquette. Intended results ethics. Ethics rules. Ethical system of social contract. Ethics in the personal ethical system. Ethics in management. Professional ethics function. Organizational ethics function. Paper presentation and application examples. Application examples |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 269** |
| **Ders İsmi** | **İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** İlkyardım eğitimi, İlk yardım malzemeleri, Kişisel emniyet sağlama, Çalışanların emniyetini sağlama, İş ortamı güvenliği sağlama.**İngilizce:** First aid training, First aid equipment, Personal safety, Workers safety, Workplace safety |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 271** |
| **Ders İsmi** | **ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE TEKNİKLERİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** 1. Araştırmada temel kavramlar a. Bilgi b. Bilim c. Araştırma d. Bilimsel yöntem i. Bilimsel yöntemin aşamaları e. Bilimsel araştırma f. Bilimsel araştırma çeşitleri g. Temel araştırmalar h. Uygulamalı araştırmalar, 1. Araştırmanın gereği ve önemi, 2. Araştırmanın konusu (problem), 3. Araştırma konusunun seçimine etki eden faktörler, Değişken ve değişken türleri, 4. Problem cümlesi a. Problem cümlesinde bulunması gereken nitelikler b. Alt problemler, 5. İlgili kaynaklar (kaynak taraması) 6. Araştırma probleminin cevabı (hipotez), 7. Amaç ve ifadelendirilmesi 8. Önem , 9. Araştırmanın dayandığı temeller (varsayımlar) , 10. Sınırlılıklar, 11. Tanımlar, KAYNAK ARAŞTIRMASI YAPMA, ARAŞTIRMA SONUÇLARINI DEĞERLENDİRME, ARAŞTIRMA SONUÇLARINI RAPOR HÂLİNE DÖNÜŞTÜRME , SUNUMA HAZIRLANMA , SUNUM -Belirli soruları yanıtladıktan sonra yöntem saptama -Powerpoint slaytların yazımı -Görsel- işitsel malzemenin seçimi, Öğrenci grupları tarafından hazırlanan araştırma raporlarının sunumu ve değerlendir.**İngilizce:** SELECTION OF RESEARCH SUBJECT In the study of basic concepts: a.Information b. Science c. Research d. I scientific method. The steps to the scientific method. For scientific research. G kinds of scientific research. Basic research h. Applied research, 1 need and importance of the research, 2 subjects of the research (the problem), 3 Factors affecting the choice of research topics, variables and variable types, 4. Sentence of the problem. a. Attributes to be included in the problem statement b. Old problems, 5 Related resources (literature) 6 The answer to the research problem (hypothesis), 7 Purpose and Presentation of proposals 8 Importance 9 The basis of the study (assumptions), 10 Limitations, 11 Definitions, RESEARCH RESOURCES, EVALUATION OF RESEARCH RESULTS , RESEARCH RESULTS, PREPARATION OF PRESENTATION, PRESENTATION specific detection method after answering questions Powerpoint slides writing Selection of audio-visual material, The presentation and evaluation of the research report prepared by a group of students. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 273** |
| **Ders İsmi** | **GİRİŞİMCİLİK** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Girişimcilik kavramı ve önemi, girişimcilik çeşitleri, girişimcilik fonksiyonları. Türkiye’de girişimcilik ve önemi. İş fikirleri üretmenin önemi, girişimcilikte planlama (yapılabilirlik araştırması). Girişimciliğe başlamak için yapılması gerekenler. İş planı içerisinde yönetim, yönetim ve yöneticilik, girişimcilerde bulunması gereken yöneticilik özellikleri. İş planı içerisinde üretim, üretim teknikleri, iş planı içerisinde kapasite, iş planı içerisinde stok kontrolü. İş planı içerisinde pazarlama, İş planı içerisinde satış ve pazarlama, iş planı içerisinde fiyatlandırma, iş planı içerisinde tutundurma. İş planı içerisinde finansman, finansman teknikleri, finansman sağlayan kuruluşlar, risk sermayesi ve önemi. İş planı içerisinde insan kaynakları, personel kaynakları, ücret yönetimi, kariyer yönetimi. Türkiye’de girişimcilik sorunları ve çözüm yolları. Gelecekte girişimcilik.**İngilizce:** This course aims to introduce the basic concepts relating to entrepreneurship and small business: The Concept of Management, Entrepreneurship: The Concept of Entrepreneurship, Entrepreneurship and Economy, Why do the people want to be entrepreneurs? Characteristics of Successful Entrepreneurs Entrepreneurship Motivations, Entrepreneurship Career, Entrepreneurial Decision Making The Concept of Small Business, The Types of Small Business, Having A Small Business Advantages and Disadvantages of Small Business, Managing Small Business, Entrepreneurship Process, Finding New Ideas and Source of New Ideas, Methods of Creating New Ideas, Creative Methods in Business Plan, Sources Needed For Starting up a New Business, Tactics: Franchising, etc. Managing Enterprise: Growing Business, Managing Enterprise: Entrepreneurial and Managerial Decision Making |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 275** |
| **Ders İsmi** | **İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :**İnsan kaynakları yönetiminin tanımı ve önemi, personel yönetiminden insan kaynakları yönetimine geçiş süreci, insan kaynakları temel ilkeleri, insan kaynakları planlaması süreci ve analiz yöntemleri, iş analizi süreci, iş analizi yöntemleri, iş tanımları, iş gören bulma ve seçme süreci, eğitim amaç ve ilkeleri, eğitim ihtiyaç analizi, planlaması, uygulanması, ölçme ve değerleme yöntemleri, performans değerleme süreci ve kullanılan yöntemler, iş değerlemesi, ücret yönetimi, endüstri ilişkileri ve Türkiye’de sendikacılık, işçi sağlığı ve iş güvenliği, iş kazalarının önlenmesi, bürokratik işlemler, personel disiplinini sağlama çalışmaları ve insan kaynakları bilgi sistemi.**İngilizce:** İnsan kaynakları yönetiminin tanımı ve önemi, personel yönetiminden insan kaynakları yönetimine geçiş süreci, insan kaynakları temel ilkeleri, insan kaynakları planlaması süreci ve analiz yöntemleri, iş analizi süreci, iş analizi yöntemleri, iş tanımları, iş gören bulma ve seçme süreci, eğitim amaç ve ilkeleri, eğitim ihtiyaç analizi, planlaması, uygulanması, ölçme ve değerleme yöntemleri, performans değerleme süreci ve kullanılan yöntemler, iş değerlemesi, ücret yönetimi, endüstri ilişkileri ve Türkiye’de sendikacılık, işçi sağlığı ve iş güvenliği, iş kazalarının önlenmesi, bürokratik işlemler, personel disiplinini sağlama çalışmaları ve insan kaynakları bilgi sistemi. |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 277** |
| **Ders İsmi** | **KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Kalite Kavramı, Kalite Kavramı-Standart ve Standardizasyon, Standart ve Standardizasyon, Standardın Üretim ve Hizmet Sektöründe Önemi, Yönetim Kalitesi ve Standartları, Yönetim Kalitesi ve Standartları, Çevre Standartları, Kalite Yönetim Sistemi Modelleri, Stratejik Yönetim, Yönetime Katılma, Süreç Yönetim Sistem, Kaynak Yönetimi Sistemi, EFQM Mükemmellik Modeli.**İngilizce:** Conceptual structure of Quality and total quality management, Total quality management and traditional management, The pioneers of total quality management, Total quality management quality awards, Total quality management obstacles, Total quality management factors that cause a success, Total quality management factors that cause a success, The basic principles of total quality management1, The basic principles of total quality management2, Total quality management training, The goals of Total quality management training, Instruments of total quality management, Success stories of Total quality management |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 279** |
| **Ders İsmi** | **MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
|

|  |
| --- |
| **Dersin İçeriği:****Türkçe:** Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede dikkat edilmesi gereken hijyen kuralları, Yemeklerden numune alma, Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri, Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, Donmuş gıdaların depolanması, Besinleri soğutma ve dondurma yöntemleriyle muhafaza, Besinlerin kurutularak muhafazası, Besinlerin katkı maddeleriyle muhafazası.**İngilizce:** Quality control of food in the kitchen, Rules of hygiene, food preparation and cooking should be considered, Sampling meals, Input-output controls storage of foodstuffs, Storage of prepared foods Storage of frozen foods, Preservation of food by freezing and cooling, Preservation of food by freezing and cooling, Preservation of food with additives |

 |

 **T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2016-2017**

 **IV.Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ders Kodu** | **AİB 202**  |
| **Ders İsmi** | **ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ-II** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Saltanatın kaldırılması, Cumhuriyetin ilanı, Halifeliğin kaldırılması, Cumhuriyet dönemi yeni hukuk düzeni, eğitim alanındaki devrimler, kültür ve toplumsal alanda gerçekleşen devrimler, ekonomik alanda yapılan devrimler gibi Siyasi, sosyal ve ekonomik devrimler ile 1923–1930 ve 1930 – 1938 yılları arasındaki Atatürk dönemi dış politikası, Atatürk İlkeleri, Atatürk sonrası Türkiye, Atatürk ve Gençlik, Modern Türkiye´nin doğuşu ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeleri ele alır. Cumhuriyetin kökleşmesi için yapılan devrimler ve batılılaşma çabaları, demokrasinin unsurlarını ve kaynaklarını ele alarak daha iyiye götürme **İngilizce :** Transition to the Republic of Turkey, Political Reforms, Law Reforms Regulation of Social Life and, Educational and Cultural Reforms, Economic Reforms, Foreign Affairs, Reactions Against the Reforms, Transition to Multi-Party System, Atatürks Principles: Republicanism, Atatürks Principles: Nationalism, Atatürks Principles: Secularization, Atatürks Principles: Populism, Atatürks Principles: Etatism and Reformism, Overall Review of the Criticisms directed at Kemalism |
| **Ders Kodu** | **TDB 202** |
| **Ders İsmi** | **TÜRK DİLİ-II** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe:** Kelime ve kelime grupları; cümle, cümleyi oluşturan birimler ve cümle çeşitleri, yazılı anlatımın özellikleri, yazılı anlatımda plan, tema, bakış açısı, ana düşünce, yardımcı fikirler, paragraf, anlatım biçimleri; resmî yazılar (tutanak, bildiri, rapor, iş mektupları); dil yanlışları (yazım kuralları ve noktalama işareti yanlışları: anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar); duygu ağırlıklı yazılar (şiir); olay ağırlıklı yazılar (hikaye, roman, tiyatro, gezi yazısı, anı); inceleme yazıları (röportaj, biyografi); düşünce yazıları (makale, fıkra, deneme, eleştiri, günlük); sözlü anlatım türleri (panel, tartışma)**İngilizce :** Word and word groups; sentence, units forming sentence and types of sentences, features of written expression, plan in written expression, theme, point of view, main idea, auxiliary ideas, paragraph, forms of expression; official writings (minutes, declarations, reports, business letters); language mistakes (spelling rules and punctuation mistakes: expressions, mistakes based on sese); sentimental writing (poetry); event-driven writings (story, novel, theater, travel writing, memoir); review articles (interview, biography); thought articles (article, anecdote, essay, criticism, daily); types of oral expression (panel, discussion) |
| **Ders Kodu** | **YDB 202** |
| **Ders İsmi** | **YABANCI DİL-II** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**Türkçe : Dilbilgisi ve kelime öğretimi; temel okuma ve yazma dersleri, temel dinleme ve konuşma uygulamalarından **İngilizce :** Grammar and vocabulary teaching; basic reading and writing lessons; basic listening and speaking practices. |
| **Ders Kodu** | **IUY 202** |
| **Ders İsmi** | **İŞ YERİ UYGULAMASI** |
|  | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **0** | **20** | **10** | **13** |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** **İngilizce :**  |
| **Ders Kodu** | **IEG 202** |
| **Ders İsmi** | **İŞ YERİ EĞİTİMİ** |
|  | T | U | Kr | ECTS |
| 6 | 2 | 8 | 8 |
| **Dersin İçeriği :****Türkçe :** Alınan teorik bilgilerin mutfakta uygulamalı olarak görülmesini sağlamak, mesleki etik ve sorumluluk alma, Teori ile uygulama arasında ilişkiyi kurmak.**İngilizce :** Taken to ensure that the theoretical knowledge are practiced in the kitchen, professional ethics and responsibility, Establish the relationship between theory and practice. |