****

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2019-2020 I.Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **AİB 101** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Atatürk ilk. Ve İnk.Tarihi-I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| Dersin İçeriği :  **Türkçe :** Giriş kavramlar ve terimler, Osmanlı Devletinin Yıkılış Sebepleri, Islahatlar, Savaşları, İttihat ve Terakki Yönetimi ve Birinci Dünya Savaşı, Mondros Mütarekesinin İmzalanması ve Hükümleri, Mütarekeye Karşı Tepkiler. Yararlı ve Zararlı Cemiyetler, Mustafa Kemal Paşanın Samsuna Çıkışı ve Gelişmeler, Kuvayı Milliye ve Misak-ı Milli, TBMM’nin Açılması ve Anadolu’da Yönetimi ele Alması, İç İsyanlar ve Sevr Antlaşması, Kurtuluş Savaşı Doğu Cephesi ve Güney Cephesi, Kurtuluş Savaşı Batı Cephesi, Büyük Taarruz Savaşı, Mudanya Mütarekesi, Lozan Antlaşması.  **İngilizce :** The Basic Concepts of the History of the Turkish Revolution, The Dissolution of the Ottoman Empire, The Dissolution of the Ottoman Empire, Efforts to Save the Ottoman Empire, The Collapse of Ottoman Empire, The End of the First World War and the Occupation Anatolia, The Beginning of National Resistance, The Period of Congresses and the Organization of the National Resistance, Opening of the Grand National Assembly of Turkey (GNAT), The War of Independence is Beginning, Southern and Western Fronts, Toward to the Victory at Western Front, The Great Attack and Preparations for an Honorable Peace, The Treaty of Lausanne and Peace. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | | **TDB 101** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | **Türk Dili-I** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | | **ECTS** | |
| **2** | | | | **0** | | | **0** | | | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Dil nedir? Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, Dil - kültür ilgisi, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihî devirleri (kısaca), Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçede sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri, Ses bilgisiyle ilgili kurallar, Hece bilgisi, Yazım kuralları ve uygulaması (Sesler ve eklerle ilgili kurallar), Yazım kuralları ve uygulaması (Ayrı ve bitişik yazılış, özel isimlerin imlâsı, Noktalama işaretleri ve uygulaması, Yapım ekleri ve uygulaması (İsimden isim yapma, isimden fiil yapma ekleri), Yapım ekleri ve uygulaması (Fiilden isim yapma, fiilden fiil yapma ekleri), Türkçede isim ve fiil çekimleri, Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması.  **İngilizce:** What is language, Language and culture, Turkish language in the world languages, Present stiuation of Turkish language, Voices in the language and their classification, Phonetics, Spelling, Pronounciation, Pre fixes, suffixes, Nouns and verbs forms in Turkish, Essay, Plans and rules for essays. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **TDB 101** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Yabancı Dil-I** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | | | |
| **2** | | | | **0** | | | **0** | | | **3** | | | |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Dersin ve yabancı dil olarak İngilizcenin tanımı, am/is/are: ?Olmak? fiilinin tüm öznelere göre çekimi, tekil ve çoğul kullanımları, İyelik eki `s kullanımı, Aile üyeleri (anne, baba, kardeş vb.), Geniş Zaman birinci bölüm, İş ve meslekler ve bunların tanımları Geniş Zaman ikinci bölüm, Nerelisin?? sorusu ve cevapları Zaman sıklık zarfları: always, sometimes, never vb, Tekil ve çoğul halleri ile ?var? kalıbı: There is ve there are Bu, şu, bunlar ve şunlar işaret sıfatları: This, that, these, those, Nerede yaşıyorsun?? sorusu ve cevapları Oturma odası, mutfak vb. Ev bölümlerinin adları, ebilmek yapısının (can, cant) olumlu ve olumsuz halleri / olumlu, olumsuz cümle yapıları ve sorular, Kelime bilgisi ve telaffuz Olmak fiilinin ve -ebilmek yapısının geçmiş zaman haller: was/were, and could/couldnt. Fiyat sormak: How much...?, Geçmiş Zaman Fiillerin düzenli ve düzensiz halleri, Olmak (TO BE) fiilinin geçmiş zaman halleri: was, were.  **İngilizce :** Defining English as a Foreign Language., Inflecting the verb ?to be? (am/is/are) for all subjects, using them in singular and plural forms., Using Possessive `s, Family members. (Mother, father, brother and sister etc.), Simple Present Tense(1st Part), Simple Present Tense: Jobs and their definitions. ( 2nd Part), Asking and answering with ?Where?? Frequency Adverbs: always, sometimes, never etc., There is and there are Demonstrative adjectives: This, that, these, those, Where do you live?? The sections of a house: kitchen, living room etc., Can, cant for ability and permission and prohibition, Vocabulary and Pronunciation could/couldnt. Asking Price: How much...?, Simple Past Tense Regular and Irregular Verbs, Simple Past forms of verb ?TO BE?: was, were. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 103** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mutfak Uygulamaları Ve Teknikleri** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | | | **U** | | | | **Kr** | | | | **ECTS** | | |
| **2** | | | | **2** | | | | **3** | | | | **4** | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:**  Yerel ve Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Doğrama Yöntemleri, Temel Saklama Yöntemleri, Fond(Stok) Çeşitleri, Temel Soslar, Çorbalar, Aperatifler, Garnitürler, Makarna Çeşitleri ve Makarna Yapımı, Kurubaklagil Çeşitleri ve Pişirmeye Hazırlık, Tahıl Çeşitleri ve Kullanım Alanları, Un Çeşitleri, Yağ Çeşitleri, Sebze ve Meyvelerin Tanımı ve Yapısı.  **İngilizce :** Basic Joinery Methods Used in Local and International Cuisine, Basic Storage Methods, Fond (Stock) Types, Basic Sauces, Soups, Snacks, Garnishes, Pasta Types and Making Pasta, Legumes Types and Preparation for Cooking, Types of Grain and Usage areas, Types of Flour, Oil Types, Definition of Vegetables and Fruits form. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | | | **YAŞ 105** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | | **Mönü Planlama** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | **T** | | | | **U** | | | **Kr** | | | | **ECTS** |
| **2** | | | | **0** | | | **2** | | | | **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** | **Mutfak Terminolojisi** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | | |
| **2** | **0** | | **2** | | **2** | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Endüstriyel Mutfaklarda kullanılan araçlar ve özellikleri. Endüstriyel Mutfakta kullanılan terimler ve içerikleri. Mutfak makineleri. Otel Mutfaklarına özgü mutfak araçları. Otel mutfağı terimleri ve içerikleri. Pişirme Ekipmanları. Doğrama ekipmanları. Osmanlı Önemi Mutfak Terimleri, Şarküteri Terminolojisi, Pasta Terminolojisi, İçecek Terminolojisi.  **İngilizce :** Tools and features used in industrial kitchens. Terms and contents used in industrial  kitchen. Kitchen machines. Hotel kitchens with kitchen utensils. Hotel kitchen terms and contents. Cooking Equipment. Joinery equipment. Ottoman Prefab Kitchen Terminology, Deli Terminology, Pasta Terminology, Beverage Terminology, | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YAŞ 109** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Hijyen Ve Sanitasyon** | | | | | | | | |
|  | | | | | **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 111** | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Gastronomi Tarihi** | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | | **U** | | **Kr** | | **ECTS** | |
| **2** | | **0** | | **2** | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** İnsanın tarih öncesi dönemlerde beslenmesini ve Anadolu Mutfağının kökenleri,Mezopotamya, Antik Yunan, Mısır ve Uzak Doğu mutfaklarını tanımları,Orta Çağ Avrupa mutfağı ve Fransız mutfağının özellikleri,Endüstri Devrimi’nin mutfaklar üzerindeki etkisini ve gastronomideki yeni akımları .  **İngilizce :** Explain nutrition of first human and the origins of Anatolian cuisine.,Identify Culinary of Mesopotamia, Ancient Greek, Egypt and Far East,Evaluate the characteristics of Medieval European Culinary and French Culinary,Explain the effects of the Industrial Revolution on the kitchens and the new trends in gastronomy. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YAŞ 113** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Genel Turizm** | | | | | | | | |
|  | | | | **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 Turkey | | | | | | | | | | |



**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2019-2020 II.Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | | **AİB 102** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | | **Atatürk İlk. Ve İnk. Tarihi-II** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
| **2** | | | **0** | | | **0** | | | **3** | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Saltanatın Kaldırılması ve Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması-Tevhid-i Tedrisat Kanunu, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar, Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Sağlık ve Sosyal Yardım Alanında Yapılan İnkılaplar, İktisadi Alanda Yapılan Düzenlemeler, Atatürk İlkeleri ve Önemi, Siyasi Partiler ve Çok Partili Sisteme Geçiş Denemeleri, Türk İnkılabı ve Cumhuriyete Yönelik Hareketler, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk Sonrası Siyasi Gelişmeler, Demokrat Parti Dönemi ve Türk Dış Politikası.  **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 102** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Türk Dili-II** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | | | |
| **2** | | | **0** | | | **0** | | | **3** | | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Zarfların ve edatların Türkçede kullanılış şekilleri, Cümle bilgisi (Türkçede kelime grupları) Cümlenin unsurları, cümle tahlili ve uygulaması, Cümle tahlili ve uygulaması cümle teşkili, Sözlü kompozisyon türleri ve uygulaması - Konuşma planı, hazırlıklı konuşmalar, Güzel konuşma kuralları - Hazırlıksız konuşma çeşitleri ve uygulamaları, Kompozisyonda anlatım şekilleri ve uygulaması - Yazılı kompozisyon türleri ve uygulaması (Olay yazıları), Yazılı kompozisyon türleri ve uygulaması (Düşünce yazıları ve diğerleri), Anlatım ve cümle bozuklukları ve bunların düzeltilmesi, Anlatım ve cümle bozuklukları ve bunların düzeltilmesi, İlmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar (Kitaplıklardan yararlanma ve araştırma yapma), İlmî yazı örnekleri inceleme, Edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserlerin okunup incelenmesi ve retorik uygulamaları, Retorik uygulamaları (Türk ve dünya edebiyatlarından ve düşünce tarihinden seçilmiş örnek metinlere dayanılarak öğrencinin doğru ve güzel konuşma ve yazma yeteneğinin geliştirilmesi ve bununla ilgili retorik uygulamaları)  **İngilizce:** Usage of prepositions and adverbs in Turkish, Sentences information (in Turkish phrases), Elements of sentence, sentence analysis and application, entence analysis and implementation sentence formation, Oral composition and application Talk plan, prepared speeches, nice conversation rules Impromptu speech varieties and applications, Composition expression and practice Written composition and application (Event writings), Written composition and application (Thought writings and others), Incoherency and rectification, Incoherency and rectification, Rules to be followed in the preparation of scientific articles (Library and research benefit from), Scientific articles examining samples, Literature and thought about the world and theoretical applications of reading and analyzing the Works, Rhetoric applications (Turkish and world literature and the history of ideas based on ed texts from the students right to develop speaking and writing skills and rhetorical practices associated with it). | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YDB 102** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yabancı Dil-II** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | | | |
| **2** | | | **0** | | | **0** | | | **3** | | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Geçmiş Zaman ikinci bölüm olumsuzlar ve ?ago? yapısı, Geçmiş Zaman ifadeleri: on + gün/haftanın günleri ve günün bölümleri in + günün belirli zaman dilimleri /ay /mevsimler /yıl /yüzyıl at + saatler, Yiyecek ve içecek Sayılabilen ve sayılamayan isimler, ?Severim? ve ?İsterim? yapıları: I like and Id like ve soru halleri some/any, much/many kullanımları, Nazik rica ve isteklerde bulunma Can/Could I . . . ?or Can/Could you . . . ? yapıları Karşılaştırma sıfatları, ?have got? ve ?have? yapılarının kullanımı Enlik bildiren sıfatlar, Şehir ve ülkelerle ilgili kelimeler Yer-yön tarifleri, İnsan tasfiri Şimdiki (sürekli) Zaman, Kimin? (Whose is it?) sorusu ve iyelik zamirleri, Kıyafet mağazasında alışveriş diyalogları Geleçek planları: Im going to Brazil and I went to Brazil., ?going to? yapısının kesinlik bildiren ikinci kullanımı going to ile it, you, I, vb. kullanımı, Neden? Sorusuna (Why.. . ?) cevap olarak mastar kullanımı Sıra zarflarının (first. then, next, after that, finally). ve Neden ve Ne zaman soru kelimelerinin (Why and When?) kullanımı ?Hava nasıl?? (What is the weather like?) sorusu, Teklif ve önerilerde bulunma İyi hava ile ilgili aktiviteler (go for a walk, play tennis, gardening, vb.), Teklif ve önerilerde bulunma İyi hava ile ilgili aktiviteler (go for a walk, play tennis, gardening, vb.).  **İngilizce:** to deal with communication problems on the phone, Customer complaints, To change Customers room or table, Taking breakfast order and making recommendations of food and drinks, Bar orders and suggestions of food and drink, Objections for account, account explanation and apologizing for mistakes, Welcoming customer coming to restaurants and seating them at the table, taking orders at the Restaurants suggesting food and beverage, Provide information about foods and drinks, Asking for the customers request at Housekeeping and request permission for cleaning the room, Room Service, Business Centre organization, querying the required equipment, Provide information customers about sightseeing, good places to eat, Check-out operations, explaining details about account. | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 102** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Pişirme Yöntemleri** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | | | |
| **2** | | | **2** | | | **3** | | | **4** | | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme, Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak, Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazıtrlamak, Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak, Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak.  **İngilizce:** Preparation for Blanching the Food in Water (Pre-Cooking / Bleaching), Cooking Food in Water as Blanching (Pre-Cooking / Bleaching), Pre-Preparation for Boiling (Cooking in Plenty of Water), Cooking Food as Boiling, Preparing Food for Stewing Process, Cooking Food as Stewing, Preparing Grilled Food, Preparing Poaching (Cooking in Hot Water at 80-90 C), Preparing Braising Meat Foods Prepare / prepare smoked (smoke) dishes, Prepare / prepare gratinating products, Prepare / prepare roti (cooking large pieces of meat).  **İngilizce:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | **YAŞ 104** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Mutfak Çeşitleri** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | **T** | | | **U** | | | **Kr** | | | **ECTS** | |
| **2** | | | **2** | | | **3** | | | **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 106** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Soğuk Mutfak** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **2** | **3** | **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 / prepare | | | | | |
|  | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 108** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yiyecek Ve İçecek Maliyet Kontrolü** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :**  Yiyecek Ve İçecek Maliyeti Kontrolün Kapsam Ve Önemi, Yiyecek Ve İçecek Maliyet Kontrol Süreç Ve Aşamaları, Standart Yiyecek İçecek Reçetelerinin Maliyet Hesaplarının Yapılması, Yiyecek İçecek Faaliyetleri İle İlgili Dönemsel Verilerin İstatistiksi Yöntemlerle Raporlanması.  **İngilizce :** Scope And Importance Of Food And Beverage Cost Control, Food And Beverage Cost Control Process And Process, Standard Food And Beverage Cost, Food And Beverage Operatıons Data For Perıodıc Reportıng Of Statıstıcal Methods. | | | | | |
|  | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 110** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yiyecek İçecek Servis Bilgisi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Yiyecek içecek hizmetlerine tarihsel bakış, Yiyecek içecek endüstrisi, Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonellik, Beceri ve bilgi, Müşteri ilişkileri, Servise ön hazırlık,Yiyecek içecek servis ekipmanları, Endüstride farklı servis uygulamaları, Klasik servis usulleri, Yemek servisi, Bar ve içecek servisi, Serviste yönerticinin rolü, Sofrada görgü.  **İngilizce :** Historical overview of food and beverage service, The food and beverage service industry, The professional food and beverage service, Staff attributes, Skills and knowledge, Guests relations, Service mise en place, Food and beverage service equipments, Service in various industry segments in, Classic service styles, Serving the meal, Bar and beverage service, Management's role in service, Table etiquette. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 112** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Gıda Teknolojisi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :**  Ders; beslenme değerine göre gıda maddelerinin sınıflandırılması, Gıda maddelerinin gruplandırılması, gıda maddelerinin özellikleri ve yüzde olarak dağılımı, Yararlı ve zararlı bakteriler, mikroorganizmalar, besin kaynaklı zehirlenmeler, gıda muhafaza yöntemleri, konserve, süt, tahıl, et ve et ürünleri, meyve ve sebze teknolojileri, gıda katkı maddeleri konularından oluşmaktadır.  **İngilizce :** The lesson consists of the classification of food items in accordance with nutritional values, grouping of food items, properties and distribution in percentage of food items, beneficial and harmful bacteria, micro-organisms, food-borne intoxications, methods of food preservation, canning, milk, cereals, meat and meat products, technologies of fruit and vegetables and food additives. | | | | | |



**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2019-2020 III.Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 251** | | | | |
| **Ders İsmi** | **İnsan Kaynakları Yönetimi** | | | | |
|  | | **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 253** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Gastronomide Satış Pazarlama** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :** Yiyecek ve içecek pazarlama ve satış operasyonlarının tüm yönleri ele alınmakta, pazarlama, pazarlama karması, pazarlama planı geliştirme, pazar bölümleme ve konumlandırma ve sosyal medya pazarlaması üzerine odaklanmaktadır.  **İngilizce:** All aspects of food and beverage marketing and sales operations are covered, focusing on functions of marketing, marketing mix, developing a marketing plan, market segmentation and positioning, and social media marketing. | | | | | |
|  | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 255** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Konukla İletişim** | | | | |
|  | | **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 social and working life communication. Ways to prevent conflict. Conflict-solving skills. Telecommunication. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | | **YAŞ 257** | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | | **Turizm Mevzuatı** | | | | | | | | |
|  | | | | | **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** | **YTO 253** | | | | | | | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yönetim Ve Organizasyon** | | | | | | | | | | |
|  | | | **T** | **U** | | **T** | | | **ECTS** | | |
| **2** | **0** | | **2** | | | **3** | | |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Yönetim kavramı ve önemi, yönetim çeşitleri, yönetim fonksiyonları. 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** | **YTO 259** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Gastronomi Turizmi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Gastronomi ve ilişkili kavramlar Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi.  **İngilizce :** Gastronomy and Related Concepts Artistic and Scientific Dimensions of Gastronomy Gastronomy as a Tourist Product (an Attraction) and as a Dimension of Hospitality Industry Gastronomic Tourism and Gastronomic Tourism Development Development of Eating Habits and Customs Gastro-Geography | | | | | |
|  |  | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO 261** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Seçmeli Yabancı Dil I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:**  **İngilizce :** | | | | | |



**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2019-2020 IV.Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 252** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yemek Süsleme Sanatı** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Basit sebze dekorları, başlangıç yemekleri süslemesi,sıcak ve soğuk mezeler,ordörv tabağı,salatalar, çorbalar,et yemekleri, tatlılarının prezantasyonu ve renk uyumuna göre süslenmesi konularından oluşmaktadır.  **İngilizce :** The lesson consists of simple vegetable decorations, starter decoration, hot and cold appetizers, hors d'oeuvres, salads, soup, meat dishes, presentation and decoration of dessert in accordance with color harmony. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 254** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mutfakta Kalite Yönetimi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **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. | | | | | |
|  | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 256** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Gösteri Servisi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Flambe Yapılacak Ortamı Planlamak Flambe Servisine Ön Hazırlık Yapılmasını Sağlamak Flambe Servisinin Yapılmasını Sağlamak Föndü Servisine Ön Hazırlık Yapılmasını Sağlamak Föndü Servisinin Yapılmasını Sağlamak  **İngilizce :** To flambe flambe PLANS TO BE ENVIRONMENT DEPARTMENT IN PREPARATION TO PROVIDE WHAT a flambe of Fondi PROVIDE SERVICES DEPARTMENT IN PREPARATION DONE DONE DONE of the PROVIDE SERVICE TO PROVIDE Fondi | | | | | |
|  | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 258** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mutfak Otları Ve Baharatlar** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Kültür tanımı ve özellikleri, İlk çağda baharat, Orta çağda baharat, Osmanlı döneminde baharat, Baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu, Baharat ve ıtırlı bitkiler, Mutfakta kullanılan otlar, Mutfakta kullanılan otlar, Otların birbirleriyle uyumu, Osmanlı döneminde kullanılan otlar, Mutfakta kullanılan otlar ve yemeklerle uyumu.  **İngilizce :** Definition and acteristics of culture, Spice in the first age, Spice in the Middle Ages, Spice during the Ottoman period, The use of spices and their compatibility with each other, Spices and herbs, Herbs used in the kitchen, Herbs harmony, Herbs used in the Ottoman period, Herbs and dishes used in the kitchen**.** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YTO 254** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Turizmde Etik** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **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** | **YTO 260** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Turizm Ve Çevre** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:** Çevre kavramı/Hava kirliliği/ Küresel ısınma, iklim değişikliği/ Gürültü kirliliği/ Flora-fauna,su ve orman ekosistemleri/ Sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm/ Çevre politikaları ve turizm/ Konaklama tesislerinde alınabilecek çevresel tasarruf tedbirleri/ Çevre sorunları ve tur operatörleri  **İngilizce :** Environmental concept/ Air pollution/Global warmining, climate changes/Noise pollution/ Flora-fauna, water and forest ecosystems/ Sustainable development and sustainable tourism/ Environmental policies and tourism/ Environmental saving precautions for accomodation facilities/ Environmental issues and tour operators | | | | | |
|  | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YTO 262** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Seçmeli Yabancı Dil II** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe:**  **İngilizce :** | | | | | |