** T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015 I.Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **AİB 101** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Atatürk İlk. Ve Tarihi-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 101** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Türk Dili-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** | **YDB 101** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yabancı Dil-I ( İngilizce )** | | | | |
|  | | **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 101** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Pişirme Yöntemleri-I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **3** | **4,5** | **6** |
| **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 Çeşitleri** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **2** | **4** | **6** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Persone**l** 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** | **Mönü 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. | | | | | |

** T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015 I.Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 151** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Konukla İletişim** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **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 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. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 155** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Turizm ve Çevre** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **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** | **YAŞ 157** | | | | |
| **Ders İsmi** | **İlk Yardım** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **6** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Genel İlkyardım Bilgileri, İnsan Vücudunun Yapı Ve İşlevleri, Olay Yerinin Ve Hasta/Yaralının Değerlendirilmesi, Temel Yaşam Desteği, Kanamalar, Yaralanmalar, Kırık, Çıkık Ve Burkulmalar, Yanıklar Donma, Zehirlenmeler, Hayvan Ve İnsan Isırmaları, Yabancı Cisim Kaçması, Boğulmalar, Yaralının Kaza Yerinden Çıkarılması Ve Taşınması, Diğer Acil Durumlar.  **İngilizce:** Introduction to medical terminology, basic structure of words, Latin pronunciation and emphasis, prefixes - suffixes, types of terms, planes and systems of the body, cardiovascular system, respiratory system, digestive system, urogenital system, nervous system medical terms, drug science, disease classification and analgesia related terms. | | | | | |

** T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015 II. Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **AİB 102** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Atatürk İlkeleri 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:** 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 102 | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yabancı Dil-II** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **0** | **3** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Dilbilgisi ve kelime öğretimi; temel okuma ve yazma dersleri, temel dinleme ve konuşma uygulamalarından oluşmaktadır.  **İngilizce:** Grammar and vocabulary teaching; basic reading and writing lessons; basic listening and speaking practices. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 102** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mutfak Ürünleri** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **4** | **2** | **5** | **6** |
| **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 104** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Pişirme Yöntemleri-II** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **3** | **4,5** | **7** |
| **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 | | | | | |

** T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015 II. Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 152** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mutfak Organizasyonu** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **4** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Persone**l** ihtiyacını belirlemek, Mutfak operasyonu yönetmek, İş organizasyonu yapmak, Bulaşıkhane yönetmek, Atıkları yönetmek, Mutfak yerleşim bilgisine sahip olmak, Gıda üretim yerlerinin uyması gereken yasal kurallara hâkim 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 provisions Refrigerators, use, and storage as needed Refrigerators, use, and storage as needed. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 154** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Genel Turizm** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **4** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** Turizm faaliyetinin statik ve dinamik boyutları, turizm hareketleri, turizm türleri, turizmde arzı oluşturan ögelerin özellikleri, turizm talebinin unsurları, turizm şirketleri ve kurumları, sosyal turizm konuları, turizmin geleceği konularını içermektedir.  **İngilizce:** Dynamic and static dimensions in tourism activities, tourism movements, kinds of tourism, characteristics of elements creating demands in tourism, elements of demands in tourism, tourism firms and institutions, social tourism issues and the future of tourism. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 156** | | | | |
| **Ders İsmi** | **İşletme Yönetimi-I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **3** |
| **Dersin İçeriği:**  **Türkçe:** İşletme Yönetimi, Yönetim ve Örgüt Teorileri, İşletme Çeşitleri ve Büyüklüğü, İşletme ve Yönetim Fonksiyonları ve İşletme Kuruluş Süreci Temel Faaliyetlerinden oluşmaktadır.  **İngilizce:** Topics covered in this course includes the economic concepts, scarcity and choice, consumer demand, company supply and market equilibrium, elasticity, household behavior, consumer equilibrium, production and costs, producer equilibrium, commodity markets, input markets, general equilibrium, income distribution. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 158** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Ziyafet ve Servis Yön.** | | | | |
|  | | **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 | | | | | |

** T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015 III. Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 201** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Dünya Mutfakları-I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **2** | **3** | **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** | **Ziyafet Mutfağı** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **1** | **2,5** | **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. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 205** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Pastane Ürünleri-I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **2** | **4** | **5** |
| **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 207** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mesleki Yabancı Dil-I** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **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 cocktail. 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 209** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mutfakta Kalite Yönetimi** | | | | |
|  | | **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 2013-2014**

**III. Yarıyıl Seçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 251** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yiyecek İçecek Servis Bilgisi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **2** | **3** | **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 in food-beverage businesses. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 253** | | | | |
| **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 255** | | | | |
| **Ders İsmi** | **İnsan Kaynakları Yönetimi** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **T** | **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, işgören 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:** İns**an** 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, işgören 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 257** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Kalite Yönetim Sistemleri** | | | | |
|  | | **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 | | | | | |

** T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015**

**IV. Yarıyıl Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 202** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Dünya Mutfakları-II** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **2** | **3** | **4** |
| **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 204** | | | | |
| **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 / prepare. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 206** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Pastane Ürünleri-II** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **2** | **4** | **5** |
| **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 208** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Mesleki Yabancı Dil-II** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **3** |
| **Dersin İçeriği :**  **Türkçe :**  Dealing with complaints (1). Describing jobs and workplaces. Explaining and instructing. Taking an order on the phone. Asking for clarification. Dealing with phoned request. Giving directions indoors. Giving directions outside. Offering help and advise. Dealing with complaints (2) Paying bills. Payment reqeries. Farewells. Answering personal questions.   **İngilizce :** Dealing with complaints (1). Describing jobs and workplaces. Explaining and instructing. Taking an order on the phone. Asking for clarification. Dealing with phoned request. Giving directions indoors. Giving directions outside. Offering help and advise. Dealing with complaints (2) Paying bills. Payment reqeries. Farewells. Answering personal questions. | | | | | |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 210** | | | | |
| **Ders İsmi** | **Yöresel Mutfaklar** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **4** | **2** | **5** | **6** |
| **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 | | | | | |



**T.C.**

**YALOVA ÜNİVERSİTESİ**

**Yalova Meslek Yüksek Okulu**

**Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Aşçılık Programı 2014-2015**

**IV. Yarıyıl Şeçmeli Ders İçerikleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **YAŞ 252** | | | | |
| **Ders İsmi** | **TURİZM İŞLT. 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 254** | | | | |
| **Ders İsmi** | **İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **2** |
| **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 256** | | | | |
| **Ders İsmi** | **ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **2** | **0** | **2** | **2** |
| **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 değerlendirilmesi.  **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 258** | | | | |
| **Ders İsmi** | **TURİZM İŞLETMELERİNDE MALİYET ANALİZİ** | | | | |
|  | | **T** | **U** | **Kr** | **ECTS** |
| **3** | **0** | **3** | **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 | | | | | |