

BAYBURT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ

DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
SO101B	Türk Dili-I	2	0	2	2	2
Ders İçeriği	Türk dili ses bilgisi, anlam ve görevleri bakımından kelimeler, anlam bilimi, cümle bilgisi, doğru cümle kurma, cümle çözümlemesi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
SO103B	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	2	2	2
Ders İçeriği	Atatürk dönemi İnkılap hareketleri, Atatürk dönemi Türk dış politikasının aktarılması, Türk İnkılabının temel ilkelerinin benimsenmesi, Atatürk sonrası Türkiye'nin iç ve dış gelişmelerinin açıklanması konuları işlenir.					

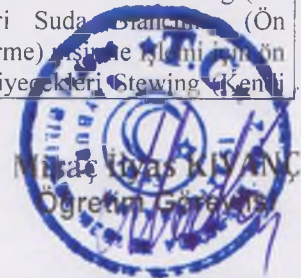
Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
SO105B	Yabancı Dil-I	2	0	2	2	2
Ders İçeriği	Temel gramer yapıları ile ilgili konu anlatımları ve öğrencilerin bu konularla alakalı okuma, anlama ve yazma becerilerini geliştirecek konular işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ107B	Menü Planlama	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Menü ön hazırlıkları yapılması, menü, menünün tanımı, menü çeşitleri, menü ön hazırlığı yaparken dikkat edilecek hususlar, piyasa araştırması, konseptte göre menü hazırlamak, menü maliyeti hesaplama, yemeklerin reçetelerini oluşturmak, beslenme ilkeleri, piyasa araştırması yapmak, işletme standartlarını uygulamak, içecek menüleri oluşturmak gibi konular işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ109B	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Beslenmenin temel kavramları, besin öğeleri (karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su), enerji metabolizması, besin grupları (et, süt, yumurta, kuru baklagiller, tahıllar), yemek planlama konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ111B	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Yiyecek üretimi ve tüketiminin geçmişten günümüze kadar kültürel, ekonomik, sosyal, coğrafik ve politik açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ113B	Pişirme Yöntemleri I	1	2	3	2	5
Ders İçeriği	Lezzet verici karışımları hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz et suyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi et suyu) stock hazırlamak, 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 (Kıvılcık)					



	Suyunda Pişirme) işlemleri için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak pişirme konuları işlenir.
--	---

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ115B	Kesme Doğrama Teknikleri	1	2	3	2	4
Ders İçeriği	Genel doğrama şekilleri, meyve ve sebzeleri kesme teknikleri, kasaplık hayvanları kesme teknikleri, balık ve kabuklu deniz ürünleri kesme teknikleri konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ117B	Genel Turizm	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Turizm ve turist kavramı, turizmin işlevleri, turizmin tür ve çeşitleri, turizm endüstrisi, seyahat formaliteleri, turizm ve havayolu ulaştırması, turizm ve karayolu ulaştırması, turizm ve denizyolu, turizm ve demiryolu ulaşımı kavramları gibi konuları işlenir.					

II. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
SO102B	Türk Dili-II	2	0	2	2	2
Ders İçeriği	Türk dilinin yapı özellikleriyle işleyiş düzenini ve zenginliğini kavratarak, ulusal birliğin temel unsuru olan ana dil bilincinin ve sevgisinin sağlanması konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
SO104B	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2	2
Ders İçeriği	Lozan Antlaşmasından yakın döneme kadar Türkiye Cumhuriyeti Tarihi olayları ve gelişmeleri konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
SO106B	Yabancı Dil II	2	0	2	2	2
Ders İçeriği	Öğrencinin temel dil becerilerini (okuma, yazma, dinleme ve konuşma) geliştirecek konular işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ108B	Pişirme Yöntemleri II	1	2	3	2	5
Ders İçeriği	Uluslararası pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ110B	Restoran İşletmeciliği	3	0	3	3	5
Ders İçeriği	Restoran işletmelerindeki hizmetler, hizmetlerin sunulması, iyi ve kaliteli hizmet vermenin koşulları ve personel davranışlarının öğrenilmesi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
AŞ112B	Protokol ve Görgü Kuralları	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Kişinin sosyal yaşamda ve iş ortamında protokol kurallarının öğrenilmesi ile ilgili konular işlenir.					



SECEMELİ DERS

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ114.1B	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	İş kazalarına ve meslek hastalıklarına karşı bilgilendirmek, ilk yardım ve güvenlik önlemlerinin alınması gibi konular işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ114.2B	Yemek Tarifleri	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	Ulusal ve uluslararası yemeklerin tariflerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ116.1B	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramların, çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemelerin öğrenilmesi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ116.2B	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet yapısı, kontrol aşamaları, kontrol yöntemleri, analizler, fiyatlandırma ve maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımların öğretilmesi konuları işlenir.					

MYO SECEMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
MS1608.3B 2	Kariyer Geliştirme ve Planlama	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Kariyer kavramı, kariyer planlaması, kariyer planlamasının mesleki danışmanlıkla ilişkisi, bireysel kariyer gelişimi, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, iş görüşmesi, kariyer planlama süreci, Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi, kariyer danışmanlığının okullarda uygulanabilirliği, yaşam boyu kariyer planlaması emeklilikte kariyer planlaması konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
MS1611.2B	Bilgisayarlı Muhasebe	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Ticari paket programları üzerinden stok işlemleri, cari işlemler, fatura ve irsaliye işlemleri, muhasebe kayıtları, geçici ve kesin mizan düzenlenmesi, bilanço ve gelir tablosu düzenlemelerine ilişkin konular işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
MS1603.3B 2	Proje Hazırlama	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	Bu dersin içeriği eğitim alanında proje hazırlamak için temel bir giriş sağlamaktadır. Projeye duyulan ihtiyaç, projelerin özellikleri, proje hazırlama esasları, konu seçimi süreci, proje hazırlama süreci, proje yönetimi, proje planlaması ve planlama aşamaları, kapsam, bütçe ve zaman planlaması, örnek projelerin incelenmesi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
	Bilgi ve İletişim Teknolojileri	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	Bilgi iletişim teknolojileri dersine giriş, bilgisayar çeşitleri, donanım birimleri, İşletim sistemleri, Office Yazılımları (word, excel, power point, outlook), internet teknolojileri, temel internet kullanımı, web tasarımı konuları işlenir.					

Mirac İlyas KIVANÇ
Öğretim Görevlisi

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
MS1610.2B 2	İletişim	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	İletişimin ve etkili iletişimin tanımı, unsurları ve özellikleri, kullanılan dil, kendini tanıma, etkili dinleme ve geri bildirim, iletişimi engelleyen ve kolaylaştıran etkenler, ikna edici iletişim, duyguların iletişimde rolü ve kullanılması, etkili iletişim teknikleri, iletişimde çatışma ve önlenmesi, sözsüz iletişim becerileri, sosyal yaşamda davranış kuralları; görgü ve nezaket, iletişim uygulamaları ve iletişimin diğer disiplinlerle olan ilişkilerin benimsenmesi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
	Girişimcilik	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Girişimciliğin tanımı, girişimcilik ve ekonomi, küçük işletmelerin tanımı, girişimci işletmelerin etkisi, kimler girişimcidir, girişimci bir firma olmaya başlama, büyüyen işletmeleri yönetme konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
MS1612.3B	Turizmde Etik	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Turizmde gerek misafir gerekse de çalışan kişilerin psikolojik yapıları, moral, etik kavramları, eşitlik, çalışma prensipleri, servis kalitesini etkileyen unsurlar konuları işlenir.					

III. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ201B	Yiyecek İçecek Servisi I	2	2	4	3	5
Ders İçeriği	Servis kavramı ve servisin önemi, servis personeli, servis araç-gereçleri, servise hazırlık, servisle ilgili kurallar, servis teknikleri, bar ve içki servisi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ203B	Dünya Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri I	2	2	4	3	5
Ders İçeriği	Dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ205B	Pasta Tatlı Üretim Teknikleri	1	3	4	2,5	4
Ders İçeriği	Pasta çeşitleri, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması, pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pastacılık stil ve teknikleri, pasta süsleme ve dekorasyonu, çikolata, çikolata tatlıları, çikolata dekorları konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ207B	Gıda Saklama Teknikleri	2	1	3	2,5	4
Ders İçeriği	Besinleri işleyerek saklamanın önemi, besinlerin bozulmasına neden olan faktörleri ve özellikleri, besin işleme ve saklama yöntemlerini tekniğe uygun uygulama becerisi kazandırma konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ209B	Gastronomi Turizmi	3	0	3	3	4
Ders İçeriği	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 konuları işlenir.					

Miraç İlyas KIVANÇ
Öğretim Görevlisi

4.

SECMELİ DERS

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ211.1B	Gıda Hijyeni	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Kişisel hijyen, işe hazırlık, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, bulaşıkhaneye yönetmek, atıkları yönetmek, yiyecek-içeceklerin kalite kontrolünü yapmak ve iş sağlığı-iş güvenliği önlemlerini almak konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ211.2B	Hizmet Pazarlaması	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Hizmet kavramı, hizmet sektörünün günümüzdeki önemi, hizmetlerin sınıflandırılması, hizmet pazarlamasının bileşenlerinin analizi, hizmet pazarlamasında ürün, hizmet pazarlamasında fiyat, hizmet pazarlamasında dağıtım, hizmet pazarlamasında tutundurma, hizmet pazarlamasında personel, hizmet pazarlamasında fiziksel kanıtlar, hizmet pazarlamasında süreç, hizmet pazarlamasında kapasite ve talep yönetimi, hizmet pazarlamasında müşteri, hizmet kalitesi ve ilişkisel pazarlama konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ211.3B	Mutfak Ekipmanları	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Mutfak ekipmanlarının tanıtılması, depolama ve hazırlık ekipmanları, pişirme ekipmanları, pişir soğut teknolojisi, pişirme ekipmanları, pişir soğut teknolojisi, servis ve dağıtım ekipmanları, bulaşık ve atık ekipmanları konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ211.4B	Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar	3	0	3	3	3
Ders İçeriği	Baharat dünyası, baharat karışımları, mutfaklarda aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi, baharat ve aromatik otların insan hayatındaki önemi konuları işlenir.					

ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Kredi	AKTS
		2	0	2	2	2
Ders İçeriği						

IV. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ202B	Yiyecek İçecek Servisi II	2	2	4	3	5
Ders İçeriği	Beslenme, menü planlama, servis yapma, vip konuklara servis yapma konularını içermektedir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ204B	Dünya Mutfakları Uygulamaları ve Teknikleri II	2	2	4	3	5
Ders İçeriği	Farklı ülkelerin yemeklerini hazırlamayı ve o ülkelerin kültürlerini öğrenme konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ206B	Türk Mutfak Uygulamaları ve	1	2	3	3	3

Mirac Nyas KIVANÇ
Öğretim Görevlisi
MUTFAK VE İÇMEKLER FAKÜLTESİ

	Teknikleri					
Ders İçeriği	Türk Mutfak kültürünün Orta Asya'dan günümüze süren gelişim sürecinde etkilendiği ve etkilediği kültürler, bu coğrafyada yaşayan insanların yeme içme alışkanlıkları, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç gereçler, yiyecekleri saklama ve pişirme teknikleri konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ208B	Yemek Süsleme Sanatı	1	2	3	2	3
Ders İçeriği	Süslemede ve dekorda kullanılan araçları tanıma, çeşitli dekor bıçaklarını kullanma, çeşitli kesici aletleri kullanma, tatlı, pasta ve hamur işlerinde süsleme tekniği, soğuk ve sıcak yemeklerde süsleme tekniği konuları işlenir.					

SECMELİ DERS

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ210.1B	Yöresel Mutfak	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	Dođu mutfağı, Dođu Karadeniz mutfağı, İç Anadolu mutfağı, Güneydođu mutfağı, Akdeniz mutfağı, Ege mutfağı konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ210.2B	Soğuk Mutfak	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	Uluslararası soğuk mutfak ürünleri, soğuk mutfak yiyecekleri, salata ve salata sosları, ordövr, meze ve sandviç, Türk mutfağına uygun soğuk mutfak ürünleri konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ210.3B	Osmanlı Saray Mutfağı	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	Osmanlı mutfak kültürü, pişirme yöntemleri, yiyeceklerin döneme uygun bir şekilde pişirilmesi ve sunumu konuları işlenir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Toplam	Ders Kredi	AKTS
AŞ210.4B	Vejetaryen Mutfađı	2	1	3	2,5	3
Ders İçeriği	Vejeteryan mutfaklarının genel yapısı ve tarihinden bahsedilerek, vejeteryan Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yapılır. Vejeteryan Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu konuları işlenir.					


 Miraç İlyas KIVANÇ
 Öğretim Görevlisi