

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>GASTRONOMİ VE YİYECEK İÇECEK TARİHİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>2.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATI	KREDİ	AKTS
	Z	3	0	0	3	3	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	Yok						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi		Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)		Toplam	
	<b>3</b>	<b>52</b>		<b>48</b>		<b>90</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste; öğrencinin dünya mutfak kültürünü tarihsel önemiyle bilerek yiyecek-içeceğin gelişimini ve damak tatlarında evrimi bilerek yeni şeyler tasarlamaya yardımcı olması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antik Yunan mutfağının bilinmesi</li> <li>2. Çin mutfağının beş bin yıllık tarihi</li> <li>3. Roma Mutfağının bilinmesi</li> <li>4. Arap mutfağının bilinmesi</li> <li>5. İran mutfağının bilinmesi</li> <li>6. Eski Türk mutfağının bilinmesi</li> <li>7. Osmanlı Mutfağının bilinmesi</li> <li>8. Ortaçağ Avrupa mutfağının bilinmesi</li> <li>9. Ortaçağ Akdeniz mutfağının bilinmesi</li> <li>10. Bazı gıda maddelerinin tarihsel yayılımının bilinmesi</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Bilinen en eski mutfaklar					
	2	Bazı gıda maddelerinin dünya geneline tarihsel yayılımı					
	3	Antik Yunan mutfağı					
	4	Çin mutfağının tarihçesi					
	5	Roma Mutfağının geçmişi					
	6	Arap mutfağının geçmişi					
	7	İran mutfağının geçmişi					
	8	Eski Türk mutfağının geçmişi					
	9	ARASINAV					
	10	Osmanlı Mutfağının geçmişi					
	11	Ortaçağ Avrupa mutfağının geçmişi					
	12	Ortaçağ Avrupa mutfağının geçmişi					
	13	Ortaçağ Akdeniz mutfağının geçmişi					
14	Ortaçağ Akdeniz mutfağının geçmişi						
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE</b>	Ortam			Donanım		İş Yeri	
	Mutfak ortamı			Mutfak		Okul, Otel	

<b>DONANIM</b>		donanımı	Ve Restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	40
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	x	40
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>			
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yurt dışı, yurt içi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI</b>	<b>İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>2.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	S	2	0	0	2	2	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>	<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)</b>		<b>Toplam</b>		
	2	28	60		88		
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu ders ile öğrenciye; iş güvenliğini sağlamak için gerekli olan yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1.İlk Yardım Tedbirlerini Almak 2.Çalışma Emniyetini Sağlamak						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>					
	1	İlkyardım eğitimi					
	2	İlkyardım eğitimi					
	3	İlkyardım eğitimi					
	4	İlkyardım eğitimi					
	5	İlk yardım malzemeleri					
	6	İlk yardım malzemeleri					
	7	İlk yardım malzemeleri					
	8	Kişisel emniyet sağlama					
	9	Kişisel emniyet sağlama					
	10	Kişisel emniyet sağlama					
	11	Çalışanların emniyetini sağlama					
	12	Çalışanların emniyetini sağlama					
	13	İş ortamı güvenliği sağlama					
	14	İş ortamı güvenliği sağlama					
	15						
16							
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	<b>Ortam</b>		<b>Donanım</b>		<b>İş Yeri</b>		
	Teknoloji Sınıfı		Kütüphane, İnternet, bilgisayar, bireysel öğrenme kataloglar eğitici yayınlar				
<b>ÖLÇME VE</b>	Not/açıklama/öneri:						

<b>DEĞERLENDİRME</b>	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar		40
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı		60
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Meslekle ilgili lisans eğitimine sahip öğretim elemanları girebilecektir.		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı ders kitapları ve diğer kaynaklar		
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Çalışma Bakanlığı ve Sağlık Kuruluşları		

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MESLEKİ YABANCI DİL I</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>III. Dönem</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	2	0	0	2	2	2
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	<b>Temel İngilizce veya Almanca bilgisine sahip olma</b>						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)		Toplam		
	2	28	28		56		
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste öğrenciye; temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	1. Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak, bilmek						

<b>VE YETERLİKLER</b>	2. Mesleki kavram ve tanımları kullanmak		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı.	
	2	Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı.	
	3	Mesleki terim, kavram ve terminoloji	
	4	Mesleki terim, kavram ve terminoloji	
	5	Kişisel bakım	
	6	Hijyen ve sanitasyon	
	7	Bulaşık yıkama ve çöp atma	
	8	<b>ARA SINAV</b>	
	9	Yemek pişirme	
	10	Yemek pişirme	
	11	Türk mutfağına özgü yemekler	
	12	Türk mutfağına özgü yemekler	
	13		
14			
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım	İşyeri
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	40
	Ödevler	Diyalog hazırlama	
	Projeler	Yazma	
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	x	60
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Bu ders; alanında en az lisans düzeyinde eğitim almış olan, yabancı dil yeterliğine sahip öğretim elemanları tarafından verilmelidir.		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar.		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Öğrencinin; konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan ilgili işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır.		

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MUTFAK ORGANİZASYONU</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>I.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	4	0	0	4	4	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	YOK						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>			<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)</b>	<b>Toplam</b>	
	4	56			34	90	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. Personel ihtiyacını belirlemek 2. Mutfak operasyonu yönetmek 3. İş organizasyonu yapmak 4. Bulaşıkhaneyi yönetmek 5. Atıkları yönetmek						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>					
	1	İş gören ihtiyacını belirleme İşletmenin personel ihtiyacı					
	2	İş görüşmeleri Ekstra personel alımı					
	3	Mutfakta yapılacak işleri planlama					
	4	Çalışanların iş paylaşımını yapma					
	5	Meeting Diğer departmanlar ile iletişim					
	6	İş ve zaman etüdü Mutfak operasyonları					

	7	Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme		
	8	Mutfak personelin görev tanımlarını yapma Personel performansını değerlendirme		
	9	Bulaşıkhaneye organizasyonu		
	10	Bulaşıkhaneye operasyonu		
	11	Bulaşıkhaneye operasyonu		
	12	Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü		
	13	Atık ayrıştırma sistemleri		
	14	Atık odaları Atık transferi		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım	İşyeri
	Mutfak ortamı		Mutfak donanımı	
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
	Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara sınavlar		x	40
	Ödevler			
	Projeler			
	Dönem ödevi			
	Laboratuvar			
	Diğer			
	Dönem Sonu Sınavı		X	60
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar			
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri			

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>1.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	5	0	0	5	5	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>		<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)</b>		<b>Toplam</b>	
	5	70		50		120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapmak 2. Depo kontrolleri yapmak 3. Yiyecekleri depolamak 4. Besinleri işleyerek saklamak(I.II)						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>					
	1	Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü Besin hazırlama ve pişirmede hijyen					
	2	Yemeklerden numune alma Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme					
	3	<b>Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri</b>					
	4	<b>Depoların fiziki özelliklerini planlaması</b> <b>Depoların ısı kontrolleri</b>					
	5	İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması					
	6	İşlenmemiş yiyecekleri depolaması					
	7	<b>Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması</b> <b>Donmuş gıdaların depolanması</b>					
	8	<b>Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması</b> <b>Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması</b> Besinlerin Tuzlanarak Saklanması					
9	<b>Besinlerin Baharatla Saklanması</b>						



	10	<b>Besinlerin Şekerle Saklanması</b>	
	11	<b>Besinlerin Kurutularak Saklanması</b>	
	12	<b>Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması</b>	
	13	<b>Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması</b>	
	14	<b>Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması</b>	
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		İşyeri
	Mutfak ortamı	Donanım	Mutfak donanımı
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	40
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
Dönem Sonu Sınavı	X	60	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Otel, restoranlar, kurum mutfakları, yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>PIŞIRME YÖNTEMLERİ II</b>
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>

<b>DÖNEMİ</b>	2.YY						
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	Z	2	3	0	5	4	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi			Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)	Toplam	
	5	70			50	120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak</li> <li>2. Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>3. Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırmak</li> <li>4. Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlamak</li> <li>5. Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>6. Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>7. Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>8. Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Ön Hazırlıklar					
	2	Izgara Et Yemeklerini Pişirme					
	3	Ön Hazırlıklar					
	4	Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme					
	5	Ön hazırlıklar Sauting (az yağda pişen ) pişen ürünler					
	6	Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler					
	7	Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler					
	8	Ön Hazırlıklar					
	9	Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme					
	10	Ön Hazırlıklar					
	11	Yiyecekleri Braising Pişirme					
	12	Ön hazırlık Etleri füme pişirilecek ürünler					
	13	Ön Hazırlıklar					
	14	Yiyecekleri Gratinating Pişirme					
15	Ön Hazırlıklar						

	16	Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım	İşyeri
	Mutfak ortamı		Mutfak donanımı	Okul, Otel Ve Restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
	Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar		x	30
	Ödevler			
	Projeler			
	Dönem Ödevi			
	Laboratuvar		X	30
	Diğer			
Dönem Sonu Sınavı		X	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar,sürelî yayınlar ve yöresel kaynaklar			
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Otel, restoranlar, kurum mutfakları, yerel dernekler,yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri			

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>ŞARAP SERVİSİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	OTEL LOKANTA İKRAM HİZMETLERİ						
<b>PROGRAM</b>	AŞÇILIK						
<b>DÖNEMİ</b>	4.YY						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	S	2	2	0	4	3	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)			Toplam	
	4	56	64			120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu ders ile öğrenciye;şarap çeşitlerinin satın alınması, depolanması,						

	servisini yapma yeterliliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şarabın satın alınmasını ve saklanması sağlamak</li> <li>2. Şarap servis öncesi hazırlık yapmak</li> <li>3. Şarap menüsü kartı hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>4. Şarap servisi yapmak/yaptırmak</li> </ol>		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b> (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Dönem sonu menü değişimi yapmak	
	2	Şarapları depolamak/saklamak Şarap stok sayılarını belirlemek	
	3	Menü oluşumu sırasında şarap seçimi yapmak/yardımcı olmak	
	4	Şarap servisi için gerekli malzemelerin kontrolünü yapmak Bardakların seçimi ve kontrolünü yapmak	
	5	Personele periyodik olarak /şarap bilgisi eğitimi vermek	
	6	Personele Servis öncesi meetingde şarap bilgisi vermek	
	7	Şarap servisi için gerekli malzemelerin kontrolünü yapmak Bardakların seçimi ve kontrolünü yapmak	
	8	Personele periyodik olarak /şarap bilgisi eğitimi vermek Personele Servis öncesi meetingde şarap bilgisi vermek	
	9	Şarapların oluşum sürecini araştırmak /tanıtmak Menü kartında şarapları çeşitlerine göre sıralamak	
	10	Bardakta servis edilecek şarapların seçimini yapmak Yiyecek gruplarına göre şarap önerisinde bulunmak/servis yapmak/yaptırmak	
	11	Roze şarap servisi yapmak/yaptırmak Kırmızı şarap servisi yapmak/yaptırmak	
	12	Köpüklü şarap ve Şampanya servisi yapmak/yaptırmak Beyaz şarap servisi yapmak/yaptırmak	
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım	İşyeri
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	X	30
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar	X	30
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	X	40
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve otel işletmeciliği lisans mezunu ve alanda tecrübeli öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır.		

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	Ziyafet mutfağı						
<b>BÖLÜM</b>	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ						
<b>PROGRAM</b>	AŞÇILIK						
<b>DÖNEMİ</b>	3.YY						
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATI	KREDİ	AKTS
	S	2	2	0	4	3	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi		Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)		Toplam	
	4	56		64		120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ziyafet organizasyonu yapmak</li> <li>Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak</li> <li>Out side Catering faaliyetini yapmak</li> <li>Açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta						
	1	Ziyafet yemeklerini hazırlama					
	2	Ziyafet yemeklerini hazırlama					
	3	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme					
	4	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme					
	5	Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama					
	6	Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama					
	7	Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama					
	8	Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama					
	9	Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma					
	10	Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma					
	11	Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama					
	12	Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama					
	13	Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama					
14	Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama						
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam			Donanım		İşyeri	
	Mutfak ortamı			Mutfak donanımı		Okul, otel ve restoranlar	

<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	30
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar	X	30
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	X	40
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar,sürelî yayınlar ve yöresel kaynaklar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Otel, restoranlar, kurum mutfakları, yerel dernekler,yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

<b>DERSİN ADI</b>	DOSYALAMA VE ARŞİVLEME						
<b>ALAN</b>	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ						
<b>PROGRAM</b>	AŞÇILIK						
<b>DÖNEMİ</b>	I. YY.						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	S	2	0	0	2	2	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	Yok						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)			Toplam	
	2	28	61			89	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste dosyalama ve arşivleme ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1-Dosyalama sistemini kontrol altında tutmak 2-Belge akışını sağlamak 3-Arşivleme sistemini yürütmek						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Dosya Planı					
	2	Dosyalama Sistemleri					
	3	Dosyalama					
	4	Sırtlık					
	5	Ayaç					
	6	Sırtlık ve ayaçları Dosyaya Yerleştirme					
	7	Belge					
	8	ARA SINAV					
	9	Belge kaydı					
	10	Belgelerin İlgili Birimlere İletilmesi					
	11	GİDEN BELGE					
	12	Giden Belge Kaydı					
	13	Zarflama yöntemleri					
	14	Zarf Çeşitleri					
	15	Giden Belgeleri Gönderme Yöntemleri					
	16						
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım			İşyeri	
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:						
	Yöntem		Uygulanan yöntem			Yüzde (%)	
	Ara Sınavlar		X			40	
	Ödevler						
	Projeler						
	Dönem Ödevi						
	Laboratuvar						
	Diğer						
Dönem Sonu Sınavı		X			60		

<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda öğretim elemanı
<b>KAYNAKLAR</b>	
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>GÖSTERİ SERVİSİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL LOKANTA İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>4.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	S	2	2	0	4	3	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>	<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)</b>			<b>Toplam</b>	
	4	56	60			116	
<b>DERSİN AMACI</b>	Öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisini yapabilecektir						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	FLAMBE YAPILACAK ORTAMI PLANLAMAK FLAMBE SERVİSİNE ÖN HAZIRLIK YAPILMASINI SAĞLAMAK FLAMBE SERVİSİNİN YAPILMASINI SAĞLAMAK FÖNDÜ SERVİSİNE ÖN HAZIRLIK YAPILMASINI SAĞLAMAK FÖNDÜ SERVİSİNİN YAPILMASINI SAĞLAMAK						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>					
	1	Personele flambe eğitimi vermek					
	2	Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak					
	3	Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlamak					
	4	Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek					
	5	Menüdeki mevcut Et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek					
	6	Menüdeki mevcut Deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek Menüdeki mevcut Kümes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek					



	7	Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	8	Föndü yiyeceğinin siparişinin alınmasını sağlamak Föndü araç-gereçlerini hazırlatmak Föndü sipariş sonrası mutfağa bilgi vermek
	9	Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlatmak Et föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek Deniz ürünleri föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek
	10	Peynir föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek
	11	Çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek
	12	Föndü sonrası mice en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım
		İşyeri
	Not/açıklama/öneri:	
	Yöntem	Uygulanan yöntem
	Ara Sınavlar	Yüzde (%)
	Ödevler	20
	Projeler	20
	Dönem Ödevi	
	Laboratuvar	20
	Diğer	
	Dönem Sonu Sınavı	40
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>		
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı	
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar	
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlarıdır.	

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KONUK İLETİŞİMİ</b>
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>
<b>DÖNEMİ</b>	<b>2. yy.</b>
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe

<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	S	3	0	0	3	3	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi		Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)		Toplam	
	3	52		48		90	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. İletişim araçlarını kullanmak 2. Etkili iletişim kurmak 3. Olağan dışı durumlara göre davranmak 4. Konukla iletişim kurmak						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b> (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Telefonla iletişim					
	2	Faks ile iletişim					
	3	E-posta					
	4	İnternette sesli ve görüntülü iletişim					
	5	Sözlü iletişim					
	6	Yazılı iletişim					
	7	Beden dili					
	8	Ara sınav					
	9	Konuğun konaklama tesisi içerisinde karşılaşılabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri					
	10	Konuğun konaklama tesis dışında karşılaşılabileceği olağan dışı durumlar ve çözümleri					
	11	Müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar					
	12	Konuk tipleri ve davranışları					
	13	Konuk şikayetleri					
	14	Konuk isteklerinin, şikayetlerinin alınması					
	15	Konuk isteklerinin, şikayetlerinin istatistiki verilerini oluşturma					
	16						
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam			Donanım		İşyeri	
	Sınıf			Bilgisayar, Projeksiyon, Tahta, Kalem, Ders Kitabı, Desk			
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:						
	Yöntem			Uygulanan yöntem		Yüzde (%)	
	Ara Sınavlar			X		30	
	Ödevler						
	Projeler			X		30	
Dönem Ödevi							

	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	X	40
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlardır.		

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MESLEKİ YABANCI DİL II</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>IV. Dönem</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	2	0	0	2	2	2
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	Temel İngilizce veya Almanca bilgisine sahip olmak						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>	<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)</b>			<b>Toplam</b>	
	2	28	28			56	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste öğrenciye; temel mesleki kavram ve tanımları ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak</li> <li>Mesleki kavram ve tanımları kullanmak</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>					
	1	Mesleki konularda yazılı ve sözlü iletişim kurma					

	2	Mesleki konularda yazılı ve sözlü iletişim kurma	
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	40
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	x	60
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Bu ders; alanında en az lisans düzeyinde eğitim almış olan, yabancı dil yeterliğine sahip öğretim elemanları tarafından verilmelidir.		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Öğrencinin; konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel ve kamu kurum ve kuruluşlardır.		

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MUTFAK PLANLAMA</b>
-------------------	------------------------

<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>							
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>							
<b>DÖNEMİ</b>	<b>2.YY</b>							
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>							
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATI</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>	
	Z	5	0	0	5	5	4	
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	YOK							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>				<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)</b>	<b>Toplam</b>	
	5	70				50	120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu dersle hijyen sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfağı planlanması yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.							
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kişisel bakım yapmak</li> <li>2. İş için hazırlık yapmak</li> <li>3. Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak</li> <li>4. Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek(I, II)</li> <li>5. Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek</li> <li>6. Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak</li> <li>7. Ana mutfağı planlamak</li> <li>8. Soğuk mutfak bölümlerini planlamak</li> <li>9. Banket ve kurum mutfağı bölümlerini planlamak</li> <li>10. Alakart mutfağı planlamak</li> <li>11. Pastane ve ekmek üretim alanını planlamak</li> <li>12. Depoları planlamak</li> </ol>							
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İÇERİK:/Konular</b>						
	1	Vücut Temizliği El ve Ayak Bakımı Ağız ve Diş Bakımı ve Sağlığı Saç Bakımı Cilt Bakımı ve Makyaj Formda Kalmak						
	2	İş Kıyafetini Giyme Personelin Üzerinde ve Dolabında Bulundurması Gereken Araç Gereçler						
	3	Yiyecek Hijyeni Çalışma Ortamı Hijyeni Ekipman Hijyeni Gıda Güvenliği İle İlgili Mevzuat ve Sistemler						

	4	Beslenmenin Önemi Karbonhidratlar Proteinler Yağlar		
	5	Vitaminler Mineraller Su		
	6	Et, Yumurta, Kuru Baklagiller, Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Tahıllar Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler Günlük Menü Planlanması		
	7	Mutfakta Genel Güvenlik Önlemleri İş Kazaları İle İlgili Önlemler Meslek Hastalıkları İş Kazalarında Yapılacak Hukuki İşlemler		
	8	Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama		
	9	Mutfağın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama		
	10	Soğuk Mutfak Üretim Alanı planlama Kahvaltı Mutfağı Üretim Alanını Planlama Kasaphane Bölümünü Planlama		
	11	Banket Ve Kurum Mutfağı Üretim Alanını Planlama		
	12	Alakart Mutfağı Üretim Alanını Planlama Oda Servisi Mutfak Alanını Planlama		
	13	Pasta ve Ekmek Üretim Alanını Planlama		
	14	Soğuk ve Kuru Depoları Planlama		
	<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım	İşyeri
		Mutfak ortamı	Mutfak donanımı	
	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)	
Ara Sınavlar		x	20	
Ödevler				
Projeler				
Dönem ödevi				
Laboratuvar				
Diğer				
Dönem sonu sınavı				
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı			

	öğretim elemanı
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yurt dışı yurt içi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	Otel İşletmeciliği						
<b>BÖLÜM</b>	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri						
<b>PROGRAM</b>	Aşçılık						
<b>DÖNEMİ</b>	3.yy						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATI</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	S	2	0	0	2	2	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	yok						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>	<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)</b>			<b>Toplam</b>	
	2	28	82			120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında “Otel İşletmeciliği –Yatırım-Yönetim- Planlama- Kontrol kavramları”nı açıklamak yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. İşletme ve işlevlerini açıklayabilmek, otel işletmelerinin sınıflandırılmasını açıklayabilmek, otel işletmelerinin kuruluş yerini etkileyen etkenleri ve yapılabirlik çalışmalarını bilmek, otel işletmelerinde organizasyon yapısını açıklamak, otel işletmeleriyle uyumlu yönetim sistemlerini açıklayabilmek.						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	İçerik/Konular					
	1	İş, İşletme ve Üretim Kavramları					
	2	İşletmelerde Rasyonellik İlkeleri					
	3	İşletme Amaçları ve İşletme İşlevleri ile Yönetim ve İşlevleri					
	4	İşletmelerin Sınıflandırılması ve Turizm İşletmeleri					
	5	Turizm İşletmelerinin Sınıflandırılması, Özellikleri ve Otel İşletmeleri					
	6	Otel işletmelerinin Dünyada ve Türkiye’de Tarihsel Gelişimi					
	7	Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik (Genel Hükümler, Asli Konaklama Tesislerinin Genel Nitelikleri ve Oteller)					
	8	ARASINAV					
	9	Otel İşletmelerinin Özellikleri ve Sınıflandırılması ve Uluslar arası Bazı Sınıflandırma Sistemleri					
	10	Otel İşletmelerinin Kuruluş Yerini Etkileyen Etkenler					
	11	Otel İşletmelerinin Kuruluş Yeri Analiz Çalışmaları					
12	Otellerin Yönetim ve Organizasyonu						

	13	<b>Otel Personeli ve Yönetici Görevleri İş ve Görev Tanımları</b>		
	14	<b>Otel İşletmeleriyle Uyumlu Yönetim Türleri ve Toplam Kalite Yönetimi</b>		
<b>EĞİTİM- ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>		Ortam	Donanım	İş Yeri



<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	40
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	x	60
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar		
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Çevrede bulunan kamu kurumları veya özel işletmeler		

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>PIŞIRME YÖNTEMLERİ I</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>1.yy</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATI	KREDİ	AKTS
	Z	2	3	0	5	4	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi		Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)		Toplam	
	<b>5</b>	<b>70</b>		<b>50</b>		<b>120</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak 2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak						

	3. Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak 4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak 5. Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak 6. Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular	
	1	Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantin )	
	2	Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantin	
	3	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak	
	4	Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak Lezzet verici karışımları hazırlamak	
	5	Lezzet verici karışımları hazırlamak	
	6	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak	
	7	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak	
	8	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak	
	9	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık	
	10	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme	
	11	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık	
	12	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme	
	13	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık	
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım	İşyeri
	Mutfak ortamı	Mutfak donanımı	Okul, Otel Ve Restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)

	Ara Sınavlar	x	30
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar	X	30
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	X	40
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar,sürelî yayınlar ve yöresel kaynaklar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yerel dernekler,yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>YIYECEK İÇECEK SERVİSİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>							
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	S	2	2	0	4	3	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)			Toplam	
	4	56	64			120	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uluslar arası servis metotlarını uygulamak</li> <li>2. Kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak</li> <li>3. Sosları servise hazırlamak</li> <li>4. Yemek gruplarının servisini yaptırmak</li> <li>5. Vip konuklarla ilgilenme</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Kahvaltı servisi metotlarını belirlemek/uygulamak Restorantın uygulanacak servis metotlarını					

HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)		belirlemek/uygulamak		
	2	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak		
	3	Kahvaltı kuveri hazırlamak Kahvaltı büfesini hazırlamak		
	4	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmak Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak		
	5	Sos araç-gereçlerini hazırlamak Özelliklerine göre sos hazırlamak		
	6	Sos servisini yaptırtmak/takip etmek		
	7	Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek Sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek		
	8	Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmek Salataların servisini yaptırtmak/takip etmek		
	9	Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmek Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek		
	10	Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek Konuk hakkında bilgi almak		
	11	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak		
	12	Memnuniyetini kontrol etmek Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>		Ortam	Donanım	İşyeri
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
		Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
		Ara Sınavlar	X	30
		Ödevler		
		Projeler		
		Dönem Ödevi		
		Laboratuvar	X	30
		Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı	X	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Alanda en az lisans eğitimine sahip öğretim elemanı			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar			
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Öğrencinin konuyla ilgili olarak iletişim, araştırma, gözlem, uygulama yapabileceği yerler, diğer alan öğretmenleri, sosyal ortaklar, sivil toplum örgütleri, çevrede bulunan işletmeler, özel kamu kurum ve kuruluşlarıdır.			

## DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA						
BÖLÜM	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ						
PROGRAM	AŞÇILIK						
DÖNEMİ	3.YY						
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE						
DERS KATEGORİSİ	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATI	KREDİ	AKTS
	S	2	0	0	2	2	3
ÖN ŞARTLAR	YOK						
SÜRE VE DAĞILIMI	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi		Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)		Toplam	
	2	28		62		90	
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.						
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	1. Araştırma yapmak 2. Araştırma raporu hazırlamak 3. Araştırmayı sunmak						
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Araştırma Konularını Seçme					
	2	Araştırma Konularını Seçme					
	3	Kaynak Araştırması Yapma					
	4	Kaynak Araştırması Yapma					
	5	Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme					
	6	Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme					
	7	Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme					
	8	Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme					
	9	Sunuma Hazırlık Yapma					
	10	Sunuma Hazırlık Yapma					
	11	Sunumu Yapma					
	12	Sunumu Yapma					
	13						
14							
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam	Donanım				İş Yeri	
	Sınıf	Kitaplar, ansiklopediler, dergiler, bilgisayar vb.					
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Not/açıklama/öneri:						
	Yöntem	Uygulanan yöntem				Yüzde (%)	
	Ara Sınavlar	X				30	
	Ödevler						
	Projeler	X				30	
	Dönem Ödevi						
	Laboratuvar						
Diğer							

	Dönem Sonu Sınavı	X	40
--	-------------------	---	----

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>DÜNYA MUTFAKLARI</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>4 YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	2	4	0	6	4	5
<b>ÖN ŞARTLAR</b>	Yok						
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi		Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)		Toplam	
	6	84		65		149	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak</li> <li>2. Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>3. Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>5. Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>6. Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak</li> <li>7. Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak</li> <li>8. Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak</li> <li>9. Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular					
	1	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri					
	2	Uzak Doğu /Asya Mutfağı					
	3	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekleri					
	4	Akdeniz Mutfağı					
	5	Akdeniz Mutfağı Yemekleri					
	6	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı					
	7	Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri					

	8	Avrupa Mutfağı Avrupa Mutfağı Yemekleri	
	9	Denizaşırı Ülke Mutfağı Denizaşırı Ülke Mutfağı Yemekleri pişirme	
	10	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama	
	11	Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama	
	12	Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması	
	13	Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma Yapılan Yemeğin Fotoğraflamak	
	14	Yanında Çalışanlara Eğitim Verme Yayın ve Doküman Hazırlama Meslek ile İlgili Toplantı, Seminer, Konferans, Fuar, Festival, Yarışma, Yayınları Takip Etme	
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım	İş Yeri
	Mutfak ortamı	Mutfak donanımı	Okul, Otel Ve Restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	30
	Ödevler		
	Projeler	x	30
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
Dönem Sonu Sınavı	x	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, Arman KIRIMLI (2003), <b>Arman Hocanın Dünya Mutfağı</b> , Sistem Yayıncılık, İstanbul. Gilles FUMEY, Olivier Etcheveria, (2007), Dünya Mutfakları Atlası, NTV yayınları, İstanbul.		
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULU ŞLAR</b>	Otel, restoranlar, kurum mutfakları, yurt dışı, yurt içi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

**DERS BİLGİ FORMU**

<b>DERSİN ADI</b>	HİJYEN VE SANİTASYON						
<b>ALAN / BÖLÜM</b>	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ						
<b>PROGRAM</b>	AŞÇILIK						
<b>DÖNEMİ</b>	2.YY						
<b>DERSİN DİLİ</b>	Türkçe						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	S	2	0	0	2	2	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>	<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)</b>			<b>Toplam</b>	
	2	28	60			88	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1. Kişisel hijyeni sağlamak 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)</b>	<b>Hafta</b>	<b>Modüller/İçerik/Konular</b>					
	1	Kişisel Hijyen					
	2	Kişisel Hijyen					
	3	Kişisel Hijyen					
	4	Kişisel Temizlik Kuralları					
	5	Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları					
	6	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları					
	7	Periyodik Sağlık Kontrolleri					
	8	İşletme Giriş ve Çıkışları					
	9	Temizlik Malzemeleri					
	10	Temizlik Malzemeleri					
	11	Temizlik Malzemeleri					
	12	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon					
	13	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon					
14	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon						
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	<b>Ortam</b>	<b>Donanım</b>		<b>İş yeri</b>			
	Sınıf ve İşletme			Soyunma Odaları, Personel Dolapları, İş Kıyafetleri, koruyucu malzemeler, Temizlik malzemeleri, deterjanlar, dezenfektanlar, temizlik suyu, depolama tankları, temizleme makineleri, dezenfektan makineleri, taşıma kapları			
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:						
	<b>Yöntem</b>		<b>Uygulanan yöntem</b>		<b>Yüzde (%)</b>		



	Ara Sınavlar	x	40
	Ödevler		
	Projeler		
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
	Dönem Sonu Sınavı		60
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve diğer kaynaklar		
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>			

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MENÜ PLANLAMA I</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>2.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	3	0	0	3	3	3
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi			Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İşyeri Eğitimi)	Toplam	
	<b>3</b>	<b>52</b>			<b>48</b>	<b>90</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menü planlama hazırlıkları yapmak</li> <li>Menü planlamak</li> <li>Diyet menüsü hazırlamak</li> <li>Özel durumlara uygun menü planlamak</li> </ol>						
	1	Menü					
	2	Standart yemek reçetesi					
	3	Ürün Maliyeti Çıkarma					
	4	Tabldot mönü planlama					
	5	Ala carte mönü planlama					

	6	Ziyafet menüleri		
	7	Mönü kartı		
	8	Kalp damar hastaları için menü		
	9	Sindirim sistemi hastalıklarında için menü		
	10	Diyabet hastalığında uyulacak menü		
	11	Sporcu menüsü		
	12	<b>Çocuk ve genç menüsü</b>		
	13	<b>Yaşlılar için menü planlama</b>		
	14	Vejeteryan menüsü		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım	İşyeri
	Mutfak ortamı, İnternet ortamı		Mutfak donanımı	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
	Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar		x	30
	Ödevler			
	Projeler		X	30
	Dönem Ödevi			
	Laboratuvar			
	Diğer			
Dönem Sonu Sınavı		X	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar			
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri			

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MUTFAK ÇEŞİTLERİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>4.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	Z	1	4	0	5	3	4

<b>ÖN ŞARTLAR</b>				
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)	Toplam
	5	70	50	120
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.			
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Personel mutfağını yönetmek</li> <li>2. Kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>3. Yerel mutfağı yönetmek</li> <li>4. Alakart mutfak çalışmaları yapmak</li> <li>5. Alakart yemekleri hazırlamak/hazırlatmak</li> </ol>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta			
	1	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama		
	2	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama		
	3	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama		
	4	Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama		
	5	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma		
	6	Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma		
	7	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma		
	8	Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma		
	9	Alakart mutfak için sos hazırlama		
	10	Alakart mutfak için sos hazırlama		
	11	Alakart mutfak için garnitür hazırlama		
	12	Alakart mutfak için garnitür hazırlama		
	13	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama		
14	Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama			
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım	İşyeri
	Mutfak ortamı		Mutfak donanımı	Okul, otel ve restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
	Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar		X	30
	Ödevler			
	Projeler			
	Dönem Ödevi			
	Laboratuvar		X	30
Diğer				

	Dönem Sonu Sınavı	X	40
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar,sürelî yayınlar ve yöresel kaynaklar		
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yerel dernekler,yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>MUTFAK ÜRÜNLERİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>3.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	<b>TÜRÜ</b>	<b>TEORİ</b>	<b>UYG.</b>	<b>LAB.</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
	Z	2	4	0	6	4	5
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	<b>Haftalık Ders Saati</b>	<b>Okul Eğitimi Süresi</b>			<b>Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)</b>	<b>Toplam</b>	
	<b>6</b>	<b>84</b>			<b>65</b>	<b>149</b>	
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.						
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlatmak</li> <li>Kahvaltı kısmını yönetmek</li> <li>Kasaphane kısmını yönetmek</li> <li>Su ürünlerini hazırlamak</li> </ol>						
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	<b>Hafta</b>						
	1	Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama					
	2	Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama					
	3	Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama					
	4	Millî ve özel çorbalar hazırlama					
	5	Kahvaltılık yumurta hazırlama					
	6	Kahvaltılık yumurta hazırlama					

	7	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama		
	8	Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama		
	9	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama		
	10	Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama		
	11	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama		
	12	Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama		
	13	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme		
	14	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım	İş Yeri
	Mutfak ortamı		Mutfak donanımı	Okul, otel ve restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
	Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara sınavlar		x	30
	Ödevler			
	Projeler		X	30
	Dönem ödevi			
	Laboratuvar			
	Diğer			
Dönem sonu sınavı		X	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar ve yöresel kaynaklar			
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Otel, restoranlar, kurum mutfakları, yerel dernekler, yurt dışı yurt içi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri			

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>PASTANE ÜRÜNLERİ</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>4.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TRÜKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	Z	2	4	0	6	4	5

ÖN ŞARTLAR				
SÜRE VE DAĞILIMI	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)	Toplam
	6	84	65	149
DERSİN AMACI	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basit hamur ile ürün ile hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>2. Yağlı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>3. Mayalı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>4. Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>5. Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak</li> <li>6. Kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>7. Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>8. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak</li> <li>9. Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak/yaptırmak</li> </ol>			
DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI (MODÜLLER VE HAFTALARA GÖRE DAĞILIMI)	Hafta	Konular		
	1	Ön Hazırlıklar /Basit Hamur ile Börekler Hazırlama		
	2	Ekmek Dekorları		
	3	Ön Hazırlıklar / Milföy Hamuru Hazırlama Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler		
	4	Ön Hazırlıklar / Ekmek Çeşitleri Hazırlama		
	5	Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama		
	6	Ön Hazırlıklar / Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması		
	7	Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama		
	8	Yaş Pasta Hazırlama		
	9	Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak		
	10	Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları		
	11	Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama		
	12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri		
	13	Ön Hazırlıklar Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama		
	14	Ön Hazırlıklar Şekerleme ile Süsleme Çikolata ile Süsleme		
	15			
16				
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam		Donanım	İş Yeri
	Mutfak(Pastane) ortamı		Mutfak (pastane) donanımı	Okul, otel ve restoranlar, pastaneler,

			unlu mamüller imalathaneleri
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:		
	Yöntem	Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara Sınavlar	x	30
	Ödevler		
	Projeler	X	30
	Dönem Ödevi		
	Laboratuvar		
	Diğer		
Dönem Sonu Sınavı	X	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı		
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar,sürelî yayınlar		
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Otel, restoranlar, kurum mutfakları, pastaneler, yurt dışı yurt içi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri		

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>SOĞUK MUTFAK</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>3.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	Z	2	2	0	4	3	4
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							
<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi			Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)	Toplam	
	4	56			60	116	

<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.		
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	1.Salata ve salata sosları hazırlamak 2.Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak 3.Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak 4.Soğuk tabak ve dekor hazırlamak		
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta		
	1	Ön hazırlık yapmak	
	2	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak	
	3	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak	
	4	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	5	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	6	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak	
	7	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak	
	8	Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak	
	9	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	10	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	11	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	12	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak	
	13	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak	
14	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam	Donanım	İş Yeri
	Mutfak ortamı	Mutfak donanımı	Okul, otel ve restoranlar

### DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>YÖRESEL MUTFAKLAR</b>						
<b>BÖLÜM</b>	<b>OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ</b>						
<b>PROGRAM</b>	<b>AŞÇILIK</b>						
<b>DÖNEMİ</b>	<b>3.YY</b>						
<b>DERSİN DİLİ</b>	<b>TÜRKÇE</b>						
<b>DERS KATEGORİSİ</b>	TÜRÜ	TEORİ	UYG.	LAB.	DERS SAATİ	KREDİ	AKTS
	Z	2	4	0	6	4	5
<b>ÖN ŞARTLAR</b>							



<b>SÜRE VE DAĞILIMI</b>	Haftalık Ders Saati	Okul Eğitimi Süresi	Bireysel Öğrenme Süresi (Proje, Ödev, Araştırma, İş Yeri Eğitimi)	Toplam
	<b>6</b>	<b>84</b>	<b>65</b>	<b>149</b>
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.			
<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> <li>2. Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> <li>3. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> <li>4. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> <li>5. Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> <li>6. Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> <li>7. Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak</li> </ol>			
<b>DERSİN İÇERİĞİ VE DAĞILIMI</b>	Hafta	Modüller/İçerik/Konular		
	1	Orta Anadolu Mutfağı		
	2	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri		
	3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı		
	4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri		
	5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı		
	6	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri		
	7	Akdeniz Mutfağı		
	8	Akdeniz Mutfağı Yemekleri		
	9	Ege Mutfağı		
	10	Ege Mutfağı Yemekleri		
11	Karadeniz Bölgesi Mutfağı			

	12	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri		
	13	Trakya Mutfağı		
	14	Trakya Mutfağı Yemekleri		
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	Ortam		Donanım	İşyeri
	Mutfak ortamı		Mutfak donanımı	Okul, Otel Ve Restoranlar
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Not/açıklama/öneri:			
	Yöntem		Uygulanan yöntem	Yüzde (%)
	Ara sınavlar		x	30
	Ödevler			
	Projeler			
	Dönem ödevi			
	Laboratuar		X	30
	Diğer			
Dönem Sonu Sınavı		X	40	
<b>ÖĞRETİM ELEMANI</b>	Turizm ve otel işletmeciliği lisans mezunu, sektör deneyimi olan alanda sertifikalı öğretim elemanı			
<b>KAYNAKLAR</b>	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar ve yöresel kaynaklar			
<b>İŞBİRLİĞİ YAPILACAK KURUM/KURULUŞLAR</b>	Oteller, restoranlar, kurum mutfakları, yerel dernekler, yurtdışı yurtiçi üniversitelerin alanla ilgili bölümleri			