



T.C.
Giresun Üniversitesi
Dereli Meslek Yüksekokulu
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı
(3+1) Eğitim Modeli Ders İçerikleri

Birinci Yarıyıl Dersler

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18. 01	Türk Dili I	2	0	2
Dil – Kültür ilişkisi, Türk Dilinin Tarihi Gelişimi, Türkçe'nin Ses Özellikleri ve Ses Bilgisi İle İlgili Kurallar; Hece Bilgisi, Anlam Bilgisi, Yapı Bilgisi, Sözcük Türleri, Sözcük Öbekleri					
Zorunlu	DASC18. 03	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2
Osmanlı Yenileşmesi, Avrupa Gelişmeleri, Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali, Yeni Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat ve Terakki, II. Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp ve Balkan Savaşı, Birinci Dünya Savaşının Sebepleri, Birinci Dünya Savaşı, Osmanlı Devletinin Paylaşılması, Milli Mücadele Hazırlık Dönemi, Sivas Kongresi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi ve Misak-ı Milli, TBMM Dönemi ve Cephelerin Oluşturulması, Lozan Antlaşması, Dış Politika					
Zorunlu	DASC18. 05	Yabancı Dil (İngilizce) I	3	0	3
Verb be singular/ numbers, Verb be singular/ countries, Verb be plural/ nationalities, Question words/ numbers, Singular and plural nouns/ small things, This/ that/ these/those/ souvenirs, Revision with extra resources, Possessive adjectives/ people and family, Adjectives/ colors and common adjectives, Present simple:+ and -/ food and drink, Present simple / common verb phrases, Present simple: he she it/ jobs, Adverbs of frequency/ a typical day, Revision with extra resources					
Zorunlu	DASC18. 07	Temel Bilgi ve İletişim Teknolojileri	1	2	4
Bilgisayara Giriş, Temel Donanım Bilgisi, Temel Seviye İşletim Sistemi Bilgisi, Ofis Yazılımları Hesap Tablosu Programları, İşletim Sistemi Ayarlarının Yapılandırılması, İnternet Kullanımı ve Mail Yönetimi, MS Office Word 2010, MS Office Powerpoint 2010, MS Office Excel 2010					
Zorunlu	DASC18. 09	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	4
Beslenmeye Giriş, Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemi, Besin Öğeleri (Karbonhidratlar, Yağlar, Proteinler, Su, Vitaminler, Mineral Maddeler), Besinlerin Gruplandırılması (Süt, Et, Meyve-Sebze, Tahıl Grubundaki Besinler), İnsanların Durumuna Uygun Beslenme, Beslenme Şekilleri, Besleyici Olmayan Maddeler, Günlük Yemek Planlarının Hazırlanması, Toplu Beslenme Endüstrisi, Gıda Zehirlenmeleri. Menü Kavramı, Özellikleri ve Önemi, Menüde İçerik, İşlev, Süreç ve Malzeme, Menü Türleri, Menü Planlama ve Geliştirme, Menü Planlama Süreci, Menü Planlarken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar, Menü Planlamada İhmal Edilen Unsurlar, Standart Menü Planlama, Klasik Menü, Modern Menü, Menü Kartları, Özel Günler İçin Menü Planlama, Farklı Yaş Grupları ve Beslenme Alışkanlıkları İçin Menü Planlama, Menüde Maliyet Kontrolü, Menü Pazarlama, Menü Tasarım İlkeleri					
Zorunlu	DASC18. 11	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I	2	2	5
Temel Mutfak Bilgileri, Temel Mutfak Bilgileri, Temel Mutfak Bilgileri Besin Hazırlama ve İşleme Yöntemleri, Besin Muhafaza Yöntemleri, Et ve Et Ürünleri, Et ve Et Ürünleri Sebze ve Meyve Ürünleri, Kurubaklagiller, Tahıl ürünleri, Ekmek ve Unlu Mamuller, Temel Soslar ve Fondlar(3 hafta)					

Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi Murat AYAR

Müdür
Dr. Öğr. Üyesi Yavuz Selim GÖL

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18. 13	Yiyecek-İçecek Servisi ve İkram Hizmetleri	3	0	3
Yiyecek İçecek Sektörüne Yönelik Bilgi, Yiyecek İçecek Endüstrisindeki Sektörler, Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tarihsel Gelişimi, Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Profesyonellik, Servis Alanları Ve Ekipmanlar, Servisle İlgili Temel Bilgi Ve Beceri, Müşteri İkna Etmeye Yönelik Servis, Servis Teknikleri, Başka Ükelere Ait Sofra Adabı, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yapılan Menü Planlama, Gıda Üretimi, Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Servis Hizmetleri, Ziyafet Ve Toplu Yiyecek İçecek Organizasyonlarının Prosedürleri					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18. 15	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2
İş Güvenliğinin Tanımı, Önemi ve Amacı, Türkiye’ de ve Dünya’ da İş Sağlığı ve Güvenliği, Çalışma Ortamı Gözetimi, İş Hijyeni, Risk Etmenleri (Fiziksel, Kimyasal, Biyolojik, Psikososyal), Korunma Politikaları, Çalışma Yaşamında Özel Risk Grupları, Acil Durumlar (Yangın, Deprem vs. nedenleri ve önlemleri), Kişisel Koruyucu Donanımlar, Sağlık Gözetimi ve Meslek Hastalıkları (Sınıflandırılması ve Çözümler), İş Kazaları (Nedenler, Çözümleri), Risk Yönetimi ve Değerlendirme, İş Kazasında Hukuki İşlemler					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.117	Dünya Mutfakları	3	0	3
Amerikan yemekleri, Uzak Doğu ve Asya Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı, Avrupa Mutfağı, Deniz aşırı Ülkelerin Mutfağı, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Tarifleri Tasarlamak, Yeni Yapılan Yemeği Tadımına Sunma, Yapılan Yemeği Fotoğraflamak					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	TDP-101	Toplumsal Duyarlılık Projeleri I	2	0	2
Birinci dönem içerisinde “proje hazırlığı” süreci kapsamında; <ul style="list-style-type: none"> • Proje döngüsü yönetiminin ve sorumluluk, gönüllülük ve takım çalışması konularında bilgilendirilmelerde bulunulması. • Proje konusu hakkında araştırma yapılması ve gerekli dokümanların hazırlanması, • Projenin gerçekleştirilmesi için ilgili kamu kurum ve kuruluşlar ile görüşmelerin yapılması ve gerekli izinlerin alınması, • Proje adımlarının, süresinin, faaliyetlerinin belirlenmesi, • Proje danışman öğretim üyesi tarafından proje sözcüsü, proje fotoğrafçısı gibi görevlendirmeler yapılmaktadır. 					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	TCE-101	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	2	0	2
(Toplumsal) Cinsiyet Nedir? Kavramlar, Tarihçe, Toplumsal Cinsiyet Sosyolojisi, Toplumsal Cinsiyet Algılamaları, Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerine Farklı Yaklaşımlar, Feminist Yaklaşımlar, Dünyada ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerinin Görünümü, Dünyada ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Politikaları					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	KAH-101	Kadın ve Aile Hayatı	2	0	2
Kadın Kavramı, Ahlakın Oluşumunda Rol Oynayan Faktörler, Aile Kavramı, Aile Birliği, İdeal Aile Modelleri					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	IAD-101	İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi	2	0	2
Etik ve Ahlak Kavramları, Etik Sistemleri, Ahlakın Oluşumunda Rol Oynayan Faktörler, Meslek Etiği, Mesleki Yozlaşma ve Meslek Hayatında Etik Dışı Davranışların Sonuçları, Sosyal Sorumluluk Kavramı					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC101	İletişim	2	0	2
İletişim ile İlgili Temel Kavramlar, İletişim Sürecinin Özellikleri, İletişim Türleri, İletişimde Engeller, İletişim ve Çatışma, Sözlü İletişim Konuşma ve Dinleme, Sözsüz İletişim, İkna Edici İletişim Teknikleri, Kültürel Farklılıklar Ve İletişim, Tartışma Ve Müzakere Teknikleri, Empati İletişimi, Beden Dili, İletişim Becerileri ve Kişilik Analizi Test Uygulamaları					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC103	Soğuk Mutfak	2	0	2
Genel Olarak soğuk Mutfağın Tanıtılması, Genel Olarak soğuk Mutfağın Tanıtılması Soğuk sosların ve türevlerinin tanıtılması, Zeytinyağlıların ve türlerinin öğrenilmesi ve uygulanması					

Marinatlara, Mezeler ve Ördövrlerin öğrenilmesi ve uygulanması(2 Hafta), Sandviç çeşitleri ve kanepelerin öğrenilmesi ve uygulanması, Soğuk çorbaların öğrenilmesi ve uygulanması Soğuk deniz ürünlerinin öğrenilmesi ve uygulanması;(3 Hafta), Soğuk büfe hazırlığının öğrenilmesi					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC105	İşaret Dili	2	0	2
Türkçe İşaret Dili (TİD)in Tanımı, El ve Parmak Şekilleri, Ellerin Vücuda Göre Konumu, Mimiklerin Fonksiyonu, Tek ve Çift El Kullanım, İşaretlerin Türkçeye İlişkisi, İşareti Anlamlandırma Özgün Anlatım Biçimi, El-Beden Uyumu Yüz İfadesi-Mesaj Uyumu, İşaret Diliyle Sözlü Dili Beraber Kullanma Dudak Hareketlerini Abartmama, Selamlaşma Hal Hatır Sorma, TİD Kullanarak İşitme Engelli Bireyle İletişim Kurma, Duygu Ve Düşünceleri Aktarma, Karşı Tarafı Anlama					

İkinci Yarıyıl Dersler

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.102	Türk Dili II	2	0	2
Anlatım Türleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri, Anlatım Bozukluğu, Edebi Türler, Araştırma Yöntemleri					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.104	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2
Siyasi İnkılaplar, Atatürk Dönemi'nde Kurulan ve TBMM'de Temsil Edilen Siyasi Fırkalar ve Siyasal Olaylar, Cumhuriyet Dönemi Hukuk İnkılâbı ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Alanındaki İnkılâplar, Kültür ve Toplumsal Alanda Gerçekleştirilen İnkılâp Hareketleri, Ekonomik Alanda İnkılâplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası I (1923-1938), Atatürk İlkeleri ve Bütünleyici İlkeler, Atatürk Sonrası Türkiye					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.106	Yabancı Dil (İngilizce)-II	3	0	3
Introduction, How to say hello, Greeting phrases, Possessives and pronouns, How to start a conversation, Present Simple 'be', Writing personal information, English in the classroom, How to introduce family, How to describe people, How to talk about time, Writing a message of introduction, How to ask for information, How to talk about countries, How to say where you are in town, How to talk about language skills, Writing my country and languages, Revision + Extra Reading Material, How to respond to news, How to say dates, How to describe habits, How to describe a typical day, Writing about everyday life in my country, How to introduce people, How to describe people and objects, How to ask for things in a shop, How to ask about peoples' interests, Writing a self portrait, How to ask about prices, How to order food in a cafe, how to talk about food, How to offer things, Writing about food in my country					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.108	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	3
Gıda Güvenliğine Giriş, Gıda Güvenliğinin Önemi, Temel Kavramlar (Hijyen, Sanitasyon, Temizlik, Dezenfeksiyon....vb.), Gıda Kontaminantları ve Bozulma Etkenleri, Gıda Kökenli Sağlık Riskleri, Gıda Koruma Teknikleri ve Ürün Güvenliği, Gıdalara Uygulanan ,Temel Koruma ve İşleme Teknikleri, Gıda Katkı Maddeleri, Endüstriyel Gıda Güvenliğinde Hijyen ve Sanitasyon, Gıdalarda Kalite Güvenliği, Ürün ve Üretimin Kontrolü, GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP' da (İyi Hijyen Uygulamaları) Güvenlik Programları, HACCP Sistemi ve Gıda Endüstrisindeki Gelişimi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.110	Türk Mutfağı	3	0	3
Yiyecek Tarihi -Tarih Öncesi çağlarda yiyecek, tarım, Mutfak Kültürüne giriş Türk Yemek Tarihi, Anadolu Mutfak gelenekleri tarih sürecinde malzeme, ekipman, pişirme teknikleri Türk Mutfağı'na İslam dininin etkileri, Anadolu Selçuklu Devletinde mutfak, Anadolu Selçuklu Devletinde mutfak, Osmanlı Devletinde mutfak(3 Hafta), Halk ve Elit mutfağı(2 Hafta), Anadolu'da Meyhane ve meze kültürü, 20. yüzyıl dan güntümüze Türk mutfağının değerlendirilmesi(2 Hafta)					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.112	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II	3	0	3
Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak, Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak(2 Hafta), Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırma(2 Hafta), Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlatmak(2 Hafta), Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak(2 Hafta), Füme(dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak, Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak					

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.114	Ticari Matematik	2	0	2
Temel Matematik Kavramları, Oran ve Orantı Hesapları, Yüzde Hesapları, Karışım Hesapları, Alaşım Hesapları, Faiz Hesapları, Maliyet-Satış ve Kar-Zarar Problemleri, İskonto Hesapları					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.116	Dünya Mutfakları-II	3	0	3
Amerikan yemekleri, Uzak Doğu ve Asya Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı, Avrupa Mutfağı, Deniz aşırı Ülkelerin Mutfağı, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Tarifleri Tasarlamak, Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma, Yapılan Yemeği Fotoğraflamak					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	TDP-102	Toplumsal Duyarlılık Projeleri II	2	0	2
İlk dönemde hazırlık aşaması tamamlanmış olan projeler hayata geçirilir. Üniversite – Paydaş etkileşimine yönelik bir faaliyet tasarlayıp gerçekleştirerek topluma fayda, katkı sağlanır. Bütçe hazırlanırken tasarlanan finans kaynakları ile temasa geçilerek gerekli kaynağın temini sağlanır ve projenin yürütülmesi için bu kaynaklar kullanılır.					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-102	İlk Yardım	2	0	2
Temel Kavramlar, Acil Durumlarda İletişim, Hasta/Yaralının ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi, Temel Yaşam Desteği, Kanamalarda İlk Yardım, Yaralanmalarda İlk Yardım, Yanık, Sıcak Çarpması ve Donmalarda İlk Yardım, Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım, Bilinç Bozukluklarında İlk Yardım, Zehirlenmelerde İlk Yardım, Hayvan Isırmalarında İlk Yardım, Göz, Kulak ve Buruna Yabancı Cisim Kaçmasında İlk Yardım, Boğulmalarda İlk Yardım, Hasta/ Yaralı Taşıma Teknikleri					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-104	Mutfak Tarihi ve Kültürü	2	0	2
Antik Çağda ateşin bulunması ve pişirmenin tarihi, Hitit, Sümer, Mısır ve Mezopotamya'da Mutfak ekipmanları ve Pişirme yöntemleri, Ortaçağda Mutfak kültürlerinin etkileşimi, Avrupa'da Ortaçağ döneminde yemek, Çatalın icadı ve yaygın kullanımı, Sanayi devrimi Fransa ve diğer ülkelerde mutfak kültürü ve Etkileşim, Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ve bu durumun mutfaka yansması, Mutfağın modernleşmeye başlaması ve kültürel yansması, Türk mutfak kültürünün oluşum ve etkileşim tarihi; Selçuklu mutfak kültürü, Osmanlı Mutfak kültürü, Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-106	Gıda Teknolojisi	2	0	2
Gıda Teknolojisine Giriş, Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik Gelişmeler, Konserve, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Tahıl (Hububat) Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Bitkisel Yağ Teknolojisi, Turşu, Sirke ve Zeytin Teknolojisi, Konserve Gıdalar Teknolojisi, Dondurulmuş Gıdalar Teknolojisi, Gıdaları Depolama Sistemleri					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-108	Gösteri Servisi	2	0	2
Personele flambe eğitimi vermek, Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak, Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlamak, Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Menüdeki mevcut Et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Menüdeki mevcut Deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Menüdeki mevcut Kümes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Föndü yiyeceğinin siparişinin alınmasını sağlamak, Föndü araç-gereçlerini hazırlamak, Föndü sipariş sonrası mutfaka bilgi vermek, Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlamak, Et föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, Deniz ürünleri föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, Peynir föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, Çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, Çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek, Föndü sonrası mice en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek, Föndü sonrası mice en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-110	Yemek Stilizliği	3	0	3
Yemek Stilizliğine Giriş, Yemek Stilizinin Araç Gereçleri ve Kullanım Yerleri, Görsel Örnekler Üzerinden Dikkat Edilmesi Gerekenler ve Uygulanan Teknikler, Yemek ve Tabak Kompozisyonları, İçecek Kompozisyonları, Yiyecek ve İçecek Stilizti İle Fotoğrafçı Arasındaki İlişki, Işık Teknikleri, Kompozisyon Oluşturma Teknikleri, Hamburger Stilizliği, Makarna Stilizliği, Salata Stilizliği, Tatlı Stilizliği, Soğuk İçecek Stilizliği, Fotoğrafçının Yemek Fotoğrafçılığı Hakkındaki Yorumları ve Önemli Noktalar					

AA

AK

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-112	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	2	0	3
Yeni Ürün Tanımı, Ürünün Piyasada Talebinin Araştırılması, Yeni Ürün Formülasyonunda Kullanılacak Gıda Maddelerinin Seçimi, Gıda İşleme Teknikleriyle Yeni Ürün Geliştirme, Duyusal Analiz Tanımı ve Kaliteyle İlişkisi, Duyusal Özellikler ve Ölçme Yöntemleri, Duyusal Test Ortamı ve Kontrolü, Duyusal Yanıtların Ölçümü, Duyusal Yanıtların Değerlendirilmesinde Uygulanan İstatistiksel Testler, Duyusal Analiz Örnek Çalışması					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	SEC-114	Restoran İşletmeciliği	2	0	3
Yiyecek İçecek Sektörüne Genel Bakış, Restoran İşletmelerine Giriş, Kuruluş Yeri Seçimi, Marka Yaratma ve Geliştirme, Dekorasyon ve Planlama, İşletme Yöneticisi, Örgüt Yapısı, Finansal Yönetim, Menü Planlama, Satın alma, Üretim Teknikleri, Servis Yönetimi, Kalite ve Müşteri Memnuniyeti, Maliyet Kontrolü					

Üçüncü Yarıyıl Dersler

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.201	Pastane Ürünleri	3	0	3
Ekmek Dekorları, Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler, Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri, Pizza Çeşitleri, Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması, Kek Çeşitleri, Yaş Pasta Hazırlama, Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlama, Sütü Tatlilar, Meyve Tatliları, Özel Türk Tatliları (Helva, Aşure vb.), Dondurma ve Sorbe Çeşitleri, Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri, Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama, Şekerleme ile Süsleme Çikolata ile Süsleme.					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.203	Vejeteryan Mutfağı	3	0	3
Vejeteryenliğin Tanımı, Doğuşu ve Gelişimi, Vejeteryen Beslenme Tipleri, Yeterli ve Dengeli Vejeteryen Diyetin Temel İlkeleri, Vejeteryen Diyetin Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi, Vejeteryen Beslenenlerde Enerji ve Besin Öğeleri Gereksinmesi, Vejeteryen Diyetine Uygun Menü Örnekleri, Vejeteryen Yemeklerin Hazırlanmasında ve Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Hususlar, Özel Durumu Olan Vejeteryen Bireylerde Beslenmenin Özellikleri, Vejeteryen Mutfak Çorba Yemekleri Hazırlanışı, Vejeteryen Mutfak Yumurta Yemekleri Hazırlanışı, Vejeteryen Mutfak Tahıl Yemekleri Hazırlanışı, Vejeteryen Mutfak Sebze Yemekleri Hazırlanışı, Vejeteryen Mutfak Salata ve Mezelerin Hazırlanışı, Vejeteryen Mutfak Tatlı Hazırlanışı, Vejeteryen Mutfak Meyve Tabağı Hazırlanışı, Vejeteryen Reçete Tasarlanması					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.205	Yöresel Mutfaklar	3	0	3
Yöresel Türk Mutfağına Giriş, Yöresel Mutfak Ekipmanı, Araç-gereç ve Mutfak Tipleri, Akdeniz Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, Karadeniz Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, İç Anadolu Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, Ege Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, Marmara Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, Güneydoğu Anadolu Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, Doğu Anadolu Mutfağının Öğrenilmesi ve Bu Mutfağa Özgü Yemeklerin Yapılması, Yöresel Mutfaklarda Dini Günler, Düğün, Ziyafetlerin Bölgesel Özellikleri ve Farklılıkları					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.207	Yönlendirilmiş Çalışma	2	0	3
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	DASC18.209	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	3
Gıda Hizmet Sektörü, Konsept Geliştirme, Satış Menü Geliştirme, Menü Düzen ve Tasarım, Gelir Tablosu, Porsiyon Maliyeti Belirleme ve Satış Fiyatları, Satın Alma ve Kontroller, Depolama ve Envanter, Günlük Üretim Kontrolü ve Analizi, Satış Kontrolleri ve Analiz, Güncel Yiyecek ve İçecek Maliyetleri, İşgücü Maliyeti Kontrolleri ve Yönetimi					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC201	Girişimcilik	2	1	3
Girişimcilik Özelliklerinin Sınanması, İş Fikri Geliştirme ve Yaratıcılık Egzersizleri: Giriş, Kavramlar ve Konunun Önemi, Yaratıcılık, Girişimcilik Kavramı ve Girişimci Düşünce, Girişimciliğin Türkiye' de ve Dünya' da Değerlendirilmesi, İş Fikri Geliştirme ve Değerlendirme, İş Planlama, Kaynakları Planlama, Faaliyetleri Planlama, İş Planı Kavramı ve Öğeleri, İş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik atölye çalışmaları (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan), İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar					

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC203	İşlevsel Besinler	2	0	3
Beslenme bilimindeki son gelişmeler yaşam kalitesinin önem, İşlevsel besinlerin tanımı İşlevsel besin biliminin amacı, İşlevsel besinlerin tarihçesi, İşlevsel besinler ile ilgili uluslararası gelişmeler İşlevsel besin bilimi ile ilgili bilimsel temeller, İşlevsel besin bilimine teknolojik bakış İşlevsel besin bilimine teknolojik bakış, İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri, İşlevsel besinlerin sağlık üzerindeki rolü İşlevsel besinlerin hastalıkları önlemede rolü, İşlevsel besinlerin hastalıkları önlemede rolü					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC205	Ziyafet Mutfağı	3	0	3
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 İçin Kahvaltı Büfesi Hazırlama, Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlama					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC207	Yemek Tariflerinin Standartlaştırılması	2	0	3
Tarif Geliştirme ve Sunumun Özellikleri ve Yapım Teknikleri, Çorbalarda Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri, Et Yemeklerinin Reçetelerinin Geliştirilmesi ve Sunum Teknikleri, Sebze Yemeklerinin Reçetelerinin Geliştirilmesi ve Sunum Teknikleri, Makarnaların Geliştirilmesi ve Sunum Özellikleri, Özgün Malzemelerle Tarif Geliştirme Sunum Özellikleri Block Box Modeli, Köfte ve Hamur İşi Yemeklerinin Geliştirilmesi ve Sunum Teknikleri, Türk Mutfağında Özgün Reçeteler Oluşturma ve Sunum Teknikleri, Dünya Mutfağında Özgün Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri, Tatlılarda Reçete Geliştirme ve Sunum Teknikleri					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC209	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	3
İş Hukukunun Tanımı, İş Hukukunun Temel Kavramları ve İlkeleri, İş Kanunu, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, İş Sözleşmesi ve Sözleşme Çeşitleri, İş Sözleşmesinin Feshi ve Hukuki Sonuçları, İş Sözleşmesinin Feshi ve Hukuki Sonuçları, Ücret, Çalışma Süreleri ve İzinleri, Sendikalar Hukuku, Toplu İş Sözleşmesi, Sosyal Güvenlik Hukukuna Giriş, Sosyal Sigortalar Kurumu, İş Kazası ve Meslek Hastalıkları Sigortası, Hastalık Sigortası, Analık Sigortası, İşsizlik Sigortası					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC211	Genel Muhasebe	2	0	3
Muhasebenin Tanımı ve Sınıflandırılması, Muhasebede Kayıt Yöntemleri ve Defterler, Bilanço-Gelir Tablosu - Hesap Kavramı ve Hesapların Sınıflandırılması, Tekdüzen Hesap Planı Hesapların Kapsamı ve İşleyişi, Bilanço Kavramı ve Bilanço Hesaplarının Niteliği, Bilanço Aktif Hesapların İşleyişi, Bilanço Pasif Hesapların İşleyişi, Gelir Tablosu ve Gelir Tablosu Hesaplarının Niteliği, Gelir Tablosu Gelir ve Gider Hesaplarının İşleyişi, Maliyet ve Dönem Gider Hesaplarının Ayrımı, Maliyet Hesaplarının İşleyişi, Faaliyet ve Finansman Gider Hesaplarının İşleyişi, Maliyet ve Gider Hesaplarının İşleyişi					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC213	Mesleki Yabancı Dil	3	0	3
Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı, Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı, Mesleki terim, kavram ve terminoloji, Mesleki terim, kavram ve terminoloji Kişisel bakım, Hijyen ve sanitasyon, Hijyen ve sanitasyon, Bulaşık yıkama ve çöp atma, Yemek pişirme Yemek pişirme, Yemek pişirme, Türk mutfağına özgü yemekler, Türk mutfağına özgü yemekler, Mutfak ekipmanları					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC215	Mutfak Planlama	2	0	3
Mutfak Planlama ve Kurulumu, Amacına Göre Mutfak Kurulumları, Mutfağın Fiziki Özellikleri, Mutfakta Kullanılan Malzemeler, Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama, Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama, Soğuk Mutfak Üretim Alanı Planlama, Kasaphane Bölümünü Planlama, Pasta ve Ekmek Üretim Alanını Planlama, Banket ve Kurum Mutfağı Üretim Alanı Planlama,, Alakart Mutfağı Üretim Alanını Planlama, Oda Servisi Mutfak Alanını Planlama, Soğuk ve Kuru Depoları Planlama, Ödev Dağılımı Planlama ve Sunum Planı Anlatımı, Öğrenci Sunumları ve Ders Değerlendirme					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC217	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi	2	0	3
Gıda Mevzuatının Tanımı, Amacı, Gıda Kontrolünde Tanımlar, Yetki ve Sorumluluklar, Türkiye' de Gıda Kontrolü, Türk Gıda Kodeksi, TSE ve Gıda Standartları, Türk Gıda Mevzuatı, Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar, Uluslararası Gıda Kontrol Örgütleri, Görev, Yetki ve Sorumlulukları					

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC219	Kurum Beslenmesi ve Mutfak Yönetimi	2	0	3
Kurum beslenmesinin gelişim sürecinin, bunu etkileyen faktörlerin anlatılması; Kurum beslenmesinde yönetimin aşamaları, personel seçimi ve aranan özellikler; Mutfağın tanımı ve önemi, işlevlerine göre mutfaklar; Geleneksel mutfaklarda bölümler ve bu bölümlerin işlevleri, bölümlerde bulunması gerekli araç-gereçler; Mutfağın fiziksel özellikleri; Menü tanıma, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü planlayıcısının özellikleri, menü planlama ilkeleri ve menü içeriği; Kamuda ihale kanunu, kamu ihale kurumu, kanuna göre yemek hizmet alım ilkeleri, tanımlar; İhale süreci, şartnameler, ilan süresi ve kuralları, ihale usulleri, idari şartnameler, teklif değerlendirme; Teslim alma (tesellüm) tanımı, teslim alanın iş ve görev tanımı, teslim alma alanı ve bulunması gereken araç-gereçler; Teslim almada yapılan kontroller, Kalite- özellik kontrollerinde duyuşsal, fiziksel ve mikrobiyolojik kontroller					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC221	Depo ve Stok Yönetimi	2	0	3
Depo Yönetimi, Fifo ve Filo Prensipleri, Depolamanın Fonksiyonları, Depolamanın Hizmet Faydaları, Depo Yönetiminin Unsurları ve Depo Hesaplamaları, Tedarik Zinciri Yönetimi Kavramsalı, Hedefleri, Aktörleri, Modelleri, Tedarik Zinciri Süreçleri ve Tedarik Zinciri Hiyerarşisi, Tedarik Zinciri Pratikleri, Tedarik Zinciri Yönetimi Stratejileri ve Uygulama Sorunları, Envanter Politikaları ve Stok Çeşitleri, Envanter Maliyetleri, Bağımsız Envanter Tespit Yöntemleri, Bağımlı Envanter Tespit Yöntemleri, Diğer Envanter Tespit Yöntemleri, Envanter Yönetim Stratejileri ve Ekonomik Sipariş Noktası					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Seçmeli	DASC18.SEC223	Gastronomi Okur Yazarlığı	2	0	3
Yemek konusunda kullanılabilecek iletişim araçlarını tanıma, kitle iletişim araçlarında yemek temasının görsel ve işitsel olarak incelenmesi. Yemek yazarlığı becerilerinin geliştirilmesi, medyanın tüm mecralarında yemeğin nasıl yer aldığına görerek, yemek temalı yaratıcı çalışmalar yapılması					

Dördüncü Yarıyıl Dersler

Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	UYG-202	İşyeri Uygulaması	0	22	14
Zorunlu staj gördükleri 16 haftalık süreç içerisindeki uygulamalardır, öğrenci staj evrakları ile bunu belgelemek suretiyle ilgili bölüm danışmanlarına teslim etmekle yükümlüdür.					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	UYG-204	İşyeri Eğitimi	8	2	12
Öğrencilere staj alanında karşılaşılabilecekleri durumlar ve meslek etiği anlamında uyulması gereken davranışlar hakkında bilgiler verilmektedir.					
Dersin Türü	Dersin Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	AKTS
Zorunlu	UYG-206	Staj	0	2	4
Öğrencilerin zorunlu olarak yaptıkları işyeri stajı olup uygulamalı olarak 16 haftalık akademik takvimde belirlenen süreler içerisinde güz veya bahar yarıyılında olmak üzere 3. veya 4. Dönemde yapılmaktadır.					