

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

I.SINIF I.YARIYIL

ATB 1801 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri ,Hukuk alanında yapılan devrimler,Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi ,Ekonomik alanda yapılan yenilikler ,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası ,Atatürk sonrası Türk dış politikası ,Türk Devriminin İlkeleri-Cumhuriyetçilik,Halkçılık,Laiklik,Devrimcilik ,Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

TDB 1801 TÜRK DİLİ I

Dilin Tanımı, özellikleri,dil-ulus,dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi.Yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi,Atatürk'ün dil devrimi, dil anlayışı, dil çalışmaları.,Türk dilinin ses özellikleri, ses olayları Yazım kuralları ve uygulaması, Noktalama işaretleri ve uygulaması, Sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yolları.

YDB 1801 -1803 İNGİLİZCE-I / ALMANCA -I / FRANSIZCA -I

Proficiency Exam, Subject Pronouns- The Verb "to be" – Indefinite Article A/An, Have got- Can, Plurals- this/ these- that/ those- some/ any- a/ an- Prep. of place, Subject/ Object Personal Pronouns- Possessives/, The Possessive Case who/ whose-The imperative-Present Simple, Adverbs of Frequency, Prepositions of Time; at, on, in, Questions- Irregular Plurals,VISA, Present Continuous, Present Simple,Plurals – Countable / Uncountable Nouns-How much / How many – A few / A little – Some / any, Revision for the Final Examination.

BİP 1801 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ I

Bilgisayarın tanıtımı, bellek ve bellek çeşitleri, virüs ve anti virüs programları, bilgisayarın donanımı ve yazılımı ile ilgili temel kavramlar.



AŞÇ 1003 PİŞİRME YÖNTEMLERİ I

Yiyecek hazırlama ve pişirmedeki amaçlar nelerdir, yiyecek üretim planlanması, menü kavramı, tarihsel gelişimi, çeşitleri, standart reçete kavramı ve önemi, yiyeceklerin satın alınması, teslim alınması ve depolamada dikkat edilecek hususlar. Yiyecek pişirme yöntemleri, besin maddelerinin pişirilme ilkeleri, pişirilen yiyeceklerin servise hazırlanması ve serviste uyulacak ilkeler, besinlerin bozulma nedenleri ve saklama yöntemleri üzerinde durulur.

AŞÇ 1003 MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ

Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede hijyen, Yemeklerden numune alma, Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme, Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri, Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması

AŞÇ 1005 MUTFAK ORGANİZASYONU

Mutfak kavramı, tarihsel gelişimi, mutfak yönetim fonksiyonları: planlama, örgütleme, eşgüdümleme, yönetim, denetim. Mutfak çeşitleri ve özellikleri, mutfak personelleri kimlerdir, görevleri nelerdir. Mutfağın fiziksel planlanması, mutfak araç ve gereçleri ve bölümleri, mutfak çalışanlarının iş güvenliği, mutfakta sanitasyon konuları üzerinde durulmaktadır.

SGP 1801 İLK YARDIM

Tanım, Ana ilkeler ve hedefler, Kanamalar, Kalp durması, Yanıklar, Zehirlenmeler, Kırık ve çıkıklar, Burkulma gibi durumlarda yapılacak ilk yardım hizmetleri

AŞÇ 1497 MESLEK STAJI (15 İŞGÜNÜ)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

BRY 1801 DOSYALAMA VE ARŞİVLEME



Dosyalama, Sırtlık, Belge, Giden Belge, Arşivleme, indeks

RTV 1801 İLETİŞİM

İletişim kavramı ve önemi, iletişimin tanımı ve anlamı, özellikleri, süreci, öğeleri. İletişim sürecinin işleyişi. İletişim türleri. Düzeylerine göre iletişim. İletişim engelleri. Sözlü iletişim. Etkin dinleme, etkin konuşma. Yazılı iletişim. İş yaşamında ve toplumsal alanda karşılaşılan yazışma türleri. Etkili yazı yazma teknikleri. Sözsüz iletişim. Beden dili. Görsel iletişim. Örgütsel iletişim. Örgüt kavramı ve kuramları.

AŞÇ 1501 MESLEKİ MATEMATİK

Sayılar, Sayı Sistemleri, Cebir, Polinomlar, Denklem sistemlerinin çözümü, İntegral

AŞÇ1503 I MESLEK ETİĞİ

Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek

I.SINIF II. YARIYIL

TDB 1801 TÜRK DİLİ-II

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar),Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlenmeleri. ,Dil yanlışları (özne, tümleç ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). ,Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiir örnekleri),Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri, Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri, Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

YDB 1802 İNGİLİZCE- II / YDB1804 ALMANCA – YDB1806 II/FRANSIZCA - II


Semra ÇUVEN
Yükseköğül Sekreteri

Prepositions of Place, Was/Were – Had-Could, Past Simple – Linking Words, A / An / The –Will, Prepositions of Movement, Adjectives and Adverbs – Quite / Very / Too, Revision for the Visa, VISA, Comparisons, Be Going to- Will- Present Continuous, It Will Be / There Will Be, Should / Shouldn't, Can / Can't / Could / Couldn't, Present Perfect Tense, Revision for the Final ExaminationBook: Enterprise Grammar 1 / Virginia Evans / Jenny Dooley / Express Publishing

BİP 1802 BİLGİ ve İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ II

PC'lerde iletişim sistemleri hakkında genel bilgiler (DOS 6.22 işletim sistemi, DOS 6.22 sisteminin iç ve dış komutları, Windows' 95/98/2000 veya XP Vista işletim sistemi ve komutları) İnternet hakkında genel bilgiler.

AÇŞ 1002 PİŞİRME YÖNTEMLERİ II

Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları

AÇŞ 1004 MUTFAK PLANLAMA

Mutfak kavramı, tarihsel gelişimi, mutfak yönetim fonksiyonları: planlama, örgütleme, eşgüdümleme, yönetim, denetim. Mutfak çeşitleri ve özellikleri, mutfak personelleri kimlerdir, görevleri nelerdir. Mutfağın fiziksel planlanması, mutfak araç ve gereçleri ve bölümleri, mutfak çalışanlarının iş güvenliği, mutfakta sanitasyon konuları üzerinde durulmaktadır.

AÇŞ 1006 MENÜ PLANLAMA I

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlaması

AÇŞ 1502 HİJYEN VE SANİTASYON

Gıda endüstrisinde gıda işletme hijyeninin temel prensiplerini değerlendirmek. Gıda işleme tesislerinde gıda güvenliğini sağlamak. Hijyenik pratikler, Engeller Teknolojisi, HACCP ve ISO 9000 ve ISO 22000 üzerinde bilgiler aktarılacaktır.



AÇŞ 1489 MESLEK STAJI (15 İŞGÜNÜ)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

TOİ 1802 KONUK İLETİŞİMİ

İletişimin temel öğeleri, işleyiş açısından iletişim, örgüt ve grup içinde iletişim kurma becerileri, iletişimi engelleyen yada aksatan statü farklılıkları dil ve anlatım güçlüklerinden kaynaklanan kısıtlamalar ve bunların ortadan kaldırılmasına yönelik çalışmalar, yazılı, sözlü ve sözsüz iletişimin önemi ve kullanılan teknikler.

SGP 1804 ÇEVRE KORUMA

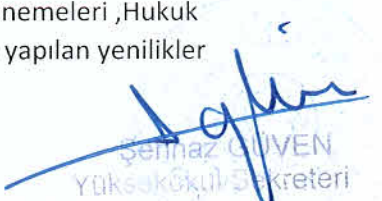
Çevre Yönetiminin Fizikokimyasal Süreçleri, Hava ve Su Kirlenmesinin Denetlenmesi ve Atık Proseslerinin Fiziksel Ve Kimyasal Prensiplerinin Analizi, Proses Dinamiği, Sedimentasyon, Koagülasyon, Fıfıryasyon, Adsorbsiyon, Oksidasyon; Pestisitler , Hava Kirlenmesi , Radyoaktif Kirlenmeler, Su Kirlenmesi; Katı Atıkların Atılması Türkiye'nin Çevre Sorunları

AÇŞ 1504 İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI

Periyodik Sağlık Kontrolleri, Sağlık Raporları, Portör Muayenesi, Bulaşıcı Hastalıklar, Koruyucu Tedbirler, Ayak Rahatsızlıkları, Olağan Dışı Durumlar, Kriz Yönetimi, Yangın-Deprem-Sel, Olağan Dışı Durumlarda İletişim Kurulacak Birimler, Acil servis, Emniyet birimleri, Olağan Dışı Durumlarda İlk Önce Kurtarılması Gerekenler

ATB 1802 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri ,Hukuk alanında yapılan devrimler, Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi ,Ekonomik alanda yapılan yenilikler


Selma ÇİVEN
Yükseköğretim Sekreteri

,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası ,Atatürk sonrası Türk dış politikası ,Türk Devriminin İlkeleri- Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik ,Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

II. SINIF I.YARIYIL

AŞÇ 2007 MESLEKİ YABANCI DİL I

Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

AŞÇ 2007 SOĞUK MUTFAK

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, soğuk soslar vb.) etler, hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuar uygulamaları

AŞÇ 2003 YÖRESEL MUTFAKLAR

Orta ve Latin Yöresel Türk mutfaklarının genel yapısı. Yöresel Türk Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Yöresel Türk Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu

AŞÇ 2005 MUTFAK ÜRÜNLERİ

Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi. Rönesans Dönemi'nden günümüze kadar Avrupa ve Dünya kültürleri, Endüstri Devrimi'nden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği evrim. Yiyecek üretimi ve tüketimiyle ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından tüketici kalıpları.

AŞÇ 2497 MESLEK STAJI (15 İŞGÜNÜ)



Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

AŞÇ 2501 ZİYAFET MUTFAĞI

Ziyafet yemeklerini hazırlama, Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme, Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama, Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma

TOİ 2803 YIYECEK İÇECEK SERVİSİ


Yiyecek hazırlama ve pişirmedeki amaçlar nelerdir, yiyecek üretim planlanması, menü kavramı, tarihsel gelişimi, çeşitleri, standart reçete kavramı ve önemi, yiyeceklerin satın alınması, teslim alınması ve depolamada dikkat edilecek hususlar. Yiyecek pişirme yöntemleri, besin maddelerinin pişirilme ilkeleri, pişirilen yiyeceklerin servise hazırlanması ve serviste uyulacak ilkeler, besinlerin bozulma nedenleri ve saklama yöntemleri üzerinde durulur.

İŞY 2813 İŞLETME YÖNETİMİ I

İşletme ve Yönetimin Temel Kavramları, Amaçları ve Çevre ile İlişkileri, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmelerin kuruluş çalışmaları, büyüklüğü ve kapasitesi, İşletme fonksiyonları, Organizasyonların işleyişi

İŞY 2809 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Kalite kavramı ve tarifler. Kalitenin önemi. Kalitenin boyutları ve standardizasyon. Kalitenin gelişimi, insan kaynakları yönetimi, Taylor ve Mc. Groger yönetim sistemi.İmalat kontrol, kalite kontrol,tasarım kalitesi. Sıfır hata yaklaşımı. Kalite güvence sistemi, firma çapında kalite kontrol. Kaizen , kalite çemberleri. Toplam kalite yönetim anlayışı, toplam kalite yönetim faaliyetleri. (5 S, 5 Gen, 3MU, 5 Neden, JIT, Puko, Balık kılıcı, 5N1K Pareto analizi, PUKÖ, Bengchmarking) Toplan kalite yönetim anlayışında müşteri ve çalışanlar, yönetim ve kalite, gelişim, katılımcılık ve motivasyon. Kalite güvencesi, ISO9000 Kalite Yönetim Sistemi. ISO9001 Kalite Yönetim Belgesi, kapsamı, hazırlanışı, uygulanışı ve el kitabı. ISO14000 Çevre Yönetim Sistemi- ISO14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi, ISO


Gennaz GÜMEN
Yükseköğretim Kurulu Başkanı

İŞY 2805 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Araştırma konularını seçme, Kaynak araştırması yapma, Araştırma sonuçlarını değerlendirme, Araştırma sonuçlarını rapor hâline dönüştürme, Sunuma hazırlık yapma, Sunumu yapma.

TOİ 2801 OTEL İŞLETMECİLİĞİ

Otel İşletmeciliği dersi, turizm sektöründe önemli bir yeri olan otel işletmelerinin operasyonlarına ilişkin olan faaliyetlerinin ele alınmasına yönelik bir alan dersidir. Bu derste, otelcilik sektörünün tanımı, tarihsel gelişimi, sınıflandırılması, özellikleri, otel işletmelerinin kuruluş yeri seçimi, yatırım kararları, otel yatırımlarında maliyet, finansman ve verimlilik ilkeleri, otel işletmelerinde yönetim ve yönetim fonksiyonları konuları anlatılmaktadır.

İŞY 2803 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

İnsan Kaynakları dersi, insan kaynakları yönetimi ile ilgili konular olan performans değerlendirme, ücret yönetimi, eğitim yönetimi, insan kaynakları alım, ödüllendirme, performans değerlendirme ve ücret yönetimi gibi konuları kapsayan bir derstir. kapsamaktadır. Derste ayrıca, temel iş ve sosyal güvenlik hukuku, personel dosyaları hazırlama, sözleşme akit ve feshi gibi yan konular da ele alınmaktadır.

II.SINIF II.YARIYIL

AŞÇ 2008 MESLEKİ YABANCI DİL II



Mesleki ve teknik anlamda projelerini betimleyebileceklerdir.

AŞÇ 2002 PASTANE ÜRÜNLERİ

Pasta ve diğer hamur işleri. Ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları. Kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yaşımlı. Sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler. Şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum.

AŞÇ 2004 DÜNYA MUTFAKLARI

Dünya mutfağı'ndan özel tatlar, beş yıldızlı otellerde dünya mutfaklarından örnekler; çorbalar Soğuklar, antreler, ana yemekler

AŞÇ 2006 MUTFAK ÇEŞİTLERİ

Farklı mutfaklarla ilgili bilgiler aktarılacaktır.

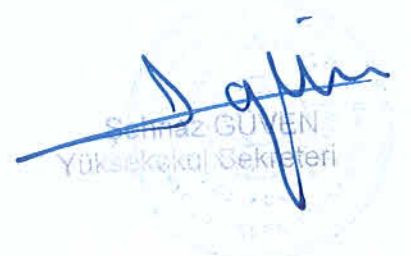
AŞÇ 2498 MESLEK STAJI (15 İŞGÜNÜ)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İş yerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

AŞÇ 2502 KONUK İLİŞKİLERİ

Konuk tipleri, davranışlar gibi teorik bilgiler aktarılacaktır.

AŞÇ 2506 MENÜ PLANLAMA II


Şenaz GÜVEN
Yükseköğretim Üyesi

Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlaması

AŞÇ 2504 SÜSLEME SANATI

Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması

TOİ 2802 ŞARAP SERVİSİ

Şarap servisi ile ilgili teknik bilgiler verilir.

TOİ 2804 GÖSTERİ SERVİSİ

Personele flambe eğitimi vermek, Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak, Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların 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

İŞY 2814 İŞLETME YÖNETİMİ II

Temel yönetim fonksiyonlarının ayrı ayrı ele alınarak incelenmesi, planlama, organizasyon uygulama, koordinasyon ve kontrol fonksiyonları ile ilgili başlıca kavram, teknik ve yaklaşımlar bu alanlarda karşılaşılan uygulama sorunları çağdaş yönetim ve uygulamaları

İŞY 2802 KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLAR

Kalite güvence standartları: ISO 9000, Otomotiv endüstrisinde kalite güvence standartları: QS 9000, Çevre yönetim standartları: ISO 14000

