

T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
HASANKEYF MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI DERS PROGRAMI
ESKİ MÜFREDAT

1. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Türü	T	U	Kredi	AKTS/ECTS
34010132	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	Z	2	0	2	2
34010130	Türk Dili ve Edebiyatı-I	Z	2	0	2	2
34010144	İngilizce I	Z	2	0	2	2
34010101	Pişirme Yöntemleri I	Z	2	2	3	4
34010102	Mutfak Organizasyonu	Z	2	0	2	4
34010103	Yiyecek İçecek Servisi	Z	2	0	2	3
34010104	Mutfak Uygulamaları I	Z	0	4	2	3
34010105	Meslek Etiği	Z	2	0	2	3
34010106	Beslenme İlkeleri	Z	2	0	2	3
34010107	İlk Yardım	Z	2	0	2	4
TOPLAM			18	6	21	30

2. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Türü	T	U	Kredi	AKTS/ECTS
34010232	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2
34010230	Türk Dili ve Edebiyatı-II	Z	2	0	2	2
34010244	İngilizce II	Z	2	0	2	2
34010201	Pişirme Yöntemleri II	Z	2	2	3	4
34010202	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Z	2	0	2	3
34010203	Menü Planlama	Z	2	0	2	4
34010204	Mutfak Uygulamaları II	Z	0	4	2	3
34010205	Türk Mutfak Kültürü	Z	2	0	2	3
34010206	Ziyafet Mutfağı	Z	2	0	2	3
34010207	Gastronomi Tarihi	Z	2	0	2	4
TOPLAM			18	6	21	30

ASLI GIBİDİR

Abdülkadir Corracı

6
Doç.Dr. Abdülkadir CORRACI
Müdür V.

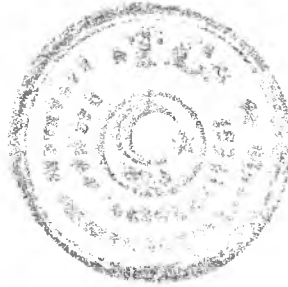
3. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Türü	T	U	Kredi	AKTS/ECTS
34010301	Soğuk Mutfak	Z	2	2	3	3
34010302	Yöresel Mutfaklar	Z	2	2	3	3
34010303	Mesleki Yabancı Dil I	Z	2	0	2	2
34010304	Mutfak Uygulamaları III	Z	0	4	2	3
34010305	Mutfak Ürünleri	Z	2	2	3	3
34010306	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Z	2	0	2	2
34010333	Temel Bilgi Teknolojileri	Z	1	2	2	3
	Seçmeli Ders – I	S	2	0	2	5
	Seçmeli Ders – II	S	2	0	2	3
	Seçmeli Ders – III	S	2	0	2	3
TOPLAM			17	12	23	30

SEÇMELİ DERS

Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Türü	T	U	Kredi	AKTS/ECTS
34010307	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	S	2	0	2	3
34010308	Yenilikçi Mutfak Akımları	S	2	0	2	5
34010309	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekan Tasarımı	S	2	0	2	5
34010310	Mutfakta Kalite Yönetimi	S	2	0	2	3
34010311	Girişimcilik	S	2	0	2	3
34010312	Ziyafet ve Catering Hizmetleri	S	2	0	2	3

ASLI GİBİDİR



Abdülkadir Çorbacı
Doç.Dr. Abdülkadir ÇORBACI
Müdür V.

4. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Türü	T	U	Kredi	AKTS/ECTS
34010401	Pastane Ürünleri	Z	2	2	3	3
34010402	Mesleki Yabancı Dil II	Z	2	0	2	2
34010403	Süsleme Sanatı	Z	1	2	2	2
34010404	Mutfak Uygulamaları IV	Z	0	4	2	3
34010405	Gösteri Servisi	Z	1	2	2	2
34010406	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemi	Z	2	2	3	3
34010400	Staj (30 iş günü)	Z	0	0	0	4
	Seçmeli Ders -IV	S	2	0	2	5
	Seçmeli Ders -V	S	2	2	3	3
	Seçmeli Ders -VI	S	2	0	2	3
TOPLAM			14	14	21	30

SEÇMELİ DERS

Dersin Kodu	Dersin Adı	Ders Türü	T	U	Kredi	AKTS/ECTS
34010407	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satınalma	S	2	0	2	5
34010408	Şarap Bilimi	S	2	0	2	5
34010409	Dünya Mutfakları	S	2	2	3	3
34010410	Mutfak Çeşitleri	S	2	2	3	3
34010411	Çevre Koruma	S	2	0	2	3
34010412	Otel İşletmeciliği	S	2	0	2	3

ASLI GİBİDİR

Abdulkadir Çurbaç
Doç.Dr. ABDULKADİR ÇURBACI
Müdür V.

T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
HASANKEYF MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI DERS PRORAMI
DERSLERİN İÇERİKLERİ

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I

Türk Devriminin hazırlık dönemi ve Türk İstiklal Savaşı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışını ve Türk Devrimini hazırlayan nedenlere toplu bir bakış, Osmanlı Devletinin parçalanması, Türk topraklarının işgal edilmesi ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve kongreler dönemi, Kuvva-i Milliye ve Misak-ı Milli kararları, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması, 1920 yılının siyasi olayları, Sakarya Zaferi'ne kadar milli mücadele, Sakarya Zaferi, Büyük Taarruz ve Mudanya Ateşkes Sözleşmesi.

Türk Dili ve Edebiyatı-I

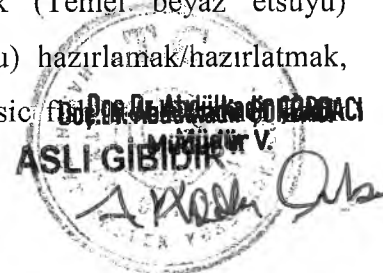
Dil nedir? Konuşma dili ve saymaca dilleri, dilin türeyişi ile ilgili kurumlar, son çalışmalar, köken ve yapı yönünden yeryüzü dillerinin sınıflandırılması, Türkçe'nin dünya dilleri arasındaki yeri ve temel nitelikleri yönünden karşılaştırılması, Türk dilinin tarihsel gelişimi ve dil kültürümüzün anıtsal nitelikli eserleri, Türkçe'nin sesleri, sınıflandırılması ve ses uyumları, dil varlığı, sözcük türetme yolları, yapım ekleri ve uygulamalar, kültür, kültürün özellikleri ve kültür değişimleri, dil-kültür-ulus ilişkileri, Atatürk ve Türk Dili, tümce, öğeleri ve örnekler, anlambilim, kökenbilim, Türkçe'nin günümüzdeki durumu ve yayılma alanları.

İngilizce-I

Dersin spesifik içeriği, yüksekokulun yabancı dil eğitimi içerik akışı, plan, program ve uygulamasını yürütmek üzere oluşturulacak "Yabancı Dil Koordinatörlüğü" tarafından önerilecektir.

Pişirme Yöntemleri I

Jülienne doğrama/doğratma, Brunoise doğrama/doğratma, Jardinière doğrama/doğratma, Macedoine doğrama/doğratma, Mire poix doğrama/doğratma, Paysanne doğrama/doğratma, Batonnets doğrama/doğratma, Vichy doğrama/doğratma, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown stock (Temel kahverengi etsuyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic chickenstock (tavuk kemiği suyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic fondue (temel erik)



kemiği suyu) hazırlamak/hazırlatmak, Blanching (ön pişirme/ağartma) tanımı ve önemi, Boiling pişirmenin tanımı Stewing (kendi suyunda pişirme) pişirmenin tanımı

Mutfak Organizasyonu

Bu derste bir mutfak organizasyonunda çalışabilecek personel ihtiyacının belirlenmesi ve temini, mutfak faaliyetlerinin yönetilmesi, mutfakla ilgili iş organizasyonlarının yapılması, bulaşıkhanenin yönetilmesi ve mutfakta üretim sonunda ortaya çıkan atıkların değerlendirilip yönetilmesiyle ilgili bilgiler verilmektedir.

Yiyecek İçecek Servisi

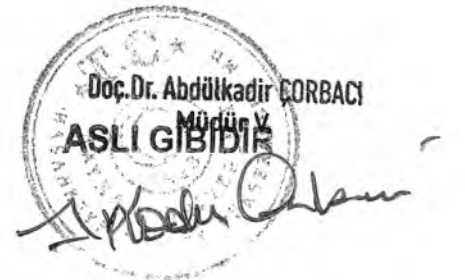
Ziyafet ve konferans salonlarının düzenlenmesi, ziyafet ve konferans salonlarının çeşitleri ve özellikleri, fiziki yapılarının düzenlenmesi, zemin, duvar, tavan, aydınlatma, havalandırma, ses düzeni, teknik donanımlar, giriş ve çıkışların belirlenmesi, möblelerin seçimi ve düzenlenmesi, masa ve sandalyeler, dolap ve servanlar, paravanlar, engelli araçları, dekor malzemeleri, ziyafet ve konferans salonlarının düzenlenmesinde dikkat edilecek noktalar, oda servisi ofisinin düzenlenmesi, oda servisinin özellikleri, oda servisinin bölümleri, oda servisinin düzenlenmesi, oda servisinin düzenlenmesinde dikkat edilecek noktalar, teknik donanımların kontrolü, salonlarda kullanılan teknik donanımlar, teknik donanımlarla ilgili servislerle işbirliği, teknik donanımları kullanan servisler, arızalan donanımların tespiti, arızaların servislere bildirim, onarımların geri bildirim.

Mutfak Uygulamaları I

Otel mutfak uygulamalarının öğrencilere uygulamalı olarak tekniklerin, malzeme ve araç gereçlerinin bilgisi ve yemek reçetelerinin gösterilmesinden oluşmaktadır. Menü ve besin grupları hakkında bilgi sahibi olarak pişirme teknikleri ile birlikte klasik tarifler öğretilerek öğrenciler bunları uygulamalı olarak yapabileceklerdir.

Meslek Etiği

Etik ve ahlak kavramları, etik ve ahlak ilişkisi, ahlaki değerler, ahlaki gelişim, etik kuralları, etik toplum ilişkisi, etik değerlere uygun davranışların sonuçları, bireyde etik davranışı etkileyen faktörler, etik sistemleri, amaçlanan sonuç etiği, kural etiği, toplumsal sözleşme etiği, kişisel etik, sosyal yaşam etiği, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, kültür, normlar, değerler, hukuki normlar, ahlak normları, dini normlar, örf ve adetler.



Beslenme İlkeleri

Besin grupları, gıda kimyası, alerjenler, besin teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmek ve mutfakta uygulamalarından oluşmaktadır.

İlk Yardım

İlk yardımın temel uygulamaları Birinci ve ikinci değerlendirme Yetişkinlerde temel yaşam desteği Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım Dış ve iç kanamalar Yara ve yara çeşitleri Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım Üst ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım Kalça ve alt ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım Acil taşıma teknikleri Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri Sedyeye oluşturularak hasta veya yaralıları taşıma.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II

Saltanat sorunu ve Lozan Barış Görüşmeler, T.B.M.M' de gruplar, Cumhuriyet'in ilanı, 3 Mart 1924'te yapılan devrimler, 1924 Anayasası, çok partili demokratik yaşama geçiş, devrimi yok etme çabaları, devrimler, Türkiye Cumhuriyeti'nin temel nitelikleri, Atatürk döneminde Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikası (1923-1938).

Türk Dili ve Edebiyatı -II

Dil, isim, sıfat, zarf, cümlenin öğeleri, hece çeşitleri, kompozisyonda planın önemi, rapor hazırlama.

İngilizce -II

Bir yıl İngilizce zorunlu hazırlık sınıfının ardından ya da hazırlık sınıfı muafiyet sınavında başarılı olup, derse katılacak öğrenciler, bu ders içerisinde mevcut dil seviyelerinin üzerinde bir içerikle derse dahil olacaklardır. Dersin spesifik içeriği, yüksekokulun yabancı dil eğitimi içerik akışı, plan, program ve uygulamasını yürütmek üzere oluşturulacak "Yabancı Dil Koordinatörlüğü" tarafından önerilecektir.

Pişirme Yöntemleri II

Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming(Buharda) Pişirme, Sauting (az yağda pişen), pişen ürünler, Shallow fat frying (sığ yağ)

Doç.Dr. Abdülkadir ÇORBACI
Müdür.V.

ASLI GİBİDİR

[Handwritten signature]

pişen ürünler, Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme, Yiyecekleri Braising Pişirme, Etleri füme pişirilecek ürünler, Yiyecekleri Gratinating Pişirme, Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme.

Gıda Hijyen ve Sanitasyon

Gıdaların bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal, ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleyen metodlar anlatılır. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi, mutfak ve kullanılan araç gerecin sanitasyonu, üretim esnasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımları ve HACCP kavramı öğrenilir. Gıdaların depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi ve sıcak tutulması sırasında gıda güvenliği ve tüm proste hijyenin sağlanması için gerekli bilgileri içerir.

Dersin içeriğinde yer alan konular; hijyen ve önemi, mikroorganizmalar ve özellikleri, gıda kaynaklı hastalıklar, bulaşma kaynakları ve bozulma, gıdaların muhafazasında prensipler, alım ve depolama, personel hijyeni, zararlı kontrolü olarak sıralanabilir.

Menü Planlama

Öğrenci bu ders ile menü planlama, menü maliyeti hesaplama ve menü kartı hesaplama yeterliliğini kazanabilecektir. Menü ön hazırlıkları yapılması, yemeklerin reçetelerini oluşturmak, içecek menüleri oluşturmak ve özel menüleri oluşturmak, ürün porsiyon maliyetini hesaplama, satış fiyatını oluşturma, menü kartı ön hazırlığı yapmak ve menü kartları hazırlamak.

Mutfak Uygulamaları II

Otel mutfak uygulamalarının öğrencilere uygulamalı olarak tekniklerinin, malzeme ve araç gereçlerinin bilgisi ve yemek reçetelerinin gösterilmesinden oluşmaktadır. Menü ve besin grupları hakkında bilgi sahibi olarak pişirme teknikleri ile birlikte klasik tarifler öğretilerek öğrenciler bunları uygulamalı olarak yapabileceklerdir.

Türk Mutfak Kültürü

Türk Mutfağının şekillenmesinde rol oynayan Göçebe Türklerin (Hunlar, Uygurlar, Göktürkler) mutfak kültürünü bilir. Türkiye Selçukluları döneminde Türk Mutfağının nasıl değişime uğradığını öğrenir. Osmanlı döneminde gelişen, zenginleşen Türk Mutfak Kültürünü bilir. Hitit ve Romalılardan etkilenen Anadolu Türk Mutfak Kültürünü bilir Modern Türk Mutfağının özelliklerini bilir.

Ziyafet Mutfağı



Handwritten signature
ASLI GIBİDİR

Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır. Ziyafet organizasyonu, Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu, Out side Catering faaliyetleri, Açık büfe.

Gastronomi Tarihi

Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması, yiyeceğin ve yemenin bir çok boyutunun mutfak geleneklerinin, yiyeceğin estetiğinin, ilk zamanlardan günümüze insanın yiyecekle ilişkisinin tarihsel hikayesini anlatarak insanın yiyecekle, yiyeceğin ağırlama ve turizm ile ilişkilerine ışık tutmasından oluşmaktadır.

Soğuk Mutfak

Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. Salata ve salata soslari, Ordövr, meze ve sandviçler, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, Soğuk tabak ve dekorlar. soğuk mutfak genel yapısı soğuk mutfakta hazırlanan ürün çeşitliliği etler ve tavuklar ile hazırlanan sos ve salatalar deniz ürünleri ile hazırlanan mezeler, salatalar, soslar alternatif salatalar, soslar zeytinyağlılar dünya mutfaklarına ait soslar, salatalar salatalar ve soslar ara sıcaklar börekler, mücverler, börekler.

Yöresel Mutfaklar

Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Marmara Bölgesi Mutfağı, İç Anadolu Mutfağı. Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Mutfak ürünleri

Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, Karbonhidratlı et garnitürleri hazırlama, Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, Milli ve özel çorbalar hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama, Sığır, dana, koyun, kuzu etini kullanıma hazırlama, kümes, av hayvanları ve sakatları kullanıma hazırlama, su ürünlerini hazırlayıp pişirme.

Mesleki Yabancı Dil I



Abdülkadir Çorbacı
ASLI GİBİDİR

Ders, öğrencilerin konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşması halinde basit düzeyde iletişim kurmalarına; kendini ya da başkalarını tanıtmalarına, bu bağlamda nerede oturduğu, kimleri tanıdığı, sahip oldukları ve benzeri temel sorular yoluyla iletişim kurmalarına, somut gereksinimlerini karşılayabilmek adına bilinen, günlük ifadeleri, çok temel deyimleri anlayabilme ve kullanabilmelerine zemin hazırlayacaktır.

Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

Dersi alan öğrencilerin maliyet kontrolü ve yönetimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olmalarını sağlamak ve yiyecek içecek ve işgücü maliyet kontrol süreçleri, fiyatlama yaklaşımları, maliyet ve satışların analizi, maliyetlerin dağıtımı, maliyet-kara geçiş analizlerinin gösterilmesinden oluşmaktadır.

Mutfak Uygulamaları III

Otel mutfak uygulamalarının öğrencilere uygulamalı olarak tekniklerinin, malzeme ve araç gereçlerinin bilgisi ve yemek reçetelerinin gösterilmesinden oluşmaktadır. Menü ve besin grupları hakkında bilgi sahibi olarak pişirme teknikleri ile birlikte klasik tarifler öğretilerek öğrenciler bunları uygulamalı olarak yapabileceklerdir.

Temel Bilgi Teknolojileri

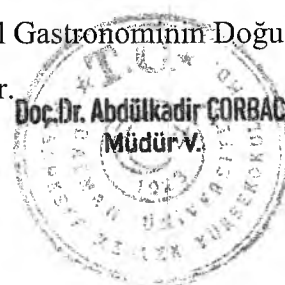
Bilgisayar sistemleri ve internet hakkında temel kavramlar verilerek, e-posta yönetimi, işletim sistemleri ve ofis uygulama programları ve web tabanlı programların temel seviyede kullanımı becerilerini vermektir. Bilişim Temel kavramları, İnternet Teknolojileri, Windows, MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, Sosyal ağların kullanımı.

İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı

Bu ders ile öğrenciye; iş güvenliğini sağlamak için gerekli olan yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. İşyerlerinde güvenlik ve işçi sağlığı için alınması gereken önlemler ve olası iş kazalarında yapılacak doğru davranışlar bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Yenilikçi Mutfak Akımları

Bu derste trend mutfaklarında yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi, Füzyon Mutfak, Moleküler Gastronomi, Slow Food, Dijital Gastronominin Doğuşu gibi konularda öğrenciye bilgi ve yeterlilik kazandırılmasından oluşmaktadır.



Abdülkadir Çorbacı
ASLI GIBİDİR

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekan Tasarımı

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekan Tasarımı dersi ile, otel ve restoran işletmelerinin dekorasyonu ve işletilmesi, otel işletmelerinde dekorasyon ve konsept dizaynlarının, işletmenin konseptine uygun renk, ısı, ışık, müzik gibi konuların gösterilmesinden oluşmaktadır.

Mutfakta Kalite Yönetimi

Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede hijyen, Yemeklerden numune alma, Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme, Gıda maddelerinin depo giriş - çıkış kontrolleri, Depoların fiziki özelliklerini planlaması, Depoların ısı kontrolleri, İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması, Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, Donmuş gıdaların depolanması, Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması, Besinlerin Baharatla Saklanması, Besinlerin Şekerle Saklanması, Besinlerin Kurutularak Saklanması, Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması, Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması.

Girişimcilik

Girişimciliğin ortaya çıkma nedenlerini açıklamak, iş hayatında başarılı olma yöntemlerini kavrayabilmek, küçük ve orta ölçekli işletmelerin ekonomi ve sosyal hayattaki rollerini ve önemlerini değerlendirme konularının gösterilmesinden oluşmaktadır.

Ziyafet ve Catering Hizmetleri

İşletme içi ve işletme dışı yiyecek-içecek hizmetlerinin önemi, ziyafet (banket) ve catering kavramları, ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim, ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler, ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlaması ile ilgili konuların gösterilmesinden oluşmaktadır.

Pastane ürünleri

Basit Hamur ile Börekler Hazırlama Milföy Hamuru Hazırlama, Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler Ekmek Çeşitleri Hazırlama Pizza Çeşitlerini Hazırlama Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması Kek Çeşitleri Hazırlama-Yaş Pasta Hazırlama, Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlama Sütü Tatlılar, Meyve Tatlıları Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama Yöresel unlu mamülleri, kete, katmer, börek hazırlama.



Abdulhakim Çorbacı
ASLI GİBİDİR

Mesleki Yabancı Dil II

Ders, öğrencilerin basit bir dil kullanarak özgeçmiş ve yakın çevresi hakkında bilgi verebilmelerine, anlık gereksinimlerini karşılayabilmelerine, bildiği, alışılmış konularda doğrudan bilgi alışverişinde bulunarak basit düzeyde iletişim kurabilmelerine, kişisel, aile, alışveriş, iş ve yakın çevre ile ilgili konularda çok sık kullanılan temel deyimleri ve cümleleri kullanabilmelerine zemin hazırlayacaktır.

Süsleme Sanatı

Basit sebze dekorları, başlangıç yemekleri süslemesi, sıcak ve soğuk mezeler, ordörv tabağı, salatalar, çorbalar ,et yemekleri, tatlılarının prezantasyonu ve renk uyumuna göre süslenmesi konularından oluşmaktadır.

Gösteri servisi

Personelle flambe eğitimi verme, Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlama, Sıcak başlangıçların flambesini yapma, Et yemeklerinin flambesini yapma, Deniz ürünlerinin flambesini yapma, Kümes hayvanlarının flambesini yapma, Meyvelerin flambesini yapma, Et fondü yapma, Deniz ürünleri fondü yapma, Peynir fondü yapma, Çikolata fondü yapma. Öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisini yapabilecektir.

Mutfak Uygulamaları IV

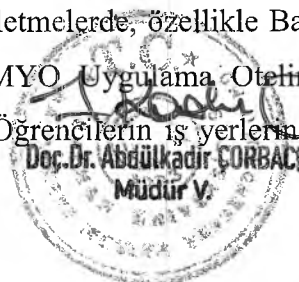
Otel mutfak uygulamalarının öğrencilere uygulamalı olarak tekniklerinin, malzeme ve araç gereçlerinin bilgisi ve yemek reçetelerinin gösterilmesinden oluşmaktadır. Menü ve besin grupları hakkında bilgi sahibi olarak pişirme teknikleri ile birlikte klasik tarifler öğretilerek öğrenciler bunları uygulamalı olarak yapabileceklerdir.

Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemi

Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemi dersi ile öğrencilere, yiyecek içecek otomasyon sistemi hakkında bilgisayar kullanımını göstererek yiyecek içecek bölümünde kullanılan paket programların çalışma esaslarını ve sistemi öğrenmelerini sağlamak ve yiyecek içecek departmanında paket bilgisayar programı kullanımını öğretmek yer almaktadır.

Staj

Öğrencinin turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde, özellikle Bakanlık (Kültür ve Turizm Bakanlığı) belgeli işletmelerde ve Hasankeyf MYO Uygulama Otelinde yapacağı uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve



ASLI GİBİDİR

stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller ile Meslek Yüksekokulunun staj yönergesi çerçevesinde yapılır.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satınalma

Bu derste; satınalma ve tedarik ile ilgili stratejik konuların üzerinde durulması, bu doğrultuda öğrencilere satınalma fonksiyonlarını, küresel kaynak alımı aktivitelerini, satınalma sistemlerini, satınalma sürecindeki potansiyel problemlerin çözümü ile en iyi tedarikçileri belirleme ve satınalma gibi tekniklerin öğretilmesinden oluşmaktadır.

Şarap Bilimi

Bu ders ile öğrenciye; şarap çeşitlerinin satın alınması, depolanması, servisini yapma yeterliliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Şarabın satın alınması ve saklanması, Şarap servis öncesi hazırlık yapma, Şarap menüsü kartı hazırlama, Şarap servisi yapma.

Dünya Mutfakları

Ders, dünya mutfaklarının genel özellikleri Fransız, İtalyan, İspanyol, Rus, İngiliz, Alman ve Uzak doğu mutfakları yemek pişirme teknikleri, malzeme ve araç gereç bilgisi ve yemek reçeteleri, uygulamaları konularından oluşmaktadır.

Mutfak Çeşitleri

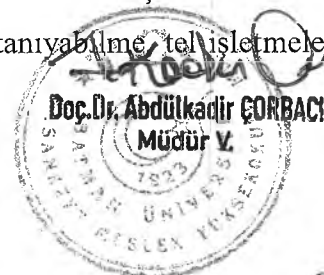
Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır. Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama, Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma, Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, Alakart mutfak için sos hazırlama, Alakart mutfak için garnitür hazırlama, Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama.

Çevre Koruma

Çevre koruma ve insan sağlığıyla ilgili temel konuları öğretmek. Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak.

Otel İşletmeciliği

Bölüm öğrencilerinin genel otel işletmeleri ve konaklama işletmeleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak. Turizm ve konaklama endüstrisini tanıyabilmek, otel işletmelerinin kuruluş yeri, yatırımı,



ASLI GİBİDİR

yatırım maliyeti, finansmanı, ve verimlilik hesapları ilgili ilkeleri kavrayabilme, Otel işletmelerinin yönetimi ve yönetim fonksiyonlarını tanıyabilme.



ASLI GİBİDİR