

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULLARI
AŞÇILIK PROGRAMI DERS TANITIMI

1.DÖNEM					
D.KODU	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
TUR101	Turizm Bilgisi	2	0	2	2
AŞÇ103	Mutfak Uygulamaları I	2	4	6	5
AŞÇ105	Beslenme ve Diyet	2	0	2	3
TUR103	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	3
AŞÇ107	Mutfak Organizasyonu	2	0	2	4
AŞÇ109	Yiyeceklerde Muhafaza	2	0	2	3
İNG101	Mesleki İngilizce I	2	0	2	3
YAD103	Y.Dil I	2	0	2	2
TDL101	Türk Dili	2	0	2	1
TAR101	A.İ.İ.T	2	0	2	1
BEĞ101	Beden Eğitimi I G.Sanatlar I	0	1	1	1
GSN107	G.Sanatlar I	0	1	1	1
	Seçmeli Dersler				
SOS103	Çevre ve Kentleşme	2	0	2	2
TUR11?	Termal Turizm	2	0	2	2

2.DÖNEM					
D.KODU	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
AŞÇ104	Mutfak Uygulamaları II	2	4	6	5
BİL102	Temel Bilgi Teknolojisi Kalan.	2	0	2	3
AŞÇ108	Restoran Operasyonları	1	2	3	3
SOS105	Davranış Bilimleri	2	0	2	3
AŞÇ106	Yiyeceklerde Kalite ve Kantite	2	0	2	2
GID103	Gıda Teknolojisi	2	0	2	3
İNG102	Mesleki İngilizce II	2	0	2	3
YAD122	Yabancı Dil II	3	0	3	3
TDL102	Türk Dili II	2	0	2	1
TAR102	A.İ.İ.T II	2	0	2	1
BEĞ102	Beden Eğitimi II	0	1	1	1
GSN102	G.Sanatlar II				
	Seçmeli Dersler				
TUR212	Turizm ve Çevre İlişkisi	2	0	2	2
TUR214	Turistik Tüketici Davranışları	2	0	2	2

3.DÖNEM

D.KODU	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
AŞÇ201	Türk Mutfağı	1	2	3	5
AŞÇ203	Mutfak Uygulamaları III	2	4	6	6
GID213	Gıda Mevzuatı	2	0	2	4
AŞÇ205	Yiyecek İçecek Yönetimi	2	0	2	4
AŞÇ207	Menü Planla. ve Sofra Düzeni	2	2	4	5
TUR204	Turizm İşletme. Halkla İlişkiler	2	0	2	4
	Seçmeli Dersler				
TUR207	Rekreasyon	2	0	2	2
TUR209	Anadolu Uygarlıkları	2	0	2	2

4.DÖNEM

D.KODU	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
AŞÇ204	Mutfak Uygulamaları IV	2	4	6	4
TUR202	Tur. İşl. Personel Yönetimi	2	0	2	3
AŞÇ206	Uluslar arası Mutfak	1	2	3	3
AŞÇ208	Ziyafet Yönetimi	2	0	2	3
AŞÇ210	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	2	3
AŞÇ212	Yemek Süsleme Sanatı	1	4	5	4
AŞÇ218	Staj	0	0	0	8
	Seçmeli Dersler				
AŞÇ202	Yiyecek İçecek Servisi	2	0	2	2
TUR210	Kongre ve Toplantı Yönetimi	2	0	2	2

1.YIL GÜZ DÖNEMİ

TUR101 - 115 TURİZM BİLGİSİ

TUR101 - 115 Turizm Bilgisi

(2-0) 2

(AKTS:2)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl/Güz dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Temel turizm kavramları, turizmin tarihçesi, turizm türleri, turizm arzı ve talebi, ulusal ve uluslar arası turizm kurum ve kuruluşları ve Türkiye'deki turizmin durumunun değerlendirilmesi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Turizmin temel kavramlarını anlamak, turizmin tarihçesi, türleri, arz ve talebi, ulusal ve uluslararası turizm kurum ve kuruluşları ve Türk turizminin günümüze kadar gelişimi hakkında genel bilgi sahibi olmak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Nazmi Kozak vd. "Genel Turizm" Detay Yay. Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ103 – 117 MUTFAK UYGULAMALARI

AŞÇ103 – 117 Mutfak Uygulamaları I

(2-4) 6

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfağın Önemi, planlanması ve yerleşimi, kullanılan araç ve gereçler mutfakta hijyen ve kazalar, yemek pişirme, doğrama şekilleri ve ölçüler, yemek pişirme uygulamaları
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Mutfağın önemini anlamak, yerleşimi, kullanılan araç ve gereçler, mutfakta hijyen, kazalar, yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgi sahibi olmak ve öğrenilenler uygulayabilmek
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%25) bir uygulamalı ara sınav(%25), bir yazılı ve uygulamalı final sınavı(% 50)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ105 - 119 BESLENME VE DİYET

AŞÇ105 - 119 Beslenme ve Diyet

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	İnsan vücudunun yapısı ve çalışma düzeni, besin, beslenme, besin öğeleri ve tanımları, belli başlı besin öğelerinin kaynakları, özellikleri, işlevleri ve yetersizliklerinde oluşan sağlık sorunları, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, özel durumlara göre diyet çeşitleri ve menü geliştirme
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	İnsan vücudunun yapısını ve çalışma düzenini anlamak, beslenme ile ilgili temel kavramları öğrenme ve menü geliştirebilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ergün Sencer “Beslenme ve Diyet” Beta Basım İstanbul
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 40) bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR103 - 121 TURİZM İŞLETMECİLİĞİ

TUR103 - 121 Turizm İşletmeciliği

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl/ Güz dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Turizm Olayına genel yaklaşım, turizm işletmeleri ve turizm işletmeciliği, yönetim, yönetim düşüncesinin önemi, tarihsel gelişimi ve turizm işletmeleri açısından değerlendirilmesi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Turizm olayını anlamak ve turizm sektöründe yer alan işletmelerin yönetsel özellik ve farklılıklarını öğrenme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	İ.Sabir Barutçugil “Turizm İşletmeciliği”Beta Basım İstanbul
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ107 - 123 MUTFAK ORGANİZASYONU

AŞÇ107 - 123 Mutfak Organizasyonu

(2-0) 2

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl/ Güz dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Toplu beslenme yapılan kurumlar, özellikleri, mutfak ve yemekhane fizibilite planlaması, mutfak bölümleri, yemek planlama ve tarif geliştirmede kullanılan yöntemler, standart yemek tarifleri, mutfak işletmelerinde kalite, denetleme, iş analizi ve iş tanımları, sağlık ve güvenlik önlemleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Toplu beslenme yapılan kurumlar hakkında bilgi sahibi olmak, bir mutfağın planlaması ve organizasyonunu oluşturabilmek, mutfak içinde personel planlaması yaparak görev ve sorumlulukları tanımlayabilmek, standart reçete oluşturabilmek ve mutfakta iş akışını düzenleyebilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ109 - 125 YİYECEKLERDE MUHAFAZA VE HİJYEN**AŞÇ109 - 125** Yiyeceklerde Muhafaza ve Hijyen

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Besinler, besin grupları, besinlerin bozulma nedenleri, besinlerin bozulmasını önlemede alınabilecek önlemler, besinlerin işlenmesi ve saklanması
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Mutfak kullanılan besinleri tanıma ve bunların işlenmesi ve saklanmasını öğrenme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Sıdika Bulduk “ Yiyeceklerde Muhafaza ve Hijyen” Detay yayıncılık Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

İNG101 - 127 MESLEKİ YABANCI DİL I

İNG101 - 127 Mesleki Yabancı Dil I

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konuşma, Dinleme–Anlama, Yazma Okuma–Anlama
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	

YAD103/105/101 -111/113/109 YABANCI DİL I

YAD103/105/101 -111/113/109 Yabancı Dil I

(2-0) 2

(AKTS:2)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konuşma, dinleme-anlama, yazma, okuma-anlama
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar, Betty Schramper ; Basic English Grammar ;
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	

SOS103 - 129 ÇEVRE VE KENTLEŞME

SOS103 - 129 Çevre ve Kentleşme

(3-0) 3

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Kent, Kentleşme, Kentleşme Nedenleri, Kentleşmenin Sonuçları, Gecekondulaşma, Çevre kentleşme, Çevre, Çevresel Değerler, Çevre Sorunları ve Çözüm Önerileri, Çevre ve Ekonomik Kalkınma
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Bu ders ile öğrencinin; kent, kentleşme, kentleşme nedenleri, kentleşmenin sonuçları, gecekondulaşma, çevre kentleşme, çevre, çevresel değerler, çevre sorunları ve çözüm önerileri, çevre ve ekonomik kalkınma konularındaki bilgilerini artırma ve bu konulardaki problemleri çözme yeteneğini geliştirmektir.
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ethem Kadri PEKTAŞ, Çevre ve Kentleşme Ders Notları, Ruşen KELEŞ, Kentleşme Politikası, Zerrin Toprak KARAMAN, Çevre Yönetimi ve Politikası.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	1 yazılı ara sınav(%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR111 -131 TERMAL TURİZM

TUR111 -131 Termal Turizm

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Ürün çeşitlendirmesi, sağlık turizmi, termal turizm kavramı, termalizmin özellikleri, termal oteller, kür uygulamaları, Türkiye'deki termal kaynaklar, termalizme yönelik yasal düzenlemeler. Termal turizm arzı ve talebi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Turistik ürün çeşidi olarak termal turizm hakkında bilgilenme ve Türkiye'nin termal turizm potansiyelini kavrayabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 40), bir yazılı yarıyıl sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TDL101 - 101 TÜRK DİLİ I

TDL101 - 101 Türk Dili

(2-0) 2

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Dil ,diller ve Türk dili Dil bilgisi,sözcük,cümle Kelime Türleri Anlatımın öğeleri ve anlatım türleri Düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Dilin,insan aklının ürünü olduğunu kavrayabilme. Türk dilinin yapısal özelliklerini ve zenginliğini kavrayabilme. Yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını kavrayabilme. Araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Türk Dili 1-II, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınlar
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TAR101 - 103 A.İ.İ.T I

TAR101 - 103 A.İ.İ.T

(2-0) 2

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Temel kavramlar Türk İnkılâbı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar Türk İnkılâbının hazırlık dönemi Türk İstiklâl Savaşı
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	İnkılâp ve benzeri kavramları kavrayabilme.
Ders Kitabı / Diğer Materyal	R. Turan v.d., Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

GSN101 – 107 G.SANATLAR I

GSN101 – 107 G.Sanatlar

(0-1) 1

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl / 1-2. Yarıyıl
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi. Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğrencilere branşlarının dışındada yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Vize:%40 Final:%60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Gökay Tazegül

BEG101 - 105 BEDEN EĞİTİMİ I

BEG101 - 105 Beden Eğitimi I

(0-1) 1

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl / Güz Yarıyılı
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler.
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak.
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
Öğretme Şekli	Anlatım ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ104 - 116 MUTFAK UYGULAMALARI II

AŞÇ104 – 116 Mutfak Uygulamaları II

(2-4) 6

(AKTS:5)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl/Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama uygulamaları
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgilerin geliştirilmesi ve pratik yemek uygulamalarını başarılı bir şekilde yapabilmek
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav(%40), Bir uygulamalı final sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

BİL102 -118 BİLGİSAYAR

BİL102 -118 Bilgisayar

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Bilgisayar ve günümüzde bilgisayar kullanımının önemi, bilgisayar türleri, paket programlar, temel bilgisayar kavramları, turizm işletmelerinde bilgisayar kullanımı ve sağladığı kolaylıklar, Microsoft Windows word ve Excel programlarının kullanımı
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Bilgisayar kullanım becerilerini geliştirmek ve mutfakta gerekli bilgisayar programlarını kullanabilmek
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 30) bir uygulamalı final sınavı(% 30) bir yazılı final sınavı(%40)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ108 - 120 RESTORAN OPERASYONLARI

AŞÇ108 - 120 Restoran Operasyonları

(1-2) 3

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Servis hakkında genel bilgi, servis alanları ve özellikleri, serviste kullanılan araç ve gereçler, servis personelinin görev ve sorumlulukları, servis öncesi hazırlıklar, servis usulleri, kahvaltı, oda servisi ve içkiler hakkında genel bilgi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Konaklama ve yiyecek içecek hizmetlerinde gerçekleştirilen yiyecek ve içecek servis hizmetinin nasıl nerede, ne ile ve nasıl gerçekleştirildiğini anlama ve bunu uygulayabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Mehmet Gürel ve Gülol Gürel “Servis ve Bar” MEB. Yayınları Eskişehir
Öğretme Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (% 30) bir uygulamalı final sınavı(% 30) bir yazılı final sınavı (% 40)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

SOS105 - 122 DAVRANIŞ BİLİMLERİ

SOS105 - 122 Davranış Bilimleri

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl / Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Sosyoloji,sosyolojide kuramsal yaklaşımlar,toplum ve toplumsal yapı,kültür,toplumsallaşma,toplumsal gruplar,aile kurumu,toplumsal tabakalaşma ve değişme,suç ve suç türleri,psikoloji bilimi,gelişim psikolojisi,kişilik psikolojisi,davranış bozuklukları ve uyum
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğrenciye sosyal psikoloji hakkında bilgi vermek.Dersin sonunda öğrencinin sosyal durumlarda her bir davranışın doğasını ve nedenlerini anlayabilir hale gelmesini sağlamak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Davranış Bilimlerine Giriş, AÖF Yayınları, Eskişehir,2004
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	1 yazılı ara sınav(%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ106 - 124 YİYECEKLERDE KALİTE VE KANTİTE

AŞÇ106 - 124 Yiyeceklerde Kalite ve Kantite

(2-0) 2

(AKTS:2)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl /Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kalite kavramı, kalitenin unsurları, yiyecek üretiminde kalite, yiyecek üretiminde kalitenin oluşturulması, ölçüler
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yiyecek üretiminde kalite standartlarının gerçekleştirilebilmesi için gerekli bilgilerin öğrenilmesi
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Tomris Altuğ “Gıdalarda Kalite Kontrol” Ege Üni. Yay. İzmir
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

GID103 -126 GIDA TEKNOLOJİSİ

GID103 -126 Gıda Teknolojisi

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl /Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıdaların işlenmesi ve saklanması, saklama yöntemleri, meyve ve sebze teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süreçte uygulanan teknolojik işlemler, hububat ve yağ teknolojisi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Mutfakta yemek üretimi amaçlı kullanılan gıdaların işleme ve saklama yöntem ve teknolojilerini anlamak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Sıdıka Bulduk “Gıda Teknolojisi” Detay Yay. Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

İNG102 -128 MESLEKİ YABANCI DİL II

İNG102 -128 Mesleki Yabancı Dil II

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	2. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konuşma, Dinleme–anlama, Yazma, Okuma–anlama
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili anlayabilme, konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

YAD122/124/120 – 112/114/110 YABANCI DİL II

YAD122/124/120 – 112/114/110 Yabancı Dil II

(3-0) 3

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma Okuma-Anlama
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar, Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman Zeit für Deutsch, Themen (Lehrwerk für Deutsch als Fremdsprache)
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR212 - 130 TURİZM VE ÇEVRE İLİŞKİSİ

TUR212 - 130 Turizm ve Çevre İlişkisi

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	1.yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İnsan-çevre-turizm ilişkileri ve denge, çevre koruma ve çevre ve turizm ilişkileri, doğal kaynakların sınıflandırılması ve korunması, turizm planlarında çevrenin yeri, turizm-çevre etkileşimi ve sorunlar, Türkiye’de turizm ve çevre ilişkileri turizm ve çevre politikaları
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Turizm sektörü ile çevre arasındaki ilişkiyi anlama ve çevrenin turizm açısından önemini kavramak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Nüzhet Kahraman “Turizm ve Çevre” Detay Yay. Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR214 - 132 TURİSTİK TÜKETİCİ DAVRANIŞLAR

TUR214 - 132 Turistik Tüketici Davranışları

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	1. yıl /Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Tüketici pazarı, tüketici satın alma davranışları, tüketici kararlarını etkileyen faktörler, tüketici karar verme süreci, tüketici tatmini, satın alma alışkanlıkları ve tüketici tipleri, Pazar gelişim eğilimleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Turizm tüketicisi olarak turistlerin satın alma sürecini öğrenme ve turistlerin beklentilerine uygun ürün geliştirme yollarını anlama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

BEG102 -106 BEDEN EĞİTİMİ II

BEG102 -106 Beden Eğitimi I

(0-1) 1

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl / Bahar Yarıyılı
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hetbol ile ilgili temel beceriler
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
Öğretme Şekli	Anlatım ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav (%50); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%50)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

GSN102 - 108 GÜZEL SANATLAR II

GSN102 - 108 Güzel Sanatlar II

(0-1) 1

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl / Bahar Yarıyılı
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğrencilere branşlarının dışındada yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Yok
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Vize:%40 Final:%60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TDL102 - 102 TÜRK DİLİ II

TDL102 - 102 Türk Dili

(2-0) 2

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Yazılı ve sözlü anlatım türleri Noktalama ve yazım kuralları Anlatım bozuklukları
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Günlük hayattaki yazılı anlatım türleri konusunu tanıyabilme. Noktalamanın yazılı anlatımdaki önemini kavrayabilme. Doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrayabilme. Araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Erdoğan Boz, Türk Dili I-II, AKÜ Yayınları, Afyonkarahisar
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TAR102 - 104 A.İ.İ.T II

TAR102 - 104 A.İ.İ.T

(2-0) 2

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Atatürk dönemi inkılapları Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış siyaseti Atatürk ilkeleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılaplarını kavrayabilme. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esaslarını kavrayabilme. Atatürk İlkelerinin doğuş sebeplerini ve Atatürk ilkelerini kavratmak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	R. Turan v.d., Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi, Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ201 - 201 TÜRK MUTFAĞI

AŞÇ201 - 201 Türk Mutfağı

(1-2) 3

(AKTS:5)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl /Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Türk mutfağının tarihsel gelişimi, gelişimi etkileyen kültürler, Selçuklu-Osmanlı Mutfakları, Çağdaş Türk Mutfağı, bölgelere ait mutfak özellikleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Türk mutfağının gelişimini ve etkileyen unsurları kavrama ve Türk mutfağının özelliklerini anlama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ayşe Baysal ve Diğerleri “Türk Mutfağından Örnekler”, Necip Usta “Türk Tatlı Sanatı”
Öğretme Şekli	Ders verme ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 30) bir uygulamalı final sınavı(%30) bir yazılı final sınavı(%40)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ203 - 203 MUTFAK UYGULAMALARI III

AŞÇ203 - 203 Mutfak Uygulamaları III

(2-4) 6

(AKTS:6)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama uygulamaları
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgilerin geliştirilmesi ve pratik yemek uygulamalarını başarılı bir şekilde yapabilmek
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav(%40), Bir uygulamalı final sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

GID213 - 205 GIDA MEVZUATI

GID213 - 205 Gıda Mevzuatı

(2-0) 2

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	2.yıl /Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Türkiye’de geçerli olan gıda maddelerine ilişkin yasa, tüzük, yönetmelik ve standartlar, uluslar arası gıda maddeleri denetimi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Türkiye’de gıda mevzuatı ile ilgili mevcut yasal kuralları kavrama ve anlama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ205 - 207 YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ

AŞÇ205 - 207 Yiyecek İçecek Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	2.yıl /Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Yiyecek içecek yönetimi kapsamı ve önemi, yiyecek içecek bölümünde menü planlaması, işgücü planlaması ve kontrolü, kokteyl, büfe ve ziyafet organizasyonlarının yönetsel planlaması
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yiyecek içecek işletmelerinin ve departmanlarının yönetimi ile ilgili planlama ve kontrol yapabilme ve değişik yiyecek içecek organizasyonlarının nasıl yapıldığını anlama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Alptekin Sökmen “Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi”
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ207 - 209 MENÜ PLANLAMASI VE SOFRA DÜZENİ

AŞÇ207 - 209 Menü Planlaması ve Sofra Düzeni (2-2) 4 (AKTS:5)

Yıl / Yarıyıl	2. Yıl /Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Toplu beslenme sistemlerinde menü planlaması, menünün önemi, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü tipleri, farklı amaçlara yönelik menü önerileri, menü oluşturma, bilgisayarlı menü planlaması
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Menü kavramını anlama ve toplu yemek servisi yapılan yerler için yemeğin özelliğine uygun menüler oluşturabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	İlknur Yörükoğlu ve Altuğ Yörükoğlu “Konaklama ve Ağırhama İşletmelerinde Servis Yönetimi”
Öğretme Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(% 30) bir uygulamalı final sınavı(%30) bir yazılı final sınavı(%40)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ207 - 209 MENU PLANNING AND TABLE DESIGN

AŞÇ207 - 209 Menu Planning and Table Design (2-2) 4 (ECTS:5)

Year / Semester	2nd Year/ Autumn Semester
Type of Course	Compulsory
Course Contents	Menu planning in enterprises where meals served to masses, importance of menu, factors affecting menu planning, menu types, menu proposals for different purposes, menu development, automated menu planning
Prerequisite / Recommended	None
Objective of the Course	To comprehend the tem of menu and develop appropriate menus for enterprises where meals served to masses
Textbook / Recommended Reading	İlknur Yörükoğlu ve Altuğ Yörükoğlu “Konaklama ve Ağırhama İşletmelerinde Servis Yönetimi”
Form of Teaching	Lecture, practice
Form of Assessment	One written midterm exam(%30) one practice final exam(%30) one written final exam(%40)
Language of Instruction	Turkish
Instructor	

TUR204 - 211 TURİZM İŞLETMELERİNDE HALKLA İLİŞKİLER

TUR204 - 211 Turizm İşletmelerinde Halkla İlişkiler (2-0) 2 (AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Halkla ilişkiler kavramı, tanımı ve bir işletme fonksiyonu olarak halkla ilişkiler, halkla ilişkilerde amaçlar ve araçların belirlenmesi, halkla ilişkiler politikasının işletme politikası içindeki yeri, turizm işletmelerinde halkla ilişkilerin yeri ve işlevleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Halkla ilişkiler hakkında genel bilgi sahibi olmak ve turizm işletmelerinde halkla ilişkiler bağlamında yapılabilecek faaliyetleri anlama ve kavrama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Zeyyat Sabuncuoğlu “İşletmelerde Halkla İlişkiler” Ezgi Yayınları Bursa
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR207 - 213 REKREASYON

TUR207 - 213 Rekreasyon

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	2.yıl /Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Rekreasyonun tanımı, rekreasyonun turizm ve otel işletmelerindeki yeri ve önemi, rekreasyon alanlarının oluşturulması, rekreasyon aktiviteleri, ülkemizde turizm amaçlı rekreasyon alanları ve hizmetleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Rekreasyon hizmet ve faaliyetlerini anlama ve ülkemizde rekreasyon alanında neler yapıldığını kavrama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR209 - 215 ANADOLU UYGARLIKLARI

TUR209 - 215 Anadolu Uygarlıkları

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Anadolu'nun coğrafi yapısı ve konumu, tarih boyunca Anadolu'da hüküm süren uygarlıklar: tarih öncesi dönem, Truva, Hititler, Frigler, Helen uygarlığı, Roma Dönemi, Bizans dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi eserleri, Cumhuriyet dönemi eserleri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Anadolu'da önceki dönemlerde yaşamış farklı medeniyetleri tanıma ve bu medeniyetlerin önemli eserlerini öğrenme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme,
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ204 - 202 MUTFAK UYGULAMALARI IV

AŞÇ204 - 202 Mutfak Uygulamaları IV

(2-4) 6

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Değişik besin gruplarıyla yemek hazırlama uygulamaları
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yemek pişirme, doğrama şekilleri, ölçüler hakkında bilgilerin geliştirilmesi ve pratik yemek uygulamalarını başarılı bir şekilde yapabilmek
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav(%40), Bir uygulamalı final sınavı(% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR202 - 204 TURİZM İŞLETMELERİNDE PERSONEL YÖNETİMİ

TUR202 - 204 Turizm İşl. Personel Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Personel yönetimi hakkında genel bilgi, personel politikası, personel yönetiminde uygulanan temel teknikler, iş analizi ve iş tanımları, iş gücü bulma ve seçme, işgören eğitimi, işgören değerlendirilmesi, ücretleme, psikoteknik
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Turizm işletmelerinde personel işe alma ile ilgili teknikleri öğrenme ve personel eğitiminin, değerlendirilmesini, ücretlemesini nasıl gerçekleştirebileceğini anlama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Meryem Akoğlan Kozak “Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Örnek Olaylar”
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ206 - 206 ULUSLARARASI MUTFAK

AŞÇ206 - 206 Uluslararası Mutfak

(1-2) 3

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	2.yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Dünya mutfaklarının gelişimi ve özellikleri, önemli mutfaklardan yemek örnekleri uygulamaları
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Dünya mutfaklarını tanıma ve önemli mutfakların popüler yemeklerini yapabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%30) bir uygulamalı final sınavı(%30) bir yazılı final sınavı(%40)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ208 - 208 ZİYAFET YÖNETİMİ

AŞÇ208 - 208 Ziyafet Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Ziyafetin önemi, türleri, ziyafet kabulü, ziyafet personeli, ziyafet menüsünün hazırlanması, ziyafet sofrası düzeni, ziyafet servisi, ziyafet organizasyonunda dikkat edilecek önemli noktalar
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilen ziyafet uygulamalarının organizasyonunun planlamadan ziyafetin gerçekleştirilmesine kadar nasıl gerçekleştiğini bilme ve anlama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretim Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ210 - 210 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ

AŞÇ210 - 210 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

(2-0) 2

(AKTS:3)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Maliyet kavramı, maliyetlerin sınıflandırılması, maliyet işlemleri, yiyecek ve içeceklerin porsiyon maliyetleri, işçili maliyetlerinin hesaplanması
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Mutfak üretimi gerçekleştirilen yemeklerin maliyetlerini hesaplayabilmeyi anlama ve kavrama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Yaşar Yılmaz “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet
Öğretim Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ212 - 212 YEMEK SÜSLEME SANATI

AŞÇ212 - 212 Yemek Süsleme Sanatı

(1-4) 5

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Hazırlanan yemeklerin ve büfelerin dekorasyon ve süslemesi ile ilgili incelikleri kavrama ve öğrenme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

AŞÇ202 - 214 YIYECEK İÇECEK SERVİSİ

AŞÇ202 - 214 Yiyecek İçecek Servisi

(2-0) 2

(AKTS:0)

Yıl / Yarıyıl	2.yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Servis hakkında genel bilgi, serviste kullanılan malzemeler, menü, servis usulleri, rezervasyon, müşterilerin karşılanması ve sipariş alma, kahvaltı, özel servis gerektiren yemeklerin servisi hakkında bilgi
Ön şart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilen servis uygulamalarının ne ile, nasıl yapıldığını anlama ve kavrama
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	1 yazılı ara sınav(%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TUR210 - 216 KONGRE VE TOPLANTI YÖNETİMİ

TUR210 - 216 Kongre ve Toplantı Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	2. Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Kongre ve kongre turizmi kavramları, kongre turizminin özellikleri, kongre turizminin yapısal analizi, kongre yönetim süreci, Türkiye'nin kongre turizmi açısından mevcut durumu ve potansiyelinin değerlendirilmesi
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Bir ürün çeşidi olarak kongre turizmi hakkında bilgi sahibi olmak, bir kongrenin gerçekleşme sürecini öğrenmek ve Türkiye'nin kongre turizmi açısından değerlendirilmesini yapabilmek.
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Yusuf Aymanlı "Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonları" Detay Yay. Ankara
Öğretim Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	