

**TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK ÖN LİSANS PROGRAMI (TÜRKÇE BÖLÜM)**

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
AIT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	(2,0,0)	2	2	Zorunlu
<p>Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını ve Türk İnkılabını hazırlayan sebepler. Osmanlı İmparatorluğu'nun parçalanması, Trablusgarb Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı. Mondros Ateşkes Antlaşması. İşgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı. Milli Mücadele Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması. Sevr Antlaşması. Lozan Barış Antlaşması. Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik. Halkçılık, Devletçilik. Laiklik, İnkılâpçılık.</p>					

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
AIT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	(2,0,0)	2	2	Zorunlu
<p>Saltanatın Kaldırılması; Cumhuriyetin İlan Edilmesi; Birinci TBMM'de Seçim Kararının Alınması; Halk Fırkasının Kurulması; Ankara'nın Başkent Olması, Cumhuriyetin İlanı ve Tepkiler; Halifeliğin Kaldırılması (Halifelik Sorununun Ortaya Çıkışı ve Halifeliğin Kaldırılmasını Hazırlayan Olaylar), Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası ve Şeyh Said İsyanı; Takrir-i Sükûn Kanunu; Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın Kapatılması; İzmir Suikastı Girişimi), Serbest Cumhuriyet Fırkası ve Menemen Olayı; Atatürk-İnönü Ayrılığı, Devrimler ve Hedeflerine Genel Bir Bakış; Hukuk Alanında Yapılan Devrimler; 1924 Teşkilat-ı Esasiye Kanunu; Türk Medeni Kanunu'nun Kabul Edilmesi; Diğer Temel Kanunların Kabul Edilmesi; Kadın Hakları, Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan Devrimler; Tevhid-i Tedrisat Kanunu; Yeni Türk Alfabesinin Kabul Edilmesi; Yeni Tarih ve Dil Anlayışı; Darülfünun'dan İstanbul Üniversitesi'ne; Güzel Sanatlar, Ekonomik Alandaki Gelişmeler; Son Dönem Osmanlı Ekonomisi; Türkiye İktisat Kongresi ve Sonuçları; Cumhuriyetin İlk Yıllarında Ekonomik Faaliyetler; Devletçilik Uygulamasına Geçiş, Toplumsal Yaşamda Yapılan Devrimler (Giyim ve Kuşamda Çağdaşlaşma: Şapka Giyilmesi Hakkındaki Kanun; Tekke, Zaviye ve Türbelerin Kapatılması, Uluslararası Saat, Takvim, Rakam, Ölçü ve Hafta Tatili'nin Kabul Edilmesi; Soyadı Kanunu'nun Kabulü; Sağlık Alanındaki Gelişmeler), Atatürk Döneminde Türkiye'nin Dış Politikası; 1919-1923 Yılları; 1923-1930 Yılları, İkinci Dünya Savaşı'na Gidiş ve Türk Dış Politikası 1931-1939, Atatürk İlkeleri; Atatürk İlkelerine Genel Bakış; Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılâpçılık, İsmet İnönü Dönemi (1938-1950); İkinci Dünya Savaşı Yıllarında İç</p>					

Politika; Demokrat Parti'nin Kuruluşu, Demokrat Parti Dönemi (1950-1960); 27 Mayıs Askeri Müdahalesi ve Milli Birlik Komitesi.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC111	Turizm Endüstrisine Giriş	(3,0,0)	3	4	Zorunlu

Turizme Giriş Tanımı, Turizm Çeşitleri, Turizmin Tarihçesi, Turizm Çevresel Etkileri, Turizmin Sosyal Etkileri, Misafirperverlik Kavramı, Sürdürülebilir Turizm Kavramı, Alternatif Turizm ve Çeşitliliği, Gastronomi Turizmi, Şarap Turizmi vb. Turizm çeşitliliklerini kavramsal açıdan inceleme.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC115	İşletmeye Giriş	(3,0,0)	3	4	Zorunlu

İşletme Bilimi ve İşletmeyi tanımlama, İşletmenin tanımı, tarihçesi, amaçları, sosyal sorumluluk ve etik, işletme türleri, İşletmenin kuruluş Aşaması, Yönetim ve Yönetici, İşletmelerde Girişimcilik ve Yönetici, İşletmede Örgüt ve Örgütlenme, İşletmelerde Koordinasyon ve Kontrol, Vizyon, Misyon, SWOT analizi, İşletme Organizasyonlarında Planlama.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC121	Gastronomi'ye Giriş	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Gastronomiye Giriş, Yeme içmenin tarihi, Yerel Gıda ve Sürdürülebilir Gastronomi, Çağdaş Gastronomi, Slow Food, Sokak Yemekleri, Helal Gıda, Moleküler Gastronomi ve Gastronomi terimleri.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC161	Bilgisayara Giriş	(3,0,0)	3	4	Zorunlu

Bilgi teknolojilerinin temel kavramları, yazılım ve donanım, genel olarak işletim sistemleri, kelime

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders

işlem programları, elektronik tablo programları, veri sunumu, eğitimde internet kullanımı, bilgi teknolojilerinin toplumsal yapıya etkileri ve eğitimdeki yeri, bilgi sistemleri güvenliği ve ilgili etik kavramlar.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC142	Gıda ve Hijyen	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen, İşleme öncesi faaliyetlerde gıda hijyeni, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri. Gıda işleme basamaklarında gıda hijyeni, Depolama, ambalajlama ve etiketleme ile ilgili sanitasyon kuralları, Personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, periyodik sağlık kontrolleri, Besinlerin bozulma nedenleri, Mikroorganizma-insan ilişkisi, Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar, HACCP'in tanımı ve önemi.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC144	Gıda Mevzuatı ve Etik	(3,0,0)	3	4	Zorunlu

Gıda Mevzuatına giriş, Uluslararası standartlar (EN, ISO, Codex Alimentarius), Gıda ürünleri ve işlemleri için standartlar, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Gıda mevzuatının temel prensipleri, HACCP kuralları, Gıda mevzuatı etiket yönetmeliği, Gıda mevzuatı mikrobiyolojik kriterler yönetmeliği, Gıda mevzuatı gıda hijyen, hayvansal gıdalar özel hijyen, kayıt/onay ve resmi kontrol yönetmelikleri, Gıda mevzuatı gıda hijyen, hayvansal gıdalar özel hijyen, kayıt/onay ve resmi kontrol yönetmelikleri.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC146	Yiyecek Üretimi I	(2,1,0)	3	5	Zorunlu

Mutfak Organizasyon yapıları, Kesme Teknikleri (Jülyen/ Batonet/ Mirepoix/ Şifonad/ Brunoise/ Jardin/ Masedon/ Vichy), Baharatlar, Pişirme Teknikleri Suda Pişirme Yöntemleri(Boiling-Simmering/ Blanching/ Poaching/ Brasing/ Stewing/ Steaming), Pişirme Teknikleri Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri(Grilling/ Roasting/ Sauteing/ Yağda pişirme), Pişirme Teknikleri Diğer Yöntemler(Bain marie/ Mikrodalga yöntemle pişirme/ Kızıl ötesi ışınl pişirme), Temel Stoklar : Kahverengi stok (Basic Brown Stock), Beyaz Stok (White Stock), Balık (Fish Stock) ve Tavuk Stok (Chicken Stock).

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC152	Maliyet Kontrolü ve Analizi	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Yiyecek içecek endüstrisinde gıda satın alma ve işleme akışı, Yiyecek ve içecek maliyet yüzdelerini hesaplamaları, İşçilik maliyet hesaplamaları, Satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden yiyecek maliyetleri, Yiyecek içecek faaliyetlerinde gelir tablosunu oluşturma, Menü kalemlerinin satış fiyatlarını belirlenmesi, kar planlamaları, Gelir Kontrol Sistemlerinin Sağlanması ve Geliştirilmesi, Maliyet Kontrolünün Küresel Boyutları.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC241	Menü Planlama	(3,0,0)	3	4	Zorunlu

Menü-Yemek Hizmet Yönetiminin Temelleri, Menülerin Tarihi, Menü Türlerini Keşfetme, Menülerin Tasarımı ve Düzeni, Menü Fiyatlandırma Uygulamaları, Menü Geliştirme Analizi, İçecek Menüleri, Ziyafet ve Toplantı Menüleri, Menü Mühendisliği, Ünlü Şef Menüleri.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC243	Servis Tekniği ve Yönetimi	(1,2,0)	3	4	Zorunlu

Dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek-içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek-içecek hizmetinin organizasyonu, yiyecek-içecek hizmetinin ilkeleri, yiyecek-içecek hizmetinde kullanılan araçlar, yiyecek-içecek işletmesinde hazırlık çalışmaları servis hizmeti, yiyecek-içecek servis yöntem ve teknikleri, yiyecek-içecek sunum bilgisi, yiyecek-içecek sunumunun önemi, yiyecek-içecek servisi ve sunumunda önemli konular.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC244	Dünya MutfağıII	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Yemek ve kültür, Mutfağın tarihsel gelişimi, Mutfağın tarihsel gelişimi, Türk Mutfağının genel özellikleri, Güney Amerika kıtası mutfaklar, Asya kıtası ülkeleri mutfakları, Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları, Kuzey Amerika kıtası mutfakları, Afrika kıtası mutfakları, İçecekler ve kültür.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC245	Yerel Mutfak I	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Türk Mutfaklarının Tarihi , Ege Mutfağı ve Uygulamaları, Güneydoğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, İç Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Karadeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Doğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Marmara Bölgesi ve Rumeli Mutfağı ve Uygulamaları, Kıbrıs Mutfağı ve Uygulamaları.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC246	Yerel Mutfak I	(3,2,0)	3	5	Zorunlu

Türk Mutfaklarının Tarihi , Ege Mutfağı ve Uygulamaları, Güneydoğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, İç Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Karadeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Doğu Anadolu Mutfağı ve Uygulamaları, Marmara Bölgesi ve Rumeli Mutfağı ve Uygulamaları, Kıbrıs Mutfağı ve Uygulamaları.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC247	Dünya Mutfağı I	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Yemek ve kültür, Mutfağın tarihsel gelişimi, Mutfağın tarihsel gelişimi, Türk Mutfağının genel özellikleri, Güney Amerika kıtası mutfaklar, Asya kıtası ülkeleri mutfakları, Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları, Kuzey Amerika kıtası mutfakları, Afrika kıtası mutfakları, İçecekler ve kültür.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC248	Yiyecek Üretimi II	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Mutfak Organizasyon yapıları, Kesme teknikleri ve pratik uygulama, Pişirme Teknikleri Suda Pişirme Yöntemleri pratik uygulama Pişirme Teknikleri Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri ve pratik uygulama, Pişirme Teknikleri Diğer Yöntemler(Bain marie/ Mikrodalga yöntemle pişirme/ Kızıl ötesi ışınl pişirme), Temel Stoklar : Kahverengi stok (Basic Brown Stock), Beyaz Stok (White Stock), Balık (Fish Stock) ve Tavuk Stok (Chicken Stock).

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC249	Hamur İşleri ve Pastacılık	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Mutfak Ekipmanları, Un Çeşitleri, Hamur İşleri, Karıştırma Yöntemleri, Mayalama Yöntemleri, Makarna hamuru ve yapımı, Muffin Çeşitleri, Dökme Hamurlar, Entremet Yapımı (sufle, benye, krep vb) ve Çeşitleri, Kremalar, Şuruplar, Soslar.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC251	Satın Alma	(3,0,0)	3	3	Zorunlu

Bu ders çerçevesinde, yiyecek ve içecek işletmelerinde satın almanın rolü ve önemi, satın alma: satın alma prosedür ve yöntemleri, tedarikçilerin seçimi, alımlarla ilgili muhasebe kontrolleri, tesellüm kontrolü, tesellüm prosedürü, depolama, dağıtım ve stok kontrolü, üretim: menü planlaması ve satış tahminleri, gelir kontrolü, mekanik gelir kontrol yöntemleri ve hesaplanması ve satış fiyatı belirleme.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC254	İçecekler Giriş	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Su (Kimyasal yapısı ve özellikleri, çeşitleri, meşrubat üretiminde kullanılacak suyun gereksinimleri), Gazlı içecekler (enerji içecekleri ve diğerleri), Meyve içecekleri (Meyve suyu, nektar ve meyveli içecek), Süt (Süt çeşitleri, süt bazlı içecekler, bitkisel süt), Çay, Kahve, Kakao ve kakao bazlı içecekler, Fermente alkollü içecekler (Bira), Fermente alkollü içecekler (Şarap), Destile alkollü içecekler (Brandy, Whisky, Rum, Vodka, Gin).

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC260	Yiyecek İçecek Endüstrisi Yeni Trendler	(3,0,0)	3	3	Seçmeli

Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimlere giriş, Sağlıklı Beslenme, Sıfır Atık Yönetimi, Yavaş Yemek Hareketi, Konsept Restoranlar, Temalı Restoranlar, Etnik Restoranlar, Restoranların Sınıflandırılması, Nörogastromi, Veganlık ve Vejetaryenlik, Yeni Beslenme Diyetleri: Paleo diyet, Dikey Tarım.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ASC262	Pastacılık ve Ekmekcilik	(1,2,0)	3	5	Zorunlu

Un çeşitleri, maya, hamur ve ekmek çeşitleri hakkında gerekli teorik ve teknik bilgiyi sağlamaktır. Ders kapsamında un çeşitleri tanıtılıp, onlara göre ekmek yapımı teknikleri, ekmek yapımında kullanılan malzemeler, doğru ekipman ve hamur tekniklerinin öğrenilmesi, değişik yöre/ülke mutfaklarındaki ekmeklerin yapılması, uygun karıştırma, lamine hamur, kurabiyeler, kekler, turtalar ve tartların fırınlanması; sıkma torbası kullanarak basit dekorasyon teknikleri, tabak servis tekniklerini hem uygulamalı hem de teorik olarak anlatılır.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
İNG101	Turizm İngilizcesi I	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Kendinizi tanıtmak, kişisel bilgi verme, nesnelere hakkında konuşma, aile hakkında konuşma, binaları ve mobilyaları tanımlama ve konuşma, programlar hakkında konuşma, rutinler hakkında konuşma, yetenek, yön sorma ve verme, yemek ve miktarları hakkında konuşmak.

Not: Bu ders öğretim dili Türkçe olan bölümler içindir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
ING102	Turizm İngilizcesi II	(3,0,0)	3	5	Zorunlu

Bir tarifini açıklamak, yemek sipariş etmek ve istekte bulunmak, bir şeyleri/kişileri/yerleri karşılaştırmak, şimdiki zaman hakkında konuşmak, önerilerde bulunmak ve düzenlemeler yapmak, geçmiş hakkında konuşmak, geçmişten bahsetmek, öğüt vermek, gelecek hakkında konuşmak, bir otelde yer ayırtmak üzerine konuşmak.

Not: Bu ders öğretim dili Türkçe olan bölümler içindir.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
TUR101	Türk Dili 1	(2,0,0)	2	2	Zorunlu

Bölümle ilgili okuma parçaları; dil bilgisi çalışmaları; kelime ve çeviri aktiviteleri; dinleme etkinlikleri; bölümle ilgili güncel konular hakkında münazaralar (Zamanların tekrarı, internet tarihi, sağlık ve tıp, edilgen

çatılar, sosyal meseleler, çevre sorunları, kiplerin tekrarı, hukuk ve ceza, sıfat cümlelerinin tekrarı, Dil ve Edebiyat, isim cümlelerinin tekrarı.

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
<b>TUR102</b>	<b>Türk Dili 2</b>	<b>(2,0,0)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Zorunlu</b>
İmla, noktalama ve kompozisyon (noktalama işaretleri, diğer işaretler) , imla, yazım kuralları (büyük harflerin imlası, sayıların yazılışı, kısaltmaların imlası, alıntı kelimelerin yazılışı) , kompozisyon (Kompozisyonun amacı, kompozisyon yazmada yöntem) , kompozisyonda plan, giriş, gelişme, sonuç, Anlatım özellikleri, anlatımda duruluk, anlatımda sadelik, anlatımda açıklık içtenlik, anlatım bozuklukları ( Eş anlamlı kelimelerin cümle içinde kullanılışı) , deyimlerin yanlış kullanılışı, anlatım biçimleri (açıklama, hikaye, özlü anlatım, tasvir, hiciv, portre, kanıtlama, konuşma, manzum anlatım çeşitleri) , sözlü anlatım çeşitleri (günlük ve hazırlıksız konuşma, hazırlıklı konuşma, açığoturum, münazara, panel) , yazılı anlatım türleri (Mektup, telgraf, tebrik, davetiye, edebi mektup) , iş mektupları, resmi mektup, dilekçe, rapor, tutanak, karar, ilan, reklam, sohbet, eleştiri, anı, gezi yazısı, röportaj, anket, otobiyografi, biyografi, roman, hikaye, masal, fabl, tiyatro, trajedi, dram, senaryo.) .					

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
<b>YAD101</b>	<b>Seçmeli Yabancı Dil 1</b>	<b>(3,0,0)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Seçmeli</b>
Fransızca alfabe, kişi zamirleri, günler, aylar, mevsimler, saatler, sayılar, renkler, mutfak terminolojisi ve basit konuşma diyologları.					

Ders Kodu	Ders Adı	(T,U,L)	Kredi	AKTS	Zorunlu/Seçmeli Ders
<b>YAD102</b>	<b>Seçmeli Yabancı Dil 2</b>	<b>(3,0,0)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Seçmeli</b>
Fransızca alfabenin tekrarı, basit okumalar, kişi zamirleri, günler, aylar, mevsimler, saatler, sayılar, renkler, mutfak terminolojisi ve basit konuşma diyologları.					