

NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ

AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

1.SINIF GÜZ YARIYILI

(TDL101) Türk Dili-I

Türk Dilinin Genel Özellikleri, Türkçenin Ses Özellikleri, Türkçenin Yapı Özellikleri, Türk Dilinin Zenginliği, Yazılı Anlatım Türleri, Düşünce Değeri Olan Yazılar: Makale, Fıkra, Eleştiri, Deneme, Söyleşi, Gezi, Günlük, Anı, Yazışmalar, Özel Yazışmalar, Mektup, Davetiye, Not, Kutlama, Özel Yazışmalarda Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar Resmi Yazışmalar: Elektronik posta, Belgegeçer, Teleks, Dilekçe, Özgeçmiş, Rapor, Tutanak, Karar, Resmi Yazışmalarda Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar. Cümle Bilgisi, Cümle ve Cümlelerin Öğeleri Anlam bakımından cümle çeşitleri, Yapı bakımından cümle çeşitleri,

(AİT101) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Derslerinin Amaçları ve Temel Kavramlar, Türk İnkılabını Hazırlayan Sebepler: 19. ve 20. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti'ne Genel Bakış, II. Meşrutiyet Dönemi Gelişmeleri Yeni Türk Devleti'nin Kuruluşu, Bir Uzlaşma Belgesi Olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluş Belgesi: Lozan Antlaşması, Atatürk Dönemi'nde İç Politikada Yaşananlar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923-1938), TBMM'nin Ankara'da Açılması, Milli Mücadele Döneminde Baş gösteren Ayaklanmalar, Sevr Antlaşması, I. Dünya Savaşı'nda Osmanlı Cepheleeri, Sömürgecilikten Dünya Savaşına, Emperyalist Rekabet ve Kuvvetler Çatışması, Osmanlı Devletinin I. Dünya Savaşı'na Girmesi

(YDB101) Yabancı Dil-I

Konuşma (yabancı dili anlaşılır bir şekilde konuşabilme), dinleme-anlama (normal hızda konuşulduğunda konuşmacıdan gelen mesajı kavrayabilme), yazma (dil bilgisi ve yazım kurallarına uyarak amaca uygun yazabilme), okuma-anlama (yabancı dilde okuyabilme ve okuduğunu anlayabilme, kelime dağarcığını geliştirme). Verb "to be", Possessive Adjectives Personal Information, a / an, plurals The Classroom Vowel Sounds, This / That - These / Those Common Objects Classroom Language, Present Simple (+) and (-) Common Verb Phrases, a / an + jobs Consonant Sounds, Possessive 's Family Vocabulary. Adjectives Quite / Very, Telling the time, Present Simple Daily Routine, Adverbs of frequency Time words and expressions, Prepositions of time The date,

(MASC1071) Bilişim Teknolojileri

Bilgisayar Donanımı ve Yazılımı, Bilgisayara giriş ve temel donanım bilgisi, işletim sistemleri, Tablo Oluşturma, Karmaşık Uygulamalar, Hızlı Erişim Fonksiyonlarının Tanımlanması, Özgeçmiş ve Dilekçe Gibi Resmi Yazıların hazırlanması ve Postalanması, Oluşturulan Tablolarda Hesaplama İşlemlerinin Yapılması

Windows işletim sistemi, Windows XP, masaüstü nesnelerinin içerikleri ve amacı doğrultusunda kullanma, klasör ve dosya bilgisi, MS word, kelime işlemci yazılımı, MS excel, MS power point, MS internet explorer. Bellek Türleri, İşletim Sistemleri, MS DOS, Dizinler ve Alt Dizinler, Dizin İsimleri, Dosyalar ve Dosya İsimleri, DOS Komutları. Word ve Excel: Belgelerin Hazırlanması, Biçimlendirilmesi, Denetim Yazılımlarının Kullanılması, Ekleme ve Düzenleme, Belgenin Yazdırılması,

(MASC1011) Hijyen ve Sanitasyon

Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, Hava hijyeni ve değerlendirme teknikleri, İşletme suyu ve içme sularında hijyen, Gıda hijyeni ile ilgili kalite yönetim sistemleri(ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, vb), Personel hijyeni, Alet ve ekipman hijyeni- İşletmenin yapısal özellikleri ve dizaynın işletme ve gıda hijyenine etkisi, Gıda İşletmelerinde Pest Kontrol uygulamaları ve Gıda hijyenine etkisi, Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları, Bitkisel gıda üretiminde hijyen, Gıda işletmelerinde kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri.

(MASC1021) Temel Beslenme İlkeleri

Beslenmeye giriş, sağlıklı beslenmede temel ilkeler, Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar, Su ve mineraller, Vitaminler, Besin grupları, beslenmedeki önemleri, satın alırken ve saklarken dikkat edilecek hususlar, Yeterli ve dengeli Beslenme, beslenmenin sağlıkla ilişkisi, temel beslenme bilgisi ve hastalıklarda beslenme

(MASC1031) Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş

İlk uygarlıklardan günümüze değin değişen yeme içme alışkanlıkları ve yemek kültürünün evrimi, Her dönemde gelişen yeme içme kültürünün toplum yaşamı ile etkileşimi, Yerel ve uluslararası akımların mutfaka etkileri incelenir, yemek kültürüne ve literatüre yansımaları, Gıda işletmelerinde standart ve spesifikasyonları, Ders kapsamında işlenecek olan konular; gıda çalışmalarının ortaya çıkış koşullarını açıklanmasını, küreselleşme ve gıda ilişkisini, gıda ve beslenmeye ilişkin kuramsal yaklaşımları, sürdürülebilir gıda, gıda güvencesi, gıda egemenliği kavramları, toplumsal sınıf(lar) ve beslenme.

(MASC1061) Türk Mutfağı-I

Eski Anadolu Mutfak Kültürü, Orta Asya Mutfak Kültürü, Batı'ya Göç ile Değişmeler, Türk Selçuklu ve Beylikler Mutfağı, Erken Osmanlı Mutfağı (14-15. Yüzyıllar), Klasik Osmanlı Mutfağı (16-17. Yüzyıllar), Geç Osmanlı Mutfağı (18-19. Yüzyıllar), Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı, Günümüz Türk Mutfağı, Türkiye'deki Farklı Dini Toplulukların Yemek Kültürü, Türk Tatlı, Pastane ve İçecek Kültürü, Türkiye'de Yemek, İçecek, Sosyalleşme ve Sokak Yemekleri Kültürü.

(MASC1041) Mutfak Uygulamaları

Uygulamalı olarak büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan karkaslarının standart parçalamasını yapmaktadır. Bunun yanında öğrenciler karkastan elde edilen etlerden taze et ürünleri (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, nuar vb.) ve işlenmiş ürünler (dana sucuk, dana hamburger köfte, dana ve kuzu kavurma, piliç köfte,vb.) üretimini, yiyecek içecek işletmelerinin yapısını

değerlendirilmesi, yiyecek içecek işletmelerinin yönetim fonksiyonlarını açıklanması, yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırılması,

(MASC1051) Temel Pastacılık

Pastane Ürünlerine Giriş, Kurabiye Yapımı ve Süsleme Teknikleri, Tart Hamuru ve Çeşitleri, Kek Hamuru ve Çeşitleri, Mayalı Hamur Yapımı ve Çeşitleri, Mereng ve Makaron Yapımı, Pandispanya ve Pasta Yapımı, Modern Pasta Yapım ve Süsleme Teknikleri-I, Cheesecake Yapımı ve Çeşitleri, Kızartma Hamurları ve Choux Hamuru Çeşitleri, Sütlu ve Yumurtalı Tatlı Yapımı ve Çeşitleri

(AYD101) Akademik Yazım

Akademik Yazmanın Önemi; Akademik Yazmada Sıkça Yapılan Yanlışlar, azım kuralları ve özgünlük, Alıntı cümleleri, paragraf yorumlama, Paragraflar arası geçişler, Bulgu ifadeleri, Olumlu ve olumsuz örnekler üzerinde değerlendirmeler, Sayıltı ve sınırlılıkların ifadesi Özet, önsöz yazımı, Kaynakça bulgular ve Sonuç Yazımı

(MASC1091) Turizm İşletmeciliği

Turizm ve turist kavramı, turizmin İşlevleri, turizm endüstrisi, seyahat formaliteleri, turizm ve havayolu ulaştırması, turizm ve karayolu ulaştırması, turizm ve denizyolu, turizm ve demiryolu ulaşımı konularını kapsar. Turizmle ilgili temel kavramlar ve terimleri, turizm sektörünün genel yapısını, turizmin tarihsel gelişimi, ulusal ve uluslararası durumunu, turizmin sosyal, kültürel, doğal ve ekonomik etkilerini, turizm çeşitleri ve insanları turizm hareketlerine yöneltten sebepleri,

(İSGGUV1) İş Sağlığı ve Güvenliği

İşçi, İşveren, İşveren Vekili, İşyeri, Alt İşveren, İş Kazası, Meslek Hastalığı tanımı, kapsamı ve hukuki sonuçları, İSG ile ilgili tüzük ve yönetmelikler: İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü, İSG ile ilgili tüzük ve yönetmelikler: İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü, İşveren ve İşveren Vekilinin (mühendisin-iş güvenliği uzmanının) iş kazası ve meslek hastalığı durumunda sorumluluğu-örnek olaylar, Makine Sanayinde yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler İş kazalarıyla ilgili örnek Yargıtay kararlarının incelenmesi,

(AKT101) Akademik Türkçe

Araştırma konularının belirlenmesi, Öğrencilerin araştırma konularının belirlenmesi, Eksik verilerin toplanması, Yeni verilerin değerlendirilmesi, Konularla ilgili rapor yazımına başlanması, Konularla ilgili rapor yazımına başlanması, Konularla ilgili raporun sunulması.

(MASC1081) Mutfakta Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik kavramının tanımı ve tarihsel gelişimi ve gastronomi mutfak kültürü ilişkisi, Sürdürülebilir turizm kavramı ve ilkeleri. Dünya'da sürdürülebilir gastronomi, Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi, Sürdürülebilir gastronominin önemi ve önündeki engeller, Sürdürülebilir gastronomi örneklerinin incelenmesi, Sürdürülebilir gastronomi makaleleri ile ilgili öğrenci sunumları, Sürdürülebilir mutfağın temelleri ve uygulamaları, Gıda sisteminde

sorunlar, gıda israfı nedir ve nasıl önlenebilir, Gıda israfına önlemede sürdürülebilir çözümler ve sürdürülebilir restoranların incelenmesi.

1.SINIF BAHAR YARIYILI

(TDL102) Türk Dili-II

Türkçenin güncel sorunları, Yapıya dayalı bozukluklar: Özneye ilgili anlatım bozuklukları; Yükleme ile ilgili anlatım bozuklukları, Birleşik kelimelerin yazımı; Bağlaç ve bulunma eki olarak kullanılan ‘De’nin yazımı; Bağlaç ve ilgi zamiri olarak kullanılan ‘Ki’nin yazımı; ‘Mi’ soru ekinin yazımı, Türkçedeki seslerin çeşitli yönlerden sınıflandırılması, Türkçe kelimelerin ses özellikleri, Türkçede ses olayları. Yeryüzündeki dillerin köken ve yapı bakımından sınıflandırılması, varlığı kabul edilen başlıca dil aileleri, konuşma dili ve yazı dili.

(AİT102) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II

Kuvay-ı Milliye’nin Önemi, Kurtuluş Savaşı’nda Cepheler ve Siyasi Gelişmeler Kurtuluş Savaşı’nda Cepheler ve Siyasi Gelişmeler, Lozan Barış Antlaşması Türk İnkılâp Hareketleri (Siyasî Alanda Yapılan İnkılâplar) ve Siyasî Gelişmeler Türk İnkılâp Hareketleri (Siyasî Alanda Yapılan İnkılâplar) ve Siyasî Gelişmeler, Türk İnkılâp Hareketleri (Hukuk Alanında Yapılan İnkılâplar) Türk İnkılâp Hareketleri (Eğitim-Kültür, Sosyal, Ekonomi ve Sağlık Alanında Yapılan İnkılâplar) Atatürk İlkeleri ve Bütünleyici İlkeler Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1932-1938) İsmet İnönü Dönemi (1938-1950) Demokrat Parti İktidarı ve Adnan Menderes Dönemi (1950-1960) Darbeler Dönemi (1960 Darbesi) Darbeler Dönemi (1980 Darbesi) Darbeler sonrası Türkiye’deki Siyasi Gelişmeler Genel Tekrar ve Dönem Değerlendirilmesi

(YBD102) Yabancı Dil-II

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

(MASC2011) Staj (30 İş Günü)

Uygulama-Alıştırma, Dış Mekânda Takım/Grup Çalışması, İç Mekanda Takım/Grup Çalışması, Gözlem, Anlatım, Yerinde uygulama ile ilgili etkinlikler, öğrencinin kurumundaki ve yerinde uygulama yaptığı iş yerindeki danışmaları ile birlikte planlanır ve yürütülür. Bu etkinlikler, yerinde uygulamanın yapıldığı bir iş ortamına bağlı olarak, öğrencilerin alanlarıyla ilgili yürütülen çalışmalar içerisinde yer alarak uygulama deneyimi kazanmalarına yönelik öğrenme ve uygulama etkinlikleri, İş yerini tanımak, yapılan işler hakkında bilgi edinmek, İş yeri uygulamalarının planlanmasını ve iş akışını öğrenmek

(MASC2031) Pastane Uygulamaları-I

Tatlıların tanımı, Tatlı yapımında kullanılan araçlar, Tatlı hazırlama teknikleri, Hamur tatlıları, kızartma tatlıları, Krep hamuru, tulumba tatlısı, Pandispanya, pat hamuru, Krema tatlıları, dondurma, meyve tatlıları, jöleler, Türk mutfağında hamur işi ve tatlılar, Sütlu tatlılar, Bisküvi ve kekler, Hamurların özellikleri ve hamur işleri, Börek hamur çeşitleri, börek ,mantı, makarna, pide hazırlama.

(MASC2021) Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları

Yiyecek içecek hizmetlerine tarihsel bakış, Yiyecek içecek endüstrisi, Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonellik, Personel nitelikleri, Beceri ve bilgi, Müşteri ilişkileri, Servise ön hazırlık, Yiyecek içecek servis ekipmanları, Endüstride farklı servis uygulamaları, Klasik servis usulleri, Yemek servisi, Bar ve içecek servisi, Serviste yöneticinin rolü, Sofrada görgü.

(KRP102) Kariyer Planlama,

Kariyer Planlama ve Kariyer gelişimi, modelleri, Dünyadaki kariyer eğilimleri, Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamaları, Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamaları, bireysel kariyer gelişimi, kariyer stratejisinin oluşturulması, bireysel kariyer gelişimi, kariyer stratejisinin oluşturulması, kariyer planlama modeli, ilgili öğretmenlik alanlarında kariyer seçenekleri, kariyer planlama modeli, İşe yerleşme ve Örgütsel kariyer planlamasının birey ve organizasyon açısından kariyer yönetimi, CV formatı ve örnekleri ilgili öğretmenlik alanlarında kariyer seçenekleri, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, CV formatı ve örnekleri, CV hazırlamada dikkat edilecek noktalar, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, , CV hazırlamada dikkat edilecek noktalar, kapak yazıları, tanıtım mektupları, iş görüşmesi, amaçları, yöntem ve türleri, kapak yazıları, tanıtım mektupları, iş görüşmesi, amaçları, yöntem ve türleri, görüşmeye hazırlık ve görüşme aşamaları, görüşmelerde karşılaşılabilecek durumlar; soru tipleri, vücut dili-bedensel işaretler, görüşmelerde karşılaşılabilecek durumlar; soru tipleri, vücut dili-bedensel işaretler,

(MASC2071) Diyet Mutfağı

Yeterli ve dengeli beslenme; Makro/Mikro besin öğeleri; Öğün, Besin, Besin grupları; Gereksinme kavramı, Biyoyararlılık kavramı; Enerji kavramı, Metabolizma kavramı, Beslenme durumu kavramı; şişmanlık-zayıflık kavramları, ideal vücut ağırlığı kavramı, diyet nedir? Besin zenginleştirme kavramı; Menü kavramı, Vegetaryenlik kavramı, Dünyada ve ülkemizde diyet örnekleri, Beslenme ve Diyetetik ile ilgili mevzuat, TSE diyetisyen standardı, Besin zenginleştirme kavramı,

(MASC2041) Yöresel Mutfak Uygulamaları

Yöresel yemekler hakkında genel bilgi, Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri, Akdeniz Mutfağı, Akdeniz Mutfağı Yemekleri, Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı Trakya Mutfağı Yemekleri

(MASC2051) Ekmek Yapım Teknikleri

Ekipmanlar ve teknikler, Ekmeğin tarihçesi, Hamur yapım teknikleri, Hamur mayalama, Türk Ekmekleri, Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler, Yoğurma ve mayalandırma, Zenginleştirilmiş hamurlar, Açılarak hazırlanan hamurlar, Dolgu, süsleme, üzerine sürülen malzemeler ve yayma teknikleri, Ekmekte ortaya çıkan olumsuz durumları tanımlama.

(MASC2061) Soğuk Mutfak Uygulamaları

Yiyecek ve içecek işletmelerinde önemli bir departman olarak soğuk mutfakta servis edilen yiyeceklerin (ordövrler, kanapeler, salatalar, soğuk soslar, zeytinyağlılar, şarküteri ürünleri, peynir tabağı, mezeler vb) hazırlanması Zeytinyağı tadımı, Yağlı salata sosları, Mayonez yoğurt bazlı soslar, Balzamik bazlı soslar, Yeşil salatalar, Kinoa tabule, „Tahıl salatalar , Yedi tahıllı kış salatası , Kinoa avokado salatası, Sıcak salatalar , Ilık bonfile salatası , Ilık keçi peyniri salatası, Sınav sonrası değerlendirme, Mezeler, Mezeler,Yeni nesil zeytinyağlılar „Anadolu’dan peynirler tadımı, Burrata , Mozarella, Ceviche Somon pastırma , Somon Lakerda,Somon ve et tartar , Et ve ahtapot carpaccio Beyin , Dil Söğüş,

(MASC2091) Girişimcilik Kültürü

Girişimciliğin temel fonksiyonları, Girişimcilik ve Girişimcinin Özellikleri: Girişimcilik kuramı çerçevesinde girişimcilik kavramını ve türlerini tanımlayabilme Pazarlama ve tutundurma stratejileri kobi’lerin ekonomiye ve sosyal hayata katkıları. Yenilik Türleri: Kişisel ve kurumsal yenilikçilik ve yaratıcılığı geliştirme yolları hakkında farkındalık geliştirme, Kobi’lerin zayıf yönleri ve Trkiye’de Kobi’lere destek sağlayan kuruluşlar. Franchising sistemi ve yatırımcıya sağlayacağı faydalar. Pazarlama ve tutundurma stratejileri. İş planı ve bölümleri. Girişimcilik ve girişimcilik süreçleri, girişimcilikte yaratıcılık (tasarım), girişimcilikte inovasyon, girişim finansmanı, iş kurma ve iş planı, iş planının hazırlanmasında çevresel faktörler ve piyasa analizi, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finans planı, risk analizi, iş planının değerlendirilmesi, iş planı geliştirme. Girişimciliğin Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bağlamı.

(MASC2101) Finansal Yönetim

Finansal Yönetim ve Fonksiyonları, Finansal Sistem, Finansal Piyasalar, Finansal Araçlar ve Kurumlar, Paranın Zaman Değeri, Finansal Analiz, Çalışma Sermayesi Yönetimi, Başabaş ve Kaldıraç Analizleri,

(İSGGUV2) İş Sağlığı ve Güvenliği

İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yasal mevzuat, İş sağlığı ve güvenliğinin önemi ve tarihçesi, İş kazaları ve sebepleri, Meslek hastalıkları ve sebepleri, İşletmelerde iş güvenliğini tehdit eden unsurlar, İş güvenliği açısından işletmenin taşıması gereken özellikler, İş güvenliğinin sağlanmasında işverene düşen görevler. İş güvenliğini sağlanmasında personele düşen görevler, İş güvenliği açısından kullanılması gereken koruyucu donanım, Tehlikeler ve sınıflandırılması, İşletmelerde yangın durumunda alınacak önlemler, İlk yardım,

(MASC2081) Genel İletişim

İletişimin tarifi ve türleri, İletişimde kullanılan araç gereçlerin işlevleri, teknolojik araçların sağladığı kolaylıklar, Resmi Yazışmalar. Resmi yazışmaların bölümleri: Başlık, Sayı ve kayıt numarası, Tarih ve Konu, Gönderilen Makam, İlgi, Metin, İmza, Onay Bolumu. Resmi Yazışma Örneklerinin verilmesi, Duyuru ve Bildiri hakkında bilgi. Tutanak ve Karar, Özgeçmiş kavramı. Özgeçmiş hazırlarken dikkat edilmesi gereken noktalar. Bir özgeçmişte olması gereken bölümler, Örnek özgeçmiş uygulaması. Öğrencilerin kendi özgeçmişlerini yazması, Faks Yazışmaları. Rapor yazma, Rapor türleri, Rapor yazarken nelere dikkat edilmeli, s mektupları. Is mektuplarının bölümleri. İş mektubu türleri. Örnek iş mektubu uygulaması.

2.SINIF GÜZ YARIYILI

(MASC3011) Türk Mutfağı-II

Anlatım Bozuklukları, Sözcüklerle İlgili Anlatım Bozuklukları Cümle Kuruluşu ile İlgili Anlatım Bozuklukları, Söyleyiş Bozuklukları Yazılı Anlatım: Paragraf ve özellikleri, Dilekçe Yazımı ve Uygulama; Dilin Türleri, Anadili, Ortak Dil, Yazı Dili, Konuşma Dili, Lehçe, Ağız, Özel Diller ve Argo, Türkçenin Yabancı Dillerle Etkileşimi, Türk Dilinin Dünya Dillerine Etkisi, Dünya Dillerinin Türk Diline Etkisi, Türkçede Kullanılan Yabancı Ögeler, azılı anlatım türleri; Sanat değeri olan türler: Roman, Hikaye, Şiir, Tiyatro,

(MASC3021) Dünya Mutfağı-I

Dünya Mutfak Kültürü, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfağı, İskandinav ve Rus Mutfağı, Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı, Fransız Mutfağı Uygulaması, İtalyan Mutfağı Uygulaması, İspanyol Mutfağı Uygulaması, Balkan Mutfağı Uygulama, İngiliz Mutfağı Uygulama, İskandinav Mutfağı Uygulaması, Meksika Mutfağı Uygulaması, Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı Uygulama.

(MASC3031) Pastane Uygulamaları-II

Kurabiyeler, Tart, Kiş ve Pie, Ekmek Yapımı, Sıtlı Tatlılar, Çikolata Eğitimi, Tahıl tatlıları hazırlama, Pişirilerek hazırlanan hamurlar, Çikolatanın pastacılık ürünlerinde kullanımı, Yağlı hamurlardan ürünler hazırlama, Özdeştirilerek hazırlanan hamurlar, Mayalandırılarak hazırlanan hamurlar, Pastanede depolama, kalite kontrol ve yerleşim planı, Standart reçeteler, İleri pastacılık teknikleri, Pasta ve tatlı ürünleri üzerinde düzenleme.

(MASC3071) Tatlı Yapım Teknikleri

Tatlıcılığın genel kuralları özellikleri, besin değeri, Besin değeri hesaplamaları, Yağ pasta yapımı ve meyvelerle süsleme uygulaması, Şeker hamuru ile kaplanmış Cup cake, kukis uygulamaları, Şeker hamuru şekil çalışması, Şeker hamuru yapımı, modelleme ve kaplama teknikleri, uygulamaları, Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar, Çikolat adekorları, süsleme teknikleri uygulamaları, Kıyılarak Yapılan Hamur uygulamaları, kuru pastalar, Hamur ve şerbetli tatlılar çeşitleri ve uygulamaları, Milföy hamuru ile tatlı yapımı

(MASC3041) Alakart Mutfak

İşleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, A'la Carte yiyecek üretimi hakkında teorik bilgilerin verilmesi, mutfakta görev dağılımı, Amouse bouche & Çorbalar hakkında bilgiler ve örnek reçetelerin uygulanması, Soğuk başlangıçlar hakkında bilgiler ve örnek reçetelerin uygulanması, Sıcak başlangıçlar hakkında bilgiler ve örnek reçetelerin uygulanması, Salata sunumları ve hazırlanması hakkında bilgiler, örnek reçetelerin uygulanması, Ana yemek sunumları ve hazırlanması hakkında bilgiler, örnek reçetelerin uygulanması Tatlı sunumları ve hazırlanması hakkında bilgiler, örnek reçetelerin uygulanması, Çorba ve Soğuk başlangıçlar için A'la Carte Hazırlığı ve Servisi, Salata ve ana yemekler için A'la Carte Hazırlığı ve Servisi, Ana yemek ve Tatlı hazırlığı, A'la Carte Servisi, Sıcak başlangıç ve tatlı için A'la Carte Hazırlığı ve Servisi, Menü kartının mutfak ekibiyle hazırlanması, A'la Carte Servis ve Sunumları.

(MASC3051) Toplu Yemek Sistemleri ve Menü Planlama

Oryantasyon, Yemek Hizmet Sistemlerinin Tanımı, Yemek Hizmet Sistemlerinin Sınıflandırılması, Yönetim ve Organizasyon, Toplam Kalite Yönetimi, İş Sağlığı ve Güvenliği, Mutfak Planlama, Menü Planlaması Ve Farklı Menü Tipleri, Standart Tarifler, Yemek Servis Sistemlerinde Kullanılan Ekipmanlar, Ekipman Seçimi, Satın Alma Ve Depolama,

(MASC3061) Çikolata İşleme Teknikleri

Kakaonun Kökeni ve Çikolata Tarihi, Temel Çikolata Malzemeleri ve Ekipmanları, Çikolata Temperleme ve Şekillendirme, Kalıpla Çikolata Şekillendirme, Çikolata Dekorları, Dolgulu Çikolatalar, Ganaj, Roche Çikolata, Truffle, Çikolatalı Tatlılar.

(GNLÇLŞ) Gönüllülük Çalışmaları

Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi ve Organizasyonu Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim, Kültür ve Turizm, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler) Gönüllülikle İlgili Proje Geliştirme Gönüllülük Çalışmalarına Saha Katılımı Gönüllülük Çalışmalarında Ahlaki Geleneksel Değerler, İlkeler Kamu Kurumları ve Yerel Yönetimlerde Gönüllülük Çalışmalarına Katılım Sivil Toplum Kuruluşlarında Gönüllülük Çalışmalarına Katılım Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük

(MASC3081) Yemek Fotoğrafçılığı ve Stilistliği

Yemek fotoğrafının günümüzde kullanım alanları, önemi ve işlevleri, Ürün fotoğrafçılığında kullanılabilecek fotoğraf donanımı, Yiyecek, içecek üretiminde kullanılan gereçlerin fotoğraflanması ve aydınlatma, iyecek ve içecek çekimlerinde dikkat edilecek teknik ve sanatsal konular, Ürün fotoğraflanmasında çerçeveleme, alan derinliği ve rengin önemi, Araç, gereç ve ürün çekimlerinde kullanılan doğal ve yapay ışık kaynakları.

(MASC3091) Rusça-I

Rus Dili alfabesinin tanıtımı, Vurgulu ve vurgusuz sesliler (A, O), Alfabedeki harflerin tanıtımı (Devam), Fonetik algılama ve yapım çalışması, Alfabedeki harflerin tanıtımı (Devam), 1. ve 2. tür tonlama, Bir insanın veya nesnenin tanıtımı, İsimlerin cins belirten takıları, tanışma, selamlaşma, vedalaşma, 3. ve 4. tür tonlama, İsimlerin cins belirten takıları, tanışma,

selamlaşma, vedalaşma, 3. ve 4. tür tonlama, İsimlerin çoğul durumları; yapılışı, iyelik zamiri; "Benim", İsimlerin çoğullarında özel durumlar, istisnalar, iyelik zamirleri ve isimlerle iyelik zamirlerinin uyumluluğu, Fiiller, fiil türleri, şimdiki zamanda fiillerin 1. tür çekimi, kendini tanıtmaya, Cümle kuruluşu, 2. tür fiil çekimi

(MASC3101) Almanca-I

Fikirleri Bağlantılandırma: Şimdiki ve Geçmiş Zaman Düzensiz Çoğullar, Sessizler, Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler, Sağlıklı Yaşam ve Alışkanlıklar, Yapabilme- Yapmak – Beceriler, Soru Oluşturma; Edatlar: üstünde, içinde, -e, Yapmak Zorunda Olmak / Olmamak Ev Ödevi ve Çalışma Yükümlülükleri, Yazma Faaliyetleri, Ulaşım, Hareket Edatları Adres Açıklama, Yakın Gelecek Zayıf Formlar: Belki / Muhtemelen

II.SINIF BAHAR YARIYILI

(MASC4011) Dünya Mutfağı-II

Dünya mutfak kültürlerini, kıtalararası mutfakları, İtalyan mutfağına özgü yemek uygulamaları, Fransız mutfağına özgü yemek uygulamaları, Uzakdoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları ,Güney Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları, Kuzey Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları, Kuzey Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları, Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları, Orta Asya ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları, Amerikan mutfaklarına özgü yemek uygulamaları, Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları.

(MASC4021) Banket Mutfak

Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği menüsü hazırlama, hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama, alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, alakart mutfak için sos ve garnitürleri hazırlama, alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama Ziyafet ve ikram hizmetlerinin tanımı ve önemi. Ziyafet ve ikram hizmetlerinin uygulamaları. Ziyafet (Banket) ve ikram (Catering) hizmetlerinde yönetim şekli ve fonksiyonları. Amaca uygun işletme tasarımı tüm malzemenin ekonomik kullanım teknikleri. Ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler. Müşteri beklentilerine uygun hizmeti sağlamak için gerekli yönetim şeklini belirlemeleri için ihtiyaç duyulacak konuları, Müşterilerin zevk ve tercihleri hakkındaki bilgileri Bu zevk ve tercihlere uygun hizmeti sağlayacak yönetim şekli. Yönetim fonksiyonlarını ve bu fonksiyonların işlevsel duruma getirilmesi. Ziyafet ve ikram hizmetlerinin, satış ve pazarlaması. İşletmenin varlığını sürdürebilmesi için ulaşılması gereken hedef ve potansiyel müşteri grubunu memnun edebilmek için yapılması gerekenler. Ziyafet menüsü ve satış fiyatı. Ziyafet anlaşması ve ziyafet emrinin hazırlanması. Ziyafet esnasında neler yapılmalıdır. Ziyafet Masa Şekilleri ve salon düzenlemesi.

(MASC4031) İleri Pastacılık

Muzlu kek ve bademli finansiye, Paris Brest Pralin ve antep fıstıklı, Spesiyal pastalar, Çarkıfelek meyvesi & kumkat keki, Opera / Kek yapımı ve dekorasyonu, Beyaz Çikolata ve ahududu muslu kek & sable breton, Çikolatalı mus kek yapımı ve dekorasyonu & boya tabancası tekniği, Antep Fıstıklı Finansiye & Antep fıstıklı Ganaj ve krem diplomat, Pasta kaplama & Ayna glaze tekniği, soğuk dondurma, dondurulmuş keklerin yapımı ve dekorasyonu, Red duo Kruvasan, Lamine Hamurlar and zengin mayalı hamurlar / Spesiyal pastalar

(MASC4041) Özel Beslenme Mutfakları

Glutensiz beslenme, laktozsuz beslenme, diyabet hastalarında beslenme, kanser hastalarında beslenme, kalp hastalıklarında beslenme, vejetaryen beslenme, sporcu beslenmesi, özel beslenme gereksinimleri, Özel beslenme gereksinimine ihtiyaç duyan bireylerin ihtiyaçlarına yönelik menü, Özel beslenme gereksinimine ihtiyaç duyan bireylerin ihtiyaçlarına yönelik menü,

(MASC4051) Bitirme Projesi

Proje için konu seçme, konuyla ilgili araştırma yapma, ilgili kaynakları bulma, deneklerini bulma, araştırma yöntemini seçme, verilerini tasnif edip sonuçlara ulaşma, bulgularını amaçları doğrultusunda tartışma ve kaynak yazımını, projesini raporlama. İnternette araştırma yapma, kütüphaneleri araştırma, farklı üniversitelerden bilgi toplayabilme, bilgisayar kullanımını öğrenme, tez yazım kurallarını öğretmeye yöneliktir. Bilimsel çalışmaların yazımında dikkat edilecek hususlar, literatür tarama, veri toplama, bulguların literatür verileri ile karşılaştırılması, yazım kuralları, derlemelerin yazılması, araştırma çalışmalarının yazılması,

(MASC4061) Unlu Mamuller Uygulamaları

Unlu mamuller hakkında genel bilgiler; unlu mamul üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamul üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamullerin üretimi; unlu mamullerin muhafazası; sıcak ve soğuk tatlılar; tatlı türleri ve hazırlanmaları, tatlı süsleme ve dekorasyonu, tatlıların sunumu, Fırın ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve teknik özellikleri. Uygulanan temel işlemler. İşlem akışındaki makine ve ekipmanların çalışma prensipleri,

(MASC4071) Servis ve Bar Teknikleri

Servisin tanımı, önemi ve servis yerleri, Servis personeli ve görevleri, Serviste kullanılan araç-gereç ve malzemeler, Servise hazırlık (Mise en place), Servis usulleri, Konuğa servis ve servisle ilgili kurallar, Kahvaltı servisi, oda servisi, Bazı özel yemekler ve sosların servisi, Barın tanımı, bar çeşitleri, bar personeli, bar araç-gereçleri, İçecek çeşitleri, Kokteyller

(MASC4081) Gastronomi ve Medya

Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi, Gastronomi ve Medya İlgili Temel Kavramlar, Komünikasyon, Kitle İletişim ve Çeşitleri, Sinema ve Gastronomi, Basılı Medya ve Gastronomi-I, Basılı Medya ve Gastronomi-II, Televizyon ve Gastronomi-I, Televizyon ve Gastronomi-II, İnternet ve Gastronomi-I, Sosyal Medya ve Gastronomi, Fotoğraf ve Gastronomi.

(MASC4091) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi

Yiyecek İçecek Sektörü, Yiyecek İçecek Bölümünde Planlama, Yiyecek İçecek Bölümünde Örgütlenme, Yiyecek İçecek Bölümünde Üretim Süreci, Yiyecek İçecek Bölümünde Maliyet Kontrolü, Menü Planlama, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma, Teslim Alma, Depolama ve Depodan Ürün Çıkarma, Gelir Kontrolü

(MASC4101) Rusça-II

Rusçada bitmiş ve bitmemiş fiil şekilleri (soversenniye, nesoversenniye), Rusçada sıfatların karşılaştırma ve en üstünlük dereceleri, Rusçada sıfat-fiiller (priçastiye), Rusçada zarf-fiiller (deyepriçastiye), Rusçada ismin durumları (Padejler, çoğul) İmenitelny padej, Roditelny padej, Rusçada ismin durumları (Padejler, çoğul) Datelny padej, Vinitelny padej, Rusçada ismin durumları (Padejler, çoğul) Tvoritelny padej, Predlojny padej, Rusça meslek terminolojisi (dil ve edebiyat terimleri) Rusçada İşteş, edilgen ve dönüşlü çatılı fiiller.

(MASC4111) Almanca-II

Metinler eşliğinde şimdiki zaman, modal fiiller ve edatların tekrarı, Metinler eşliğinde şimdiki zaman, modal fiiller ve edatların tekrarı, Cümlede diziliş, zaman belirtme, Kendi kendine okuma becerisinin geliştirilmesi, Eğlence, boş zaman değerlendirmesinin sıfatların derecelendirilmesi ile anlatımı, Röportaj yapıp kapalı uçlu sorular sorabilme, Düzensiz fiillerin "Perfekt" zamanda metin içerisinde kullanım uygulaması, Geçmiş zamanın öğretimi ve uygulaması, Neler yaptığını söyleyebilme, Kùltürleri anlama: kurumlar, sokak adları, kartpostallar, diyalog, Düzensiz fiillerin perfekt hallerinin metinlere dayalı öğretimi, Günlük yaşamda kùltürlerin farklılıkları.