

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS TANIMLARI

ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
AŞL 101 TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ	3-0-3	6
Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları öğretilir. Bu ders kapsamında öğrencinin mutfak kavramını bilmesi, mutfağın bölümlerini açıklayabilmesi ve mutfakta kullanılan araç-gereçleri bilmesi amaçlanmaktadır. Mutfak ile ilgili genel bilgiler, mutfak organizasyonu, mutfak kültürü, mutfakta çalışan personel, mutfak yerleşimi, mutfakta kullanılan teçhizat, mutfakta güvenlik, mutfak organizasyonu, satın alma ve depolama, iş sürecinin planlaması, mutfak planlanması, mutfakların planlanmasında temel faktörlerin tespiti, mutfak içinde fonksiyonel ilişkiler, mutfak özellikleri, mutfağın fiziksel özellikleri konuları bu ders kapsamında öğrencilere öğretilir.		
AŞL 103 GASTRONOMİ TARİHİ	3-0-3	6
Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi amaçlanır. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve Dünya mutfak kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir.		
AŞL 105 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	3-0-3	6
Beslenmeye giriş kapsamında yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenme içeriği öğretilir. Karbonhidratların, proteinlerin, lipitlerin, vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, bu besin öğelerinin kimyasal yapısı ve özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu ve toksisiteleri öğretilir. Besin piramitleri, fonksiyonel gıdalar, besin grupları ve gruplarda yer alan besinlerin özellikleri, farklı yaş gruplarında ve özel durumlarda beslenme (alerjenler, çölyak hastalığı, laktoz intolerans, vb.) gibi temel beslenme sorunları tartışılır.		
AŞL 108 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	3-0-3	4
Bu dersin kapsamında mutfak yönetimini, mutfak içerisinde yapılan organizasyonları yönetmek, mutfak maliyet analizi yaparak maliyeti düşürmek, mutfak içerisindeki problemleri çözmek, büfe tasarımı ve mutfak içerisindeki tüm konularda hijyenik olmaları öğretilmektedir.		
AŞL 110 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI I	2-2-3	4
Modern Türk Mutfağının gelişimi, etkilendiği diğer mutfaklar. 19. ve 20. yy. Osmanlı-Türk mutfak kültürü öğretilir. Mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri, yiyecek alışkanlıkları ve gelenekleri ile Osmanlı -Türk mutfağının modernizasyonu hakkında bilgi verilir. Türkiye'nin coğrafi bölgelerinin (Trakya, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz mutfakları) her birinin mutfağının özelliklerinin anlatılması ve çeşitli uygulamalar sayesinde Türk mutfak kültürü öğretilir.		
AŞL 112 TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI	0-4-2	5
Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilme, Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri kavrayabilme, Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilme/uygulayabilme, Pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme, Et suyu hazırlama ve sosları açıklayabilme ve yapabilme amaçlanır.		
AŞL 122 STAJ	0-0-0	5
30 iş gününden oluşan zorunlu yaz stajı.		
AŞL 202 TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	2-2-3	6
Hamurla ürün hazırlama kapsamında; ekme çeşitleri-pandispanya-diğer pasta tabanı hamurları, milföy hamuru, poğaç, çörek, simit ve pizza çeşitleri hazırlama öğretilir. Kek çeşitleri hazırlamak, kuru pasta ürünleri hazırlamak, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, özel Türk tatlıları, dondurma ve sorbe çeşitleri, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ve çikolata ile süsleme biçimleri öğretilir.		
AŞL 203 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	3-0-3	6
Çeşitli gıdaların hijyenik şartlarda, uzun süre saklanması için gerekli teknikler hakkında bilgi vermek ve bu bilgileri iş hayatında kullanımı, gıda maddelerinin depo giriş -çıkış kontrolleri, depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri, işlenmemiş yiyeceklerin depolanması, hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması, besinlerin soğutma, dondurma yöntemiyle saklanması, besinlerin tuzlanarak, baharatla, şekerle, kurutularak, konserve yapılarak saklanması gibi teknikler öğretilir.		
AŞL 204 DÜNYA MUTFAKLARI	2-2-3	6

Dünya mutfağı kavramı, Avrupa mutfağının pişirme teknikleri ile malzemeleri ve yiyecek sunumlarının gösterilmesi hedeflenir. Ayrıca Kuzey, Orta ve Güney Amerika ile Avustralya, Yeni Zelanda mutfağı, Uzak Doğu ve Çin mutfağı malzemeleri ve yiyecek sunumları hem teorik hem de uygulamalı olarak öğretilir.

AŞL 205 YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ

3-0-3

6

Maliyet kontrolü, maliyet, harcama ve gider kavramlarını bilmek, Maliyet sitemlerini ve maliyet kontrolü açısından işleyişlerini bilmek, Yiyecek içecek işletmeleri ve yiyecek içecek işletmelerinde üretim süreçlerini bilmek, Satın alma, teslim alma, depolama, depodan çıkarma, üretim ve satış aşamalarında yapılması gereken kontrol işlemleri ve bunların süreçleri bilmek, Standart sapma analizlerini yapabilmek ve başa baş noktasını hesaplaya bilmek, yiyecek içecek fiyatının oluşturulmasını bilmek.

AŞL 207 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI II

2-2-3

6

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. Modern Türk Mutfağının özelliklerini bilir ve Türk Mutfağına özgü yemek reçetelerini öğrenir ve uygular.

AŞL 208 YENİ MUTFAK AKIMLARI

1-2-2

6

Ticaret Hukuku kavramı. Ticari işletme, tacir, ticaret unvanı, işletme adı, marka, ticaret sicili. Cari hesap, haksız rekabet, ticari mümessiller, vekiller. Ortaklık kavramı, adi, kolektif, komandit, anonim ve limited ortaklıklar ve ilgili hukuki işlemler. Kıymetli evraklar ve ilgili hukuki işlemler.

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu ve Adı

T-U-K

AKTS

AŞL 150 GENEL TURİZM

3-0-3

5

Turizm ve turist kavramlarının tanımlanması, turizm çeşitlerinin, turizmin gelişmesine etki eden unsurların ve turizm sektörünün temel özellikleri tartışılır. Turizm arzı ve talebi, turistik ürün ve unsurları, turizm ve turizm işletmelerinin sınıflandırılması, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre ile ilişkisi öğretilir. Uluslararası turizm ve turizmde geleceğe yönelik eğilimler, Türkiye turizminin sorunları ve beklentiler konusunda bilgi verilir ve sonuçta turizm konusunda genel bir boyutta değerlendirme yapabilme yeteneğinin kazandırılması amaçlanır.

AŞL 151 GİRİŞİMCİLİK

3-0-3

5

Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.

AŞL 152 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

3-0-3

5

İnsan kaynakları yönetimine giriş ve temel kavramlar, iş analizleri ve iş tanımları, insan kaynakları planlaması, işe alım seçme- yerleştirme, iş değerlendirme ve iş değerlendirme yöntemleri hakkında bilgi verilir. İş görenin eğitimi, geliştirilmesi, kariyer yönetimi, ücret yönetimi ve ücretlendirme yöntemleri, iş gören motivasyonunun sağlanması, insan kaynakları yönetiminde disiplin, performans değerlendirme ve iş gören işveren ilişkileri öğretilir.

AŞL 153 MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

3-0-3

5

Mutfakta ilkyardım eğitimi, ilk yardım malzemeleri, kişisel emniyet, çalışanların emniyetini sağlama, iş ortamı güvenliği sağlama, önlem alma gibi konular öğretilmektedir.

AŞL 154 GIDA KONTROL MEVZUATI

3-0-3

5

Bu ders, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin, aynı zamanda gıda üretim ve satış yerlerinin insan sağlığına zarar vermeden üretim yapabilecek duruma gelmesi ve bunun uluslararası standartlar çerçevesinde işletilmesine ilişkin konuları içerir. Yürürlükteki gıda mevzuatları hakkında bilgilendirme dersin kapsamındadır.

AŞL 155 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ

3-0-3

5

Örgütsel davranış kavramı ile örgüt araştırmalarının tarihçesi, örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini konuları ele alınmaktadır. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon, grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika, örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme, örgütlerde karar verme, örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları öğretilir.

AŞL 156 BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ

3-0-3

5

Baharatın, birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar, Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür, Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır.

AŞL 157 MESLEK ETİĞİ

3-0-3

5

Etik ve ahlak kavramları, toplumsal kurallar, toplumsal normlar, değerler, hukuk ve ahlak arasındaki ilişki, etik ilkeleri, meslek etiği, etik kuramları tarihçesine bakış kapsamında anlatılır. Farklı yaklaşımlar: deontolojik-teleolojik etik, iletişim etiği ve modernleşme, popüler kültür ve etik üzerine tartışılır.

AŞL 158 ÇEVRE KORUMA

3-0-3

5

Küresel çevre sorunları, bu sorunların uluslararası boyutta ele alınış biçimi, çabalar ve yapılan anlaşmalar öğretilir. Çevre sorunlarının turizm sektöründeki boyutu; turizmin sosyal, ekonomik ve çevresel etkileri, sürdürülebilir kalkınma bağlamında sektörde katkısı ile çevre bilinci ve davranışının kazanılması sağlanır.

AŞL 159 ÜRÜN BELİRLEME VE SATIN ALMA

3-0-3

5

Bu dersin amacı öğrencilere bütçe satın alma prosedürlerini düzenleme konularında bilgi kazandırmaktadır. Yiyecek, içecek ve çalışanlarla ilgili harcama ve gider kontrol konularında bilgiler verilir. Yiyecek, içecek, ekipman ile ilgili hammadde ve hizmetlerin satın alınma süreçleri ile ürün tanımlama, tedarikçi seçimi, sipariş, teslimat, stoklama ve kullanım süreçleri öğretilir.

AŞL 160 ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ

3-0-3

5

Öğrenciler bu derste, bilimsel araştırmanın nitelikleri, türler ve yaklaşımlar; bilimsel etik ve aşırıcılık; araştırma süreci, problemi tanımlama, literatür taraması, hipotez oluşturma; araştırmanın amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları, örnekleme yöntemleri; verilerin toplanması, ölçme, analiz, bulguların yorumlanması; raporlaştırma, makalenin fiziksel yapısı, kaynak gösterme konularını öğreneceklerdir.

AŞL 161 ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ

3-0-3

5

Öğrenciler çikolatayla ilgili terminolojiyi öğrenirler. İlk kakao tohumunun üretiminden günümüz çikolata üretimi ve dağıtımına giden süreçte kapsamlı bilgiye sahip olurlar. Uygulamalı olarak elle temperleme yöntemlerini yüksek kalite kuvertürler kullanarak öğrenirler.

AŞL 162 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN

3-0-3

5

Bu derste, öğrencilere gıda hijyeninin ve güvenliğinin temel kuralları hakkında bilgi vermek, bu kuralların gıda endüstrisindeki önemini vurgulamak ve tüm bu bilgileri çalışma hayatına yansıtarak güvenli gıda elde etmek ve dolayısıyla halk sağlığını korumaya katkıda bulunmalarını sağlayacak bilgiler verilmektedir. Kişisel hijyen, kişisel temizlik kuralları, işletmelerde tuvaletler ve el yıkama alanları, periyodik sağlık kontrolleri, işletme girişi ve çıkışları, temizlik malzemeleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon konularında bilinçlenmeleri sağlanır.

AŞL 163 GENEL İŞLETME

3-0-3

5

İşletmecilik temel kavramları ve tarihsel süreci, işletme ekonomisi ile ilgili temel kavramlar, işletmelerde çevre, işletmelerin bölümlendirilmesi, işletmelerin amaçları, kuruluşa ilişkin yatırım kararının oluşumu, kuruluş yerinin belirlenmesi, işletmelerin hukuksal yapısı, büyüklük ve kapasite kavramları, işletmelerde bütünleşme ve işbirlikleri ile yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimi, yönetimde karar verme, plan ve planlama, motivasyon ve liderlik konuları öğretilir.

AŞL 250 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK

3-0-3

5

Yemek fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı, sosyal medya alanında ve sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.

AŞL 251 OSMANLI MUTFAĞI

3-0-3

5

19. ve 20. yy. Osmanlı-Türk Mutfak Kültürü ile bu mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri, yiyecek alışkanlıkları ve gelenekleri öğretilir. Osmanlı -Türk Mutfağının modernizasyonu, Türkiye'nin coğrafi bölgelerinin (Trakya, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz Mutfakları) her birinin mutfağının özelliklerinin anlatılması hedeflenmektedir.

AŞL 252 MOLEKÜLER GASTRONOMİ

3-0-3

5

Ders kapsamında öğrenciler besinler ve kimya arasındaki ilişkiyi inceler ve besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayacaklardır. Öğrenciler derste bazı uygulamaların süreçlerini analitik olarak gözlemlene fırsatı da bulacaklardır.

AŞL 253 ŞARAP BİLGİSİ VE SERVİSİ

3-0-3

5

Ders kapsamında şarapları depolamak ve saklamak, şarap stok sayılarını belirlemek, menü oluşumu sırasında şarap seçimi yapmak, yiyecek gruplarına göre şarap önerisinde bulunmak gibi konular öğretilir. Şarap servisi için gerekli malzemelerin kontrolünü yapmak, bardakların seçimi, personele periyodik olarak şarap bilgisi eğitimi vermek ve şarapların oluşum sürecini tanıtmak, menü kartında

şarapları çeşitlerine göre sıralamak, servis yapmak/yaptırmak, farklı çeşitlerdeki şarapların servisini yapmak/yaptırmak öğretilir.

AŞL 254 PAZARLAMA YÖNETİMİ

3-0-3

5

Pazarlamaya giriş olarak pazarlama çevresi, pazarlama araştırması, pazar bölümlenme, hedefleme, konumlandırma üzerine bilgi verilir. Tüketici davranışları, tüketici pazarları, satın alma davranışı, ürün ve markalama stratejileri, fiyatlandırma, tutundurma stratejileri ile ilgili teorik bilgiler öğretilir.

AŞL 255 ANTİK YEMEK KÜLTÜRÜ

3-0-3

5

Antik yemek kültürü ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar, Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar, Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini anlar.

AŞL 256 YÖNETİM VE ORGANİZASYON

3-0-3

5

Yönetim organizasyon ile ilgili kavramlar, bilimsel düşünce, karar verme süreci, yöneticilik, planlama, organizasyon yapısı öğretilir. Klasik yönetim organizasyon teorisi, neo-klasik organizasyon teorisi, sistem yaklaşımı, durumsallık yaklaşımı ele alınır. Proje yönetimi ve matris organizasyonlar, post modern yaklaşımlar, yönetimde iletişim, otorite, güç ve etkileme öğretilir.

AŞL 257 YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ

3-0-3

5

Günümüz Yiyecek-İçecek işletmelerinde kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin önemi, kullanım alanları, uygulamalı örnekler; MC-Materials Control (Malzeme Yönetimi) paket programı. Öğrencilerin, MC-Materials Control programı ile stok-maliyet kontrolü işlemlerini bilgisayar uygulamaları ile etkin ve verimli bir şekilde yapabilmeleri amaçlanmaktadır.

AŞL 258 MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ

3-0-3

5

Müşteri ilişkileri yönetimi kavramı, amaçları, evreleri, başarı prensipleri ve faydaları öğretilir. Müşteri tatmini, sadakati ve müşteri değeri kavramlarının analizi ile hizmet, hizmet pazarlaması ve müşteri hizmetleri kavramları arasında ilişki aktarılır. Müşteri ilişkileriyle ilgili kavramlar: doğrudan pazarlama, çağrı merkezleri, müşteri tutma ve kazanma süreci, teknoloji, reklam, halkla ilişkiler, kişisel satış ve fiyat hakkında bilgi verilir. Müşteri ilişkileri yönetimi, ölçüm yöntemleri öğretilir.

AŞL 259 ZİYAFET MUTFAĞI VE ORGANİZASYONU

3-0-3

5

A la Cart ve banket çalışma sistemleri, masa yerleşim ve hazırlama teknikleri, yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi ve bunları sağlamak için kullanılan yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi ve analiz yöntemleri öğretilir. Ziyafet yemekleri hazırlama ve sunuma hazır hale getirme, catering organizasyonu, catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama, açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama öğretilir.

AŞL 260 CATERİNG HİZMETLERİ

3-0-3

5

Catering işletmelerinde personel yönetimini bilir, Catering işletmelerinde satın alma yöntemlerini bilir, Catering işletmelerinde mönü planlama yöntemlerini bilir.

AŞL 261 YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ

3-0-3

5

Yiyeceklerin ve içeceklerin sınıflandırılması, bu yiyecek ve içeceklerin servis edilmesi hakkındaki detaylar öğretilir. Alkollü ve alkolsüz içecek türleri ve kullanım alanları, saklama koşulları, alkolsüz içeceklerin özellikleri, alkolsüz içeceklerin tercih edilebilirliğini etkileyen etmenler ve alkolsüz içeceklerle, yiyecek hazırlamada müşteri profilinin dikkate alınması öğretilir. Alkolsüz içeceklerin üretim aşamaları, alkolsüz içeceklerin üretiminde kullanılan yöntemler ve teknikler sunulur. Yiyeceklerin hazırlanmasında alkolsüz içeceklerin kullanımı, et ve et ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı, sebze ürünlerinde alkolsüz içeceklerin kullanımı, tatlı ve tuzlu su ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı ve tatlı ve pasta ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı konularında eğitim verilir.

AŞL 262 MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI

3-0-3

5

Menü planlama dersinde; öğrencilerin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması amaçlanmaktadır. Bu bağlamda menü planlama dersinde; Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim menü ve fiyatlandırma, menü ve tutundurma, menü ve servis, menü ve beslenme, menü ve maliyet, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.