

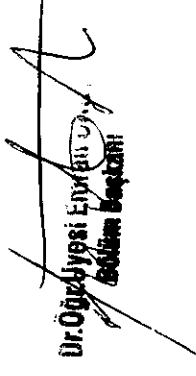


NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ

ÜSET MYO AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Kodu: AİT101	Adı: ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 2
Dersin İçeriği			
Öncelikle temel kavramların anlatılmasından sonra Osmanlı Devletinin Yıkılışı ve bu sırada yaptığı ıslahat hareketleri, yeni Türk Devleti'nin Kuruluş aşamaları, Türk İnkılabının hazırlık dönemi ve Türk İstiklal Savaşı konularını kapsamaktadır.			
Kodu: AS113	Adı: GIDA GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Ders içeriğinde HACCP uygulamalarına yer verilmektedir.			
Kodu: AS101	Adı: MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 6
Dersin İçeriği			
Mutfakta ve işletmelerde kullanılan araç-gereçleri ve personeli tanıtmak, uyulması gereken mutfak kurallarını kavratmak; hijyen ve güvenlik kurallarını açıklamak, HACCP ve TSE kurallarını anlatmak.			
Kodu: AS105	Adı: PİŞİRME YÖNTEMLERİ-I	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 6

Kodu: AİT102	Adı: ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 2
Dersin İçeriği			
Cumhuriyetin ilan sürecinden başlayarak, yeni Türk devletinin nasıl şekillendiği ve milli mücadele sürecinde nasıl bir dış politika izlendiği ve çağdaş medeniyetler seviyesine ulaşmak için gösterilen hedefler konularını içermektedir.			
Kodu: AS102	Adı: BESLENME İLKELERİ VE MÖNÜ PLANLAMA	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 2
Dersin İçeriği			
Mönü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir. Misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun mönülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması.			
Kodu: AS112	Adı: GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Gıdaların bozulmasını kontrol altına almayı amaçlayan muhafaza metotlarının öğrenciye tanıtılması			
Kodu: AS116	Adı: GİRİŞİMCİLİK	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			


 Dr. Öğr. Üyesi Emrah Uzun
 Bölüm Başkanı

Dersin İeriği			
Yazılı ve uygulamalı olarak Türk ve dünya mutfaklarından örnekler tanıma			
Kodu: AS119	Adı: YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İeriği			
Yiyecek İçecek Endüstrisi Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Fonksiyonu Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı ve İşleyişi Beslenme Mönü Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kontrol Sistemi Üretim Servis Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik Ziyafet Organizasyonu Yönetimi Yiyecek İçecek Hizmetleri Pazarlaması Bar-İçki Bilgisi ve Servisi Konuk ile İlişkiler ve Şikâyetlerle İlgilenme			

Kodu: AS129	Adı: YOĞUN İNGİLİZCE I	Teorik+Uygulama: 4+1	AKTS: 5
Dersin İeriği			
Geniş zaman, sıfatlar, zamirler, zaman edatları, tekil-çoğul isimler, isimler, sayılar, meslekler, ülkeler, diller ve milliyetler, kendini tanıma, başkasını tanıma, aile, spor, yiyecek ve içecek, saati söyleme, alfabe, telefonda konuşma, günler, günlük ifadeler.			
Kodu: TDL101	Adı: TÜRK DİLİ-I	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 2
Dersin İeriği			

Bu derste girişimciliğin kavramsal çerçevesi, yaklaşımları, fonksiyonları, süreci, girişimcilik kültürü, girişimciliğin yerel ve uluslararası bağlamı ve girişimcilik ahlakı ile ilgili konulara değinilecektir.			
Kodu: AS104	Adı: PIŞIRME YÖNTEMLERİ-II	Teorik+Uygulama: 2+2	AKTS: 3
Dersin İeriği			
Uluslararası doğrama yöntemleri, lezzet verici karışımlar, stoklar, temel soslar, temel çorbalar, yumurtalar, süt ve süt ürünleri, büyük baş küçükbaş ve kümes hayvanları, deniz ürünleri, temel pişirme yöntemleri			
Kodu: AS108	Adı: YÖRESEL MUTFAKLAR	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 4
Dersin İeriği			
Klasik ve yerel Türk mutfakların teorik olarak çalışılması, Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içerisinde yorumlanması			

Kodu: TDL102	Adı: TÜRK DİLİ-II	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 2
Dersin İeriği			
Sözlü anlatım, Yazılı Anlatım (Kompozisyon) a) Kompozisyon yazmada uyulması gereken hususlar, b) Anlatım türleri, c) Anlatım bozuklukları, Mektup, ilân, reklam, özgeçmiş, Makale, deneme, eleştiri, fıkra, Hatıra, gezi yazısı, biyografi, otobiyografi, Röportaj, hikâye, roman, tiyatro, masal Rapor, tutanak Yazı türleriyle ilgili uygulamalar Konuşma Sanatı Ve Konuşma Türleri: a)Başarılı bir konuşma için yapılması gerekenler b)Konuşma türleri (uygulama) Bilimsel araştırma nasıl yapılır? (Konuyu seçme, sınırlandırma, kaynak bulma ve yazma Metin inceleme ve seçme yazılar			
Kodu: AS131	Adı: YOĞUN İNGİLİZCE II	Teorik+Uygulama: 4+1	AKTS: 5
Dersin İeriği			

Dil nedir? Dillerin doğuşu. Dil düşünce bağlantısı. Dil kültür bağlantısı. Dil toplum bağlantısı. Dünya dilleri ve Türkçe. Türk dilinin tarihçesi. Ses bilgisi. Türkçe kelimelerin ses özellikleri, vurgu, heceler. Yapı bilgisi. Yapım ekleri, Çekim ekleri. Kelime, anlam derecelerine göre kelimeler, Anlam ilişkilerine göre kelimeler yapı bakımından kelime çeşitleri. Kelime türleri. Bağlaç grubu, ünlem grubu, tekrarlar, fiilimsiler sayı grubu, birleşik fiiller. Cümle, cümlelerin öğeleri, cümle çeşitleri. Yazım kuralları.			
Kodu: AS121	Adı: YÖNETİM VE ORGANİZASYON-I	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Yönetimin tanımı ve yöneticilik hakkında temel bilgiler, yöneticilik ve liderlik arasındaki farklar, yönetimin tarihi geçmiş, yönetim kuramları			
Kodu: AS209	Adı: GENEL TURİZM	Teorik+Uygulama: 3+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Turizmin Tanımı ve Temel Özellikleri			
Kodu: AS205	Adı: MESLEKİ YABANCI DİL-I	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Mesleki terimleri ifade etme, Okul objeleri, Geçmiş Zaman: Düzenli ve Düzensiz Fiiller, Okul Günleri, Hikaye, Vücudun Bölümleri, Geçmiş zaman: Soru Hali ve Kısa cevap verme, Kazalar hakkında konuşma, Tıbbi terimler, Seyahatle ilgili terimler, Gelecek zaman (Going to: cümleler, soru hali, ve kısa cevap verme), Gelecek planlarla ilgili yazma, Hikaye, Yiyecek ve İçecekler, Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler, Miktar zarfları, Yemek Siparişi verme, Kıyafetler, Çoğul kelimeler, Sıfatlar, Kıyafetleri tanımlama, Hikaye hakkında yorum yapma			

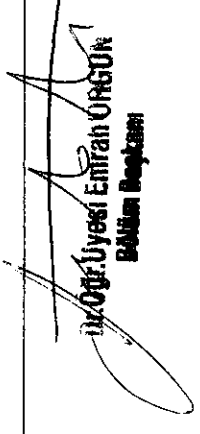
Kodu: AS203	Adı: MUTFAK ÜRÜNLERİ	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 6
-------------	----------------------	----------------------	---------

Dersin içeriği aşağıda listelenen mesleki dilbilgisel ve durumsal konu başlıklarını içermektedir. Selamlamalar, Tanıştırmalar/Tanıtımlar (This is ...), Sayılar, Olmak fiilleri, İyelik sıfatları, İyelik eki 's, Geniş zaman, Sıkık zarfları, Zamirler, İşaret sıfatları, There is/are 'var' kalıpları, Edatlar (yer/zaman) , Geçmiş zaman, Can/can't -abilmek/-ebilmek, , Birkaç tane/Biraz/Hiç, like/would like- beğenmek / istemek, Şimdiki zaman, Going to- Gelecek zaman, Günlük İngilizce kalıpları (Günaydın, İyi günler... Görüşürüz...) Sosyal iletişim kalıpları (Özur dilerim, afedersiniz, İyi şanslar, Dert etmeyin....), Telefon görüşmesi yapmak , Fiyat ile ilgili soru sormak, Bir kişiyi tasvir etmek, Alışveriş ile ilgili kelime bilgisi, Bir şehri anlatmak, Yol tarifi sormak / vermek, Resimlerden hikaye anlatmak, Tatil hakkında kelimeler, Günlük problemler, konuklara teklif etmek/önermek, Sorunlara tavsiyede bulunmak, Kısa otobiyografi yazmak.			
Kodu: AS118	Adı: YIYECEK SUNUM TEKNİKLERİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Yemek servis sistemleri: masa yerleşim ve hazırlama teknikleri; masa düzeni ve takımları, peçete sunumları; sıcak ve soğuk yemeklerin servisi, dekoratif yemek sunumları; içki servisi, içecek servisi, kahve servisi; davranış kuralları; kişisel hijyen ve görünüş, üniforma			
Kodu: AS124	Adı: YÖNETİM VE ORGANİZASYON	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Yönetimle ilgili temel kavramlar, Yönetimle ilgili geliştirilen ilk temel teoriler, sistem teorisi, durumsallık teorisi, çağdaş yönetim teorileri, motivasyon, liderlik ve iletişim, güç ve politika			
Kodu: AS204	Adı: DÜNYA MUTFAKLARI	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Türk, Fransız, İtalyan, İspanyol ve Çin mutfakları gibi ünlü dünya mutfaklarından örnekler.			

Kodu: AS208	Adı: GENEL İŞLETME	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
-------------	--------------------	----------------------	---------

Dersin İeriği			
Mutfak kavramı ve tarihsel gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfak yönetimi, mutfakta temizlik ve hijyen, yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, mutfakta bilgisayar kullanımı.			
Kodu: AS207	Adı: PASTANE ÜRÜNLERİ	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 6
Dersin İeriği			
Pastane ürünlerinin hazırlanması			
Kodu: AS201	Adı: SOĞUK MUTFAK	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 5
Dersin İeriği			
Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordoörler, salatalar, sandviçler, soslar, çorbalar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.			
Kodu: BKE101	Adı: BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İeriği			
Bilimsel, kültürel ve sosyal etkinliklere katılma.			
Kodu: AS117	Adı: GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İeriği			
Türk mutfagının genel yapısı. Türk mutfagında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfagına has yemek yapımı ve sunumu.			
Kodu: AS217	Adı: GIDA DEKORASYONU	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3

Dersin İeriği			
İşletmeciliğe giriş, işletme kuruluşu ve çeşitleri, yönetici ve liderlik, üretim ve pazarlama, girişimcilik, işletmelerde kaos yönetimi			
Kodu: AS206	Adı: MESLEKİ YABANCI DİL-II	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 4
Dersin İeriği			
İletişimle ilgili terimler, Zorunluluk ifadesi (have to), Ricalara karşılık verme, Telefon görüşmesi, Hava durumu, Karşılaştırma cümleleri, Farklı yerleri karşılaştırma, Hikaye, Coğrafi terimler, Karşılaştırma (superlatives), Bir Ülkeyi tarif etme, Ölçüler, Günlük Yaşam, Present Perfect, Kısa Mesajlar, Hikaye, Deneyimler hakkında konuşma, Yakın geçmiş ve geçmiş zaman.			
Kodu: AS210	Adı: ZİYAFET ORGANİZASYONU YÖNETİMİ	Teorik+Uygulama: 3+0	AKTS: 4
Dersin İeriği			
Otel işletmelerinde Ziyafetin Anlamı ve Kapsamı, Büfe Organizasyonu, Kokteyl Organizasyonu, Toplantı Organizasyonu, Yiyecek İçecek Üretim Süreci ve Maliyet Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma, Ziyafet organizasyonlarının yönetimi, Ziyafetlerde protokol, Ziyafetlerin satışı.			
Kodu: AS202	Adı: ZİYAFET MUTFAĞI	Teorik+Uygulama: 3+1	AKTS: 4
Dersin İeriği			
Bu ders, ziyafet mutfagında gerçekleşen uygulamaları kapsamaktadır.			
Kodu: AS211	Adı: STAJ	Teorik+Uygulama: 9+15	AKTS: 5
Dersin İeriği			
Alanla ilgili işletmelerde farklı departmanlarda uygulama çalışmalarının yapılması.			


Dr. Öğr. Üyesi Emrah URGUN
Bölüm Başkanı

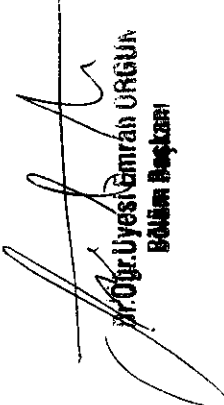
Dersin İçeriği			
Çizgi, biçim, doku, denge, renk, hareket, kontrast ve bütünlük gibi temel tasarım kavramlarının yemek ve gıda ürünlerine uygulanması. İki ve üç boyutlu tasarım ve tabak tasarımları analizi, yazılı açıklama teknikleri, fonksiyonel ve görsel boyutlama.			

Kodu: AS109	Adı: GIDA MEVZUATI	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Türkiye'de gıda mevzuatının tarihçesi, gıda hukuku ve gıda mevzuatı kavramları, Türk Gıda Kodeksi tebliğleri, gıda kontrol yönetmeliği ve kontrol sistemi, ISO 17020 ve gıda denetliği, gıda kontrol laboratuvarları, AB'de gıda mevzuatı ve gıda denetimi, TSE gıda standartları, Kodeks, ISO ve CAC gıda standartları, HACCP uygulamasının kontrolü.			
Kodu: AS115	Adı: GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Hijyenin tanımı ve nemi: Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler. Yararlı patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler. Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgiler. Besin, bina., hava, su personel hijyeniyle ilgili, ilkeler.			
Kodu: AS223	Adı: GÖSTERİ SERVİSİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Flambe yapılacak ortamı planlayabilir. Flambe servisine ön hazırlık yapılmasını sağlayabilir. Flambe servisinin yapılmasını sağlayabilir. Fnd servisine ön hazırlık yapılmasını sağlayabilir. Fnd servisinin yapılmasını sağlayabilir.			
Kodu: AS213	Adı: İş HUKUKU	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			

Kodu: BKE101	Adı: BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Bilimsel, kültürel ve sosyal etkinliklere katılma.			

Kodu: AS218	Adı: GIDA DEKORASYONU	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
izgi, biçim, doku, denge, renk, hareket, kontrast ve bütünlük gibi temel tasarım kavramlarının yemek ve gıda ürünlerine uygulanması.			
Kodu: AS128	Adı: HİJYEN VE SANİTASYON	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 2
Dersin İçeriği			
Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve nemi. Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler. Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler. HACCP (Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları) kavramı ve uygulamaları.			
Kodu: AS114	Adı: İLK YARDIM	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
İlk yardımın tanımı, ilk yardımın amacı, ilk yardımın tarihi, cankurtaran özellikleri, insan anatomisi, sistemler, temel yaşam desteği, kırık/çıkıklar, kanamalar, zehirlenmeler, bayılmalar, yaralanmalar, yanıklar, şok, taşıma metodları			
Kodu: AS214	Adı: İş HUKUKU	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
İş hukukunun tanımı, 4857 sayılı İş kanunu, 2821 sayılı sendikalar kanunu ve İş hukuku ilgili diğer önemli yasa ve yönetmelikler.			

0 0 1


 Prof. Dr. Uyesi Emrah URGUN
 BAĞLAM BAĞLAM

İş hukukunun tanımı, 4857 sayılı iş kanunu, 2821 sayılı sendikalar kanunu ve iş hukuku ilgili diğer önemli yasa ve yönetmelikler.

Kodu: AS127	Adı: İŞARET DİLİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
İşitme engelli bireylerin kullandığı işaret dilini öğrenmek, öğretmek ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırmak.			
Kodu: AS215	Adı: MALİYET KONTROLÜ	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3

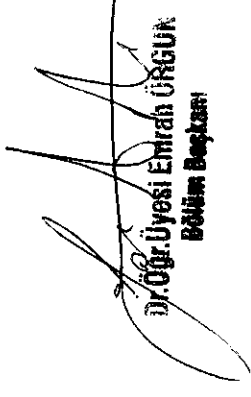
Dersin İçeriği
Çalışanların kontrol sisteminde görevleri, Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması; Standart yiyecek reçetelerinin hazırlanması Standart içecek reçetelerinin hazırlanması Maliyetlerin hesaplanması, Standart yiyecek-içecek reçetelerinin işletme başarısına etkisi, Yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistikî yöntemlerle raporlanması; Yiyecek içecek üretim ve satış raporlarının hazırlanması, içecek üretim ve satış raporlarının hazırlanması, Faaliyetler sonucunda gelinecek noktayı hesaplama, Üst yönetimin ihtiyaç duyduğu bilgi ve raporları düzenleme.

Kodu: AS227	Adı: İŞLETME YÖNETİMİ-I	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
İşletmenin temel kavramları, amaçları ve çevreleri ile ilişkileri, işletmelerin sınıflandırılması, işletmelerin kuruluş çalışmaları, büyüklüğü ve kapasitesi, işletme fonksiyonları			

Kodu: AS211	Adı: MESLEK ETİĞİ	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Etik kavramının tanımı, etik ilkeleri, ahlak kavramının tanımı ve kurumsal etik			
Kodu: AS125	Adı: MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3

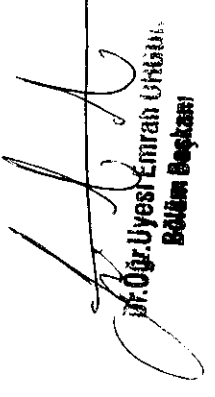
Kodu: AS120	Adı: İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununu ve konu hakkındaki diğer ulusal ve uluslararası belgeler			
Kodu: AS228	Adı: İŞLETME YÖNETİMİ-II	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Bu ders, işletme yönetiminin; planlama, örgütleme, yürütme, koordinasyon ve denetim işlevlerini kavrama, anlatma ve uygulama konularını kapsar.			
Kodu: AS222	Adı: KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Kalite Yönetim Sistemleri ve Kalite Standartları teorik ve uygulamalar			

Kodu: AS224	Adı: MALİYET ANALİZİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Karşılaştırmalı Tablolar Analizi, Dikey Analiz Tekniğini, Trend Analizi tekniğini ve Oran Analizi Tekniği			


Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜK
Bölüm Başkanı

Dersin İçeriği			
Mutfak yönetimi, kalite kavramı, teknik mutfak bilgisi, mutfakta temizlik ve sağlık, gıda maddelerinin beslenme değerlerine göre ayırımı, yiyecek üretim maliyetleri, satın alma ve depolama, uzun ve kısa süreli muhafaza, mutfakta bilgisayar kullanımı.			
Kodu: AS123	Adı: SEKTÖR UYGULAMALARI-I	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Sektörü tanıyıp uygulamalarını görerek işletme uygulamaları ve ofis şartlarını anlamaktır.			
Kodu: AS225	Adı: SEKTÖR UYGULAMALARI-III	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Sektörü tanıyıp uygulamalarını görerek işletme uygulamaları ve ofis şartlarını anlamaktır.			
Kodu: ENF101	Adı: TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI-I	Teorik+Uygulama: 2+2	AKTS: 5
Dersin İçeriği			

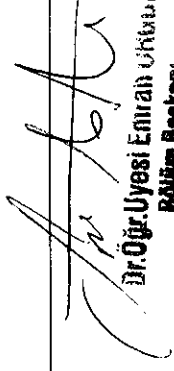
Kodu: AS216	Adı: MALİYET KONTROLÜ	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Çalışanların kontrol sisteminde görevleri, Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması; Standart yiyecek reçetelerinin hazırlanması Standart içecek reçetelerinin hazırlanması Maliyetlerin hesaplanması, Standart yiyecek-içecek reçetelerin işletme başarısına etkisi, Yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiki yöntemlerle raporlanması; Yiyecek içecek üretim ve satış raporlarının hazırlanması, içecek üretim ve satış raporlarının hazırlanması, Faaliyetler sonucunda gelineen noktayı hesaplama, st yönetimin ihtiyaç duyduğu bilgi ve raporları düzenleme.			
Kodu: AS212	Adı: MESLEK ETİĞİ	Teorik+Uygulama: 2+0	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Etik ilkeleri, Etik kavramı, Ahlak kavramı, Kurumsal etik.			
Kodu: AS126	Adı: SEKTÖR UYGULAMALARI-II	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Sektörü tanıyıp uygulamalarını görerek işletme uygulamaları ve ofis şartlarını anlamaktır.			
Kodu: AS226	Adı: SEKTÖR UYGULAMALARI-IV	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Sektörü tanıyıp uygulamalarını görerek işletme uygulamaları ve ofis şartlarını anlamaktır.			


Dr. Öğr. Üyesi Emrah Ürtükan
Bölüm Başkanı

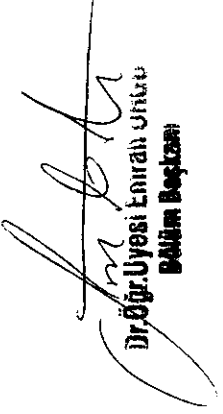
Bilgisayarın temel kavramları, işletim sistemi (Windows XP), internet ve ofis uygulama programları (MS Word, MS Excel, MS Powerpoint) temel seviyede kullanımı

Kodu: AS111	Adı: TİCARİ MATEMATİK	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Ticari matematik, kesirler, oran ve orantı, faiz ve iskonto, yatırım değerlendirme, kar hesapları			
Kodu: AS219	Adı: TURİZM PAZARLAMASI	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Pazarlama-turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar. Turizm işletmelerinde Pazar bölümlenmesi, Pazar ve pazarlama stratejileri. Turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri.			
Kodu: AS107	Adı: TURİZMDE TEKNOLOJİ KULLANIMI-I	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Bilgisayarla ilgili temel bilgiler, İşletim Sistemleri, İnternet, Network, Kelime işlem, Tablolama, Sunum ve veritabanı programlarının eğitimi laboratuvar ortamında uygulamalı olarak verilmektedir.			
Kodu: AS221	Adı: YİYECEK&İÇECEK SERVİSİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			

Kodu: AS122	Adı: SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 4
Dersin İçeriği			
Sorumluluk ve sosyal sorumluluk: kavramsal analiz, Etik ve Ahlak, Sosyal sorumluluğun tarihsel gelişimi, Kurumsal Sosyal Sorumluluk, Gönüllülük, Sosyal Sorumluluk Projeleri			
Kodu: ENF102	Adı: TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI-II	Teorik+Uygulama: 2+2	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Veriler ve veri tabanı sistemleri E-posta işlemleri İnternet, web siteleri, yazılımlar.			
Kodu: AS220	Adı: TURİZM PAZARLAMASI	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 3
Dersin İçeriği			
Pazarlama-turizm pazarlaması ile ilgili temel kavramlar. Turizm işletmelerinde Pazar bölümlenmesi, Pazar ve pazarlama stratejileri. Turizm pazarlama karması elemanları ve pazarlama araştırmaları. Turizm işletmeleri açısından modern pazarlama teknikleri.			
Kodu: AS110	Adı: TURİZMDE TEKNOLOJİ KULLANIMI-II	Teorik+Uygulama: 2+1	AKTS: 5
Dersin İçeriği			
Otel Otomasyon sistemleri Check-in Folio Check-out			


Dr. Öğr. Üyesi Emrah Utku
Bölüm Başkanı

Servis ve ikram organizasyonlarının kapsamı ve önemi, Servis ve ikram organizasyonlarında yönetim fonksiyonları, Servis ve ikram organizasyonlarının satışı, pazarlaması ve bütçesi


Dr. Öğr. Üyesi Enrah Ünlü
Bölüm Başkanı