



Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu

Otel, Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü

İkrım Hizmetleri

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0+0	Zorunlu	2
ENF 102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	3+0+0	Zorunlu	4
MİKH 101	Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları I	2+2+0	Zorunlu	5
MİKH 103	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	2+2+0	Zorunlu	5
MİKH 107	Genel İşletme	2+0+0	Zorunlu	2
MİKH 211	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2+0+0	Zorunlu	2
TDB 101	Türk Dili 1	2+0+0	Zorunlu	2
HOBİ 1	HOBİ DERSLERİ 1 (Seçme Zorunluluğu Yoktu. İsteğe Bağlıdır)	-	Seçmeli	0
MİKH 1	MİKH Grup 1	-	Seçmeli	12
YBD 1	YBD Grup 1	-	Seçmeli	2

Toplam AKTS 36

MİKH 105	Genel Turizm	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 109	Pazarma ve Satış Teknikleri	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 111	Gastronomi ve Medya	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 113	Mesleki Matematik	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 115	Turizm Coğrafyası	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH117	Catering Hizmetleri	2+0+0	Seçmeli	3
TBD 115	Akademik Türkçe	2+0+0	Seçmeli	0
YBD 121	İngilizce I	2+0+0	Seçmeli	2
YBD 123	Almanca I	2+0+0	Seçmeli	2

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2+0+0	Zorunlu	2
MİKH 102	Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları II	2+2+0	Zorunlu	5
MİKH 104	Mutfak Yönetimi ve Uygulamaları	2+2+0	Zorunlu	5
MİKH 106	İçki Teknolojisi	2+0+0	Zorunlu	2
MİKH 110	Alkolsüz İçecekler ve Temel Barista Eğitimi	2+2+0	Zorunlu	4
MİKH 112	Gıda ve Personel Hijyeni	2+0+0	Zorunlu	2
TDB 102	Türk Dili II	2+0+0	Zorunlu	2
MİKH 2	MİKH Grup 2	-	Seçmeli	12
YBD 2	YBD GRUP 2	-	Seçmeli	2

Toplam AKTS 36

MİKH 108	Beslenme İlkeleri	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 114	Yiyecek & İçecek Fotoğrafçılığı	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 116	Konukla İletişim	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 118	İş Organizasyonu	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 120	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2+0+0	Seçmeli	3
MİKH 206	Gastronomide Yeni Eğilimler	2+0+0	Seçmeli	2
MİKH 208	Yiyecek İçecek Ürünleri Pazarlaması	2+0+0	Seçmeli	2
YBD 122	İngilizce II	2+0+0	Seçmeli	2
YBD 124	Almanca II	0+0+0	Seçmeli	2

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
MİKH 201	Menü Yönetimi	2+0+0	Zorunlu	3
MİKH 203	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü ve Analizi	0+0+0	Zorunlu	3
MİKH 205	Bar Bilgisi	1+1+0	Zorunlu	3
MİKH 207	Ziyafet ve İkrım Hizmetleri Yönetimi	3+1+0	Zorunlu	5
MİKH 209	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	0+0+0	Zorunlu	5
MİKH 215	İnsan Kaynakları Yönetimi	0+0+0	Zorunlu	3
MİKH-MYBD 1	Mesleki Yabancı Dil 1	-	Seçmeli	2
MİKH 3	MİKH GRUP 3	-	Seçmeli	12

Toplam AKTS 36

MİKH 229	Kahve Bilimi ve Uygulamaları	2+2+0	Seçmeli	4
MİKH231	Mesleki İngilizce I	2+0+0	Seçmeli	2

MIKH233	Mesleki Almanca I	2+0+0	Seçmeli	2
MIKH 213	Şarap Bilimi ve Servisi	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 217	Barda Gösteri Servisi	2+1+0	Seçmeli	4
MIKH 219	Gastronomi Turizmi	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 221	Oda Servisi	2+1+0	Seçmeli	4
MIKH 223	Liderlik	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 225	Pastacılık Teknikleri	0+0+0	Seçmeli	4
MIKH 227	Yiyecek İçecek Kültürü	0+0+0	Seçmeli	2

4.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
MIKH 202	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	2+0+0	Zorunlu	3
MIKH 204	Miksoloji	2+2+0	Zorunlu	4
MIKH 210	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	0+2+0	Zorunlu	4
MIKH 212	Yönlendirilmiş Çalışma (Bitirme Projesi)	2+0+0	Zorunlu	3
MIKH 214	Dünya Mutfakları	2+2+0	Zorunlu	5
MIKH 216	Meslek Etiği	2+0+0	Zorunlu	3
MIKH-MYBD 2	Mesleki Yabancı Dil 2	-	Seçmeli	2
MIKH 4	MIKH GRUP 4	-	Seçmeli	12
Toplam AKTS				36
GNC 222	Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4
MIKH232	Mesleki İngilizce II	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH234	Mesleki Almanca II	2+0+0	Seçmeli	2
MIKH 206	Gastronomide Yeni Eğilimler	2+0+0	Seçmeli	2
MIKH 208	Yiyecek İçecek Ürünleri Pazarlaması	2+0+0	Seçmeli	2
MIKH 218	Girişimcilik	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 220	Müşteri İlişkileri Yönetimi	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 222	Kalite Yönetim Sistemleri	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 224	Dekorasyon Hizmetleri	0+0+0	Seçmeli	2
MIKH 226	Ziyafet Mutfağı	0+0+0	Seçmeli	4
MIKH228	Gıda Saklama ve Muhafaza Teknikleri	2+1+0	Seçmeli	4
MIKH230	Profesyonel Barista Eğitimi	2+2+0	Seçmeli	4