



T.C. Akdeniz Üniversitesi
Manavgat Meslek Yüksekokulu
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı
Ders İçerikleri

1.SINIF GÜZ

Ders Kodu : MYO 103	Ders Adı : İlk Yardım	T+U : 1+0	Kredi : 1	Akts : 1
----------------------------	------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

*Temel İlk Yardım Bilgileri *Hasta/Yaralı ve olay yeri değerlendirme *Temel Yaşam Desteği *Kanamalarda İlk Yardım *Yanık, sıcak çarpması ve donmalarda ilkyardım *Kırık, çıkık ve burkulmalarda ilkyardım *Bilinç bozukluklarında ilkyardım *Zehirlenmelerde ilkyardım *Hayvan ısırıklarında ilkyardım *Göz, kulak ve buruna yabancı cisim kaçmasında ilkyardım *Boğulmalarda ilkyardım *Hasta/yaralı taşıma teknikleri

Ders Kodu : MAŞÇ 111	Ders Adı : Deniz Ürünleri I	T+U : 2+1	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu derste işlenen başlıca konular şunlardır; Giriş, Türkiye ve Dünya Balıkçılığına Genel Bir Bakış, Balıkçılık Üretimi ve Balıkçılık İstatistikleri, Denizlerimizin Tanıtımı, Ticari Öneme Sahip Su Ürünleri, Balıkçılık Filosu, Balıkçılık Av Araçları ve Yöntemlerinin Sınıflandırılması, Dünya da ve Türkiye de Yetiştiriciliğin Durumu, İşletmelerde Yetiştiricilik Yöntemleri, Su Ürünleri ve Çevre, Yetiştiricilikte Sınıflandırma, Yetiştiricilikte Yer Seçimi, Yetiştiricilikte Tür Seçimi, Yetiştiricilikte Sektörel Yapı ve Yetiştiriciliğin Geleceği konularındadır.

Ders Kodu : MAŞÇ 110	Ders Adı : Mesleki Matematik	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	-------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Analitik ve nümerik çözümleri mesleki düzeyde örneklendirerek yapma ve sayı kavramından başlayarak, sayıların genel düzeyde kullanımı hakkında bilgi edinmeye yönelik bir ders olacaktır.

Ders Kodu : TDB 101	Ders Adı : Türk Dili I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Türkçenin tarihi ve temel kuralları, örnek edebi ve bilimsel metinlerin okunması.

Ders Kodu : YBD 123	Ders Adı : Almanca I	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
----------------------------	-----------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Almanca harflerinin ve alfabesinin öğrenilerek, günlük dilde kullanımını sağlamak, basit ve doğrudan kalıplar kullanılarak bilgi alışverişinde bulunabilmek, kendini rutin konularla ilgili ifade edebilmek

Ders Kodu : YBD 121	Ders Adı : İngilizce I	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
----------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

Ders Kodu : TDB 115	Ders Adı : Akademik Türkçe I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	-------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dilin tanımı; Türkçe ve dünya dilleri; akademik dil kavramı; akademik Türkçe; akademik dile duyulan ihtiyaç; Türk dilinin fonetik, morfolojik, semantik, söz dizimsel nitelikleri; bilimsel araştırmalarda veri temini, kullanımı ve aktarımı; akademik metin tasarlama, okuma ve yazma çalışmaları.

Ders Kodu : MAŞÇ 101	Ders Adı : Beslenme İlkeleri	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	-------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Çeşitli beslenme şekilleri arasındaki farklılıklar, bireyin günlük enerji ihtiyacını hesap etme, besin öğelerinin incelenmesi ve yiyecek içecek işletmelerinde üretilen yemeklerin kalorilerini hesaplayabilme

Ders Kodu : ENF 102	Ders Adı : Bilgi ve İletişim Teknolojisi	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Temel Bilgiler / Windows İşletim Sistemi / Kelime İşleme / Veri Tabanı Kullanma / Sunum Hazırlama / Çizelge Uygulamaları / Bilgi Ağları Kullanma: E-Posta, www

Ders Kodu : ATA 101	Ders Adı : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Temel Kavramlar, Osmanlı Devleti Ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri, Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat Ve Terakki Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp Ve Balkan Savaşı, I. Dünya Savaşı: Savaşın Sebepleri, Osmanlı Devleti'nin Savaştığı Cepheler, Gizli Antlaşmalar, Savaşın Sonuçları, Mondros Mütarekesi Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması, Millî Mücadele: Hazırlık Dönemi, Cemiyetler, Kuvay-ı Milliye, Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi Son Osmanlı Mebusan Meclisi Ve Misak-ı Milli, TBMM'nin Açılması Ve Yeni Türk Devletinin Oluşumu, Millî Mücadelede Cepheler: Doğu, Güney Ve Batı Cepheleri, Mudanya Mütarekesi Ve Lozan Antlaşması

Ders Kodu : MAŞÇ 103	Ders Adı : Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders kapsamında mutfağın tarihi, mutfak organizasyonu, mutfağın bölümleri, gastronomi kavramının tanımı, gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi turizmi, yavaş yemek, füzyon mutfak ve moleküler gastronomi kavramlarına değinilecektir.

Ders Kodu : MAŞÇ 109	Ders Adı : Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliği

Ders Kodu : MAŞÇ 107	Ders Adı : Yiyecek Hazırlama Teknikleri I	T+U : 3+1	Kredi : 6	Akts : 6
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Mutfağın yapısı, özellikleri, doğrama teknikleri, pişirme teknikleri fond çorba sos hazırlama aşamalarını bilme ve uygulaması.

Ders Kodu : MAŞÇ 105	Ders Adı : Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	T+U : 2+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu derste yiyecek içecek departmanının organizasyon yapısı, iş tanımları, personelin özellikleri, servis departmanında kullanılan malzemeler, servis bilgisi, alkollü ve alkolsüz içecekler ve servisleri, konuklarla iletişim ve şikâyet yönetiminin üzerinde durulmuştur.

1.SINIF BAHAR

Ders Kodu : MTOİ 101	Ders Adı : Genel Turizm	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
-----------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Turizm ve turist kavramı, turizm çeşitleri, turizm araz ve talebi, turizm sektörünün özellikleri, sorunları ve geleceğe yönelik eğilimlerini kapsamaktadır.

Ders Kodu : MYO 102	Ders Adı : ÇEVRE KORUMA	T+U : 1+0	Kredi : 1	Akts : 1
----------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Birinci modül olan "Çevre ve İnsan Sağlığı 1" modülünde çevre yönetmelik bilgisi, risk analizi konuları anlatılmaktadır. İkinci modül olan "Çevre ve İnsan Sağlığı 2" modülünde atık yönetimi, doğal kaynaklar, koruma önlemleri kapsamında uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği, çevre koruma önlemleri, kişisel korunma önlemleri konuları konularını anlatılmaktadır.

Ders Kodu : MAŞÇ 202	Ders Adı : Kalite Yönetim Sistemleri	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Kalite kavramı ve kalite yönetim sistemleri

Ders Kodu : MAŞÇ 215	Ders Adı : Menü Planlama	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders kapsamında öğrenciler menü kavramı ve tarihi, menü planlama, menü çeşitleri, menü fiyatlandırma, menü analizi, menüde pazarlama ve değerlendirmeyi öğrenmektedir.

Ders Kodu : YBD 122	Ders Adı : İngilizce II	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
----------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

Ders Kodu : YBD 124	Ders Adı : Almanca II	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
----------------------------	------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu derste iletişimsel öğrenme metodu ve haftalık ders programı çerçevesinde öğrencilere Almanca dinleme, konuşma, okuma, yazma becerileri kazandırılır.

Ders Kodu : TDB 102	Ders Adı : Türk Dili II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Türkçedeki tümce yapıları ve bu yapılarla çelişen uygulamalardan örnekler, anlama-anlatım uygulamaları, yazı türlerinin genel özellikleri.

Ders Kodu : TDB 116	Ders Adı : Akademik Türkçe II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	--------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dilin tanımı; Türkçe ve dünya dilleri; akademik dil kavramı; akademik Türkçe; akademik dile duyulan ihtiyaç; Türk dilinin fonetik, morfolojik, semantik, söz dizimsel nitelikleri; bilimsel araştırmalarda veri temini, kullanımı ve aktarımı; akademik metin tasarlama, okuma ve yazma çalışmaları.

Ders Kodu : MAŞÇ 113	Ders Adı : Deniz Ürünleri II	T+U : 2+1	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	-------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Taze ve işlenmiş deniz ürünlerinin çeşitlerinin ve özelliklerinin öğrenilmesi ve mutfakla kullanımı

Ders Kodu : MAŞÇ 115	Ders Adı : Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Konaklama işletmelerinde yiyecek ve içecek maliyet kavramı, satın alma, teslim alma, depolama ve dağıtım, üretim ve gelir kontrolü, yiyecek ve içecek kontrol yöntemleri, maliyet ve satışların analiziyle ilgili bilgileri içermektedir.

Ders Kodu : ATA 102	Ders Adı : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Siyasi İnkılaplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Anayasal Hareketler, Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar Ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923–1938) ,Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık, Bütüncü İnkılaplar, Atatürk Sonrası Türkiye (İç Ve Dış Siyasi Gelişmeler)

Ders Kodu : MAŞÇ 112	Ders Adı : Yiyecek Hazırlama Teknikleri II	T+U : 3+1	Kredi : 6	Akts : 6
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Mutfak bölümlerinin tanıtılması, klasikleşmiş kahvaltı çeşitleri hazırlamak, soğuk ve sıcak mutfakta üretilen ürünleri hazırlamak ve hazırlanan ürünlerin sunumlarında dikkat edilmesi gerekenleri öğrenir.

Ders Kodu : MAŞÇ 118	Ders Adı : Çikolata İşleme Teknikleri	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Çikolata çeşitleri, Çikolata işleme, çikolata temperleme, çikolata işleme, dolgulu dolgunsuz çikolata hazırlayabilme,

Ders Kodu : MAŞÇ 124	Ders Adı : Ekmek Hazırlama Teknikleri	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Ekmek tarihçesi, türevleri, yapım aşamaları ve çeşitlendirme, çeşitli ekmekler hazırlama yeterliklerini kazandırmak.

Ders Kodu : MAŞÇ 116	Ders Adı : Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yiyecek-İçecek otomasyon programının çalıştırılması, temel ayarlar, stok mallarının yönetimi, standart reçetelerin oluşturulması ve yönetimi gibi konuların üzerinde durulmuştur.

Ders Kodu : MAŞÇ 117	Ders Adı : Moleküler Gastronomi	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Moleküler gastronomi tarihi, temel prensipleri, kullanılan alet ve ekipmanlar, yiyecek ve içecek uygulamaları, gelecekteki gelişmeler ve eğilimler

2.SINIF GÜZ

Ders Kodu : MAŞÇ 217	Ders Adı : Mesleki İngilizce I	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	---------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Okuma parçaları ve ilgili okuma ve kelime çalışmaları, dinlemek için diyaloglar, e-mail, rapor, telefon iletişimi örnek ve kalıpları

Ders Kodu : MAŞÇ 216	Ders Adı : Şarap Servisi	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Şarap biliminin tanımı ve tarihçesi, şarabın yapım aşamaları, saklama ve tadım koşulları, şarabın yıllandırılması, Türk ve Dünya şarapları ve bölgelerine göre yetiştirilen üzümler ve bağcılık ve şarap servisine ilişkin kurallar hakkında bilgiler verilmektedir.

Ders Kodu : MAŞÇ 218	Ders Adı : Mesleki Almanca I	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	-------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu derste iletişimsel öğrenme metodu ve haftalık ders programı çerçevesinde öğrencilere Almanca temel dinleme, konuşma, okuma, yazma becerileri kazandırılır. Ders Almanca I ve Almanca II derslerinin devamı niteliğindedir.

Ders Kodu : MAŞÇ 230	Ders Adı : Gastronomi ve Medya	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi

Ders Kodu : MAŞÇ 223	Ders Adı : Pastacılık Teknikleri	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak.

Ders Kodu : MAŞÇ 206	Ders Adı : Türk Mutfak Kültürü I	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Orta Asya Türk mutfak kültürü, Selçuklu ve Anadolu Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü, Osmanlı Dönemi mutfak kültürü, saray ve halk mutfakları

Ders Kodu : MAŞÇ 201	Ders Adı : Soğuk Mutfak	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Salata ve salata sosları, ordövr, meze ve sandviçler, zeytinyağlı yemekler, büfe ve tabak dekorları gibi konulara değinilecektir.

Ders Kodu : MAŞÇ 208	Ders Adı : Dünya Mutfak Kültürleri I	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders İtalya ve Fransa başta olmak üzere tüm kıtalardaki ülkelerin mutfak kültürlerini kapsamaktadır.

Ders Kodu : MAŞÇ 211	Ders Adı : Pişirme Teknikleri I	T+U : 3+1	Kredi : 6	Akts : 6
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Etler, köfteler, su ürünlerini tanıma ve pişirme tekniklerini uygulama,

Ders Kodu : MAŞÇ 209	Ders Adı : Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 3
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Gıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri / Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler / Su Aktivitesi / Gıda Muhafaza Yöntemleri / Gıdaların Fiziksel Özellikleri / Gıda İşlemede Reolojik Özellikler ve Önemleri / Pastörizasyon ve Sterilizasyon / Konserveler Teknolojisi / Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Konsantre Üretim Teknikleri / Gıdaların Ambalajlanması

2.SINIF BAHAR

Ders Kodu : MAŞÇ 226	Ders Adı : Dünya Mutfak Kültürleri II	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dünya mutfak kültürleri, İtalyan, Fransız, Uzakdoğu, Avrupa ülkelerinin mutfak kültürleri

Ders Kodu : MAŞÇ 225	Ders Adı : Türk Mutfak Kültürü II	T+U : 2+2	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Orta Anadolu Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Akdeniz Bölgesi Mutfağı, Ege Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı

Ders Kodu : MAŞÇ 227	Ders Adı : Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

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 bilgilerden oluşacaktır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket, bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve tasarımı hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

Ders Kodu : MSSİ 247	Ders Adı : Girişimcilik	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
-----------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Girişimciliğin temel kavramları, girişimcilik türleri, kültür ve demografik unsurların girişimciliğe etkisi, ulusal ve uluslararası girişimcilik, Türkiye’de girişimcilik, başarılı girişimcilik öyküleri ile ilgili konuları kapsamaktadır.

Ders Kodu : MAŞÇ206	Ders Adı : Bitirme Projesi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
----------------------------	-----------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Aşçılık Programı ve Meslek Yüksek Okulu tarafından onaylanmış konu çerçevesinde Araştırma ve Proje yazımı

Ders Kodu : MAŞÇ 221	Ders Adı : İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan bireylerin başına gelebilecek her türlü sağlık sorunu, kaza, yaralanma ve çalışırken dikkat etmesi gereken hususlar hakkında bilgi verilecektir.

Ders Kodu : MAŞÇ 212	Ders Adı : Pişirme Teknikleri II	T+U : 3+1	Kredi : 6	Akts : 6
-----------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Kahvaltılık yiyecekler, Snack mutfak uygulamaları, soğuk ve sıcak atıştırmalıklar, alacarte ve set menü uygulamaları,

Ders Kodu : MAŞÇ 114	Ders Adı : İşletme Yönetimi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
-----------------------------	------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

İşletmecilik kavramı, işletmenin diğer bilim dallarıyla ilişkisi, işletmede izlenen amaçlar, işletme ilkeleri, işletmelerin kuruluş çalışmaları ve kuruluş yeri seçimi, girişimcilik, işletmenin temel sorumlulukları ve işletmenin temel ve destekleyici fonksiyonlarına değinilmektedir.

Ders Kodu : MAŞÇ 213	Ders Adı : Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	T+U : 3+1	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Geleneksel yiyecek hazırlamanın yanı sıra ziyafet ve alacarte menülerin oluşturulması hazırlanması sunulması ve geliştirilmesi için yapılan uygulamalardır.

Ders Kodu : MAŞÇ 220	Ders Adı : Mesleki Almanca II	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu derste iletişimsel öğrenme metodu ve haftalık ders programı çerçevesinde öğrencilere Almanca temel dinleme, konuşma, okuma, yazma becerileri kazandırılır. Ders Mesleki Almanca I dersinin devamı niteliğindedir.

Ders Kodu : MAŞÇ 219	Ders Adı : Mesleki İngilizce II	T+U : 2+0	Kredi : 4	Akts : 4
-----------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Okuma parçaları ve ilgili okuma ve kelime çalışmaları, dinlemek için diyaloglar, e-mail, rapor, telefon iletişimi örnek ve kalıpları