

A

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

1. SINIF /1.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **ZORUNLU** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	TDL101	Türk Dili-I (Turkish Language-I)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: : İletişim, Dil ve Dilin Özellikleri, Dil ve Düşünce İlişkisi; Kültür, Dil ve Kültür İlişkisi, Kültür Çeşitleri, Medeniyet; Ana Dili, Bağlam, Dil ve Söz, Sembol-İmaj; Yeryüzündeki Diller, Dillerin Doğuşu, Dilin Türleri, Dillerin Sınıflandırılması, Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri; Türk Dilinin Tarihî Dönemleri ve Gelişmesi; Türk Dilinin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları; Dil Bilgisi ve Bölümleri, Ses Bilgisi, Şekil Bilgisi; Türkiye Türkçesine Yabancı Dillerden Geçen Ögeler; Cümle Bilgisi; Kelime Türleri; Yazım Kuralları ve Uygulaması Noktalama İşaretleri ve Kullanımıyla İlgili Uygulamalar.								
2.	ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (Ataturk's Principles and History of Revolution-I)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: : Osmanlı İmparatorluğu'nun Dağılışı (XIX. yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisi'nin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, Kütahya - Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki Antlaşmalar, Saltanatın Kaldırılması, Lozan Barış Antlaşması, Cumhuriyet'in İlanı.								
3.	YDL101	Yabancı Dil-I (Foreign Language-I)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: : Temel cümle yapıları, isimler, sıfatlar, zarflar, modallar, temel zamanlar, günlük olaylar hakkında konuşma ve yazma alıştırmaları.								
4.	KAP101	Temel Mutfak Teknikleri I (Basic Kitchen Techniques I)	Z	2	2	0	4	3	4
	İçerik: Yemek üretimi, Planlanan menülere uygun yiyecek ve içecek maddelerinin temini, çeşitli ön işlemlerden geçirildikten sonra hazırlanıp sunulması, uygun alet ve tekniklerle doğranması, fiziksel, kimyasal ve biyolojik dönüşümlerden geçirilmesi süreçleri hakkında bilgi.								

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

5.	KAP103	Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon (Food safety hygiene and sanitation)	Z	3	0	0	3	3	4
	İçerik: Sanitasyonun tanımı ve önemi, mikroorganizmaların önemi, bulaşma kaynakları, mikroorganizma üremesini etkileyen faktörler, gıda üretiminde personel hijyeni, mutfakta güvenlik ve HACCP konuları								
6.	KAP105	Beslenme İlkeleri (Principles of Nutrition)	Z	3	0	0	3	3	4
	İçerik: Sağlıklı beslenme için gerekli besin maddeleri ve özellikleri, dengeli beslenme için gerekli besin öğeleri ve özellikleri, dengeli beslenme için gerekli besin öğelerinin günlük miktarı ve beslenme ilkeleri, insanların günlük beslenme ihtiyaçları; besinler ve özellikleri, besin piramidi.								
7.	KAP107	Aşçılığa Giriş (Introduction to cookery)	Z	2	0	0	2	2	3
	İçerik: Temel mutfak ve yemek pişirme bilgileri, mutfak kuralları, giyim, iletişim, aşçının sahip olması gereken nitelikler, mutfakta bulunması gereken özellikler, mutfak araç ve gereçleri, mutfakta ön hazırlık, mutfak çeşitleri ve bölümleri, mutfak organizasyonu, mutfak yönetimi , planlama, organizasyon. koordinasyon, yürütme, denetim, satın alma, teslim alma, üretim, prosedürler, kontroller, ölçme, paketleme, koruma, satış ve dağıtım, yemek pişirmede iş sağlığı ve güvenliği								
8.	KAP109	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (Gastronomy and Food History)	Z	2	0	0	2	2	3
	İçerik: İlk İnsanlarda Beslenme, Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri I, Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri II, Mezopotamya Mutfacı, Antik Çağda Yunan Mutfak Kültürü, Eski Mısır Mutfak Kültürü, Uzakdoğu Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Orta Çağda Avrupa Mutfacı, Amerika'nın Keşfi ve Yeni Yemekler, Rönesans ve İtalyan Mutfacı, Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü, Modern								
9.	KAP113	Gastronomide Sosyal Medya ve İletişim Yönetimi (Social Media and Communication Management in Gastronomy)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: Sosyal medya kavramı, sosyal medya erişim araçları, içerik oluşturma, pazarlama, sosyal medyada gastronomik tanıtımlar, çeşitli sosyal medya araçlarıyla gastronomik markalaşma.								
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

A

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

1. SINIF /2.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **ZORUNLU** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	TDL102	Türk Dili-II (Turkish Language-II)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: İletişim, Dil ve Dilin Özellikleri, Dil ve Düşünce İlişkisi; Kültür, Dil ve Kültür İlişkisi, Kültür Çeşitleri, Medeniyet; Ana Dili, Bağlam, Dil ve Söz, Sembol-İmaj; Yeryüzündeki Diller, Dillerin Doğuşu, Dilin Türleri, Dillerin Sınıflandırılması, Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri; Türk Dilinin Tarihî Dönemleri ve Gelişmesi; Türk Dilinin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları; Dil Bilgisi ve Bölümleri, Ses Bilgisi, Şekil Bilgisi; Türkiye Türkçesine Yabancı Dillerden Geçen Ögeler; Cümle Bilgisi; Kelime Türleri; Yazım Kuralları ve Uygulaması Noktalama İşaretleri ve Kullanımıyla İlgili Uygulamalar.								
2.	ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (Ataturk's Principles and History of Revolution-II)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: İnkılaplar (Devrimler), Düzenlemeler, Atatürk Dönemi Türk İnkılap (Devrim) Hareketleri, Gündelik Yaşa Dair Yapılan Düzenlemeler, Ekonomi ve Sağlık Alanında Yapılan Düzenlemeler, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası,(1923-1930 Yılları Arası),Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1930-1938 Yılları Arası), İkinci Dünya Savaşı'na Gidiş ve Türk Dış Politikası, Atatürk İlkeleri; Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık (Devrimcilik), Atatürk Sonrası Türkiye, İsmet İnönü Dönemi (1938-1950), Demokrat Parti İktidarı Dönemi (1950-1960), 27 Mayıs 1960'tan 12 Mart 1971'e Türkiye'de Yaşanan Gelişmeler, 12 Eylül 1980 Askeri Müdahalesi ve Sonrasındaki Gelişmeler, Soğuk Savaş Döneminde Türkiye ve Türkiye'nin Dış Politikası (1945-1960), Türkiye'nin Dış Politikası (1960-1990), Soğuk Savaş Sonrası Türk Dış Politikası, Türkiye-Yunanistan İlişkileri Kıbrıs Sorunu, Türkiye-Ortadoğu ve Balkan İlişkileri.								
3.	YDL102	Yabancı Dil-II (Foreign Language-II)	Z	2	0	0	2	2	2
	İçerik: Temel zamanlar, artikeller, sıfatlar, şart cümleleri, basit, birleşik ve bağlı cümle yapıları bu dersin genel içeriğidir.								

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

4.	KAP102	Temel Mutfak Teknikleri II (Basic Kitchen Techniques II)	Z	2	2	0	4	3	4
	İçerik: Mutfağın önemi, mutfak malzemesi, Mutfak araç ve gereçleri, Satın alma, Saklama yöntemleri, Standart tarif hazırlama, Sebze ve meyveler, Sıcak mutfak, Çeşitli içecekler, Pişirme yöntemleri.								
5.	KAP104	Yiyecek İçecek Yönetimi (Food and Beverage Management)	Z	3	0	0	3	3	3
	İçerik: Organizasyon şemaları, yönetim süreci, menü fiyatlandırma stilleri, menü programları, menü çeşitleri ve menü planlama süreci, işletmelerde atmosfer, işletmelerde satın alma, işletmelerde depolama, personel ilişkileri, işletmelerde çalışan güvenliği.								
6.	KAP106	Mutfak Ekipmanları (Kitchen Equipments)	Z	2	2	0	4	3	4
	İçerik: Mutfağın tarihçesi, mutfağın bölümleri, soğuk mutfak ekipmanları, sıcak mutfak ekipmanları, pastane ekipmanları, kasap ekipmanları, kahvaltı ekipmanları, bulaşıkhanesi ve depo ekipmanları.								
7.	KAP108	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü (Cost Control For Food and Beverage)	Z	3	0	0	3	3	3
	İçerik: Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünün önemi, amaçları, süreci, satın alma departmanının işlevi, stoklama, depolama, üretim kontrol süreci, satış süreci kontrolleri, bütçe tahminleri, porsiyon maliyetlendirme.								
8.	KAP110	Mutfak Organizasyonu (Kitchen Organization)	Z	3	0	0	3	3	3
	İçerik: Mutfağın planlanması, personelin belirlenmesi, bölümlerin yönetimi, mutfağın işleyişi, personelin performansı.								
9.	KAP114	Menü Planlama ve Tasarım (Menu Planning)	Z	3	0	0	3	3	3
	İçerik: Menü tarihi, menü çeşitleri, menüde tasarım ve düzen, fiyatlandırma, menü mühendisliği, menü geliştirme.								
10.	STJ102	Staj Uygulaması (Internship Application)	Z	0	0	0	0	0	8
	İçerik: Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İşyerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.								

Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.

A

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

2. SINIF /3.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **ZORUNLU** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	YON201	Kariyer Planlama I (Career Planning I)	Z	1	2	-	3	2	3
	İçerik: Kariyer Planlamanın amacı ve kapsamı, araştırma alanları ile ilgili plan, hazırlık, yazım ve anlatım çalışmalarında bulunma, araştırma yapılacak konuyu belirleme, konu içeriklerinin oluşturması, araştırma konularının dağıtımı, araştırma yaparken karşılaşılabilecekleri konularda bilgi eksikliğini gidermeyi kapsayan çalışmalar yapma, araştırma konusu ile ilgili literatür taraması yapma, yazım kurallarına uyumun denetlenip, hataların giderilmesi, çalışmadan elde edilen sonuçların değerlendirilmesi, araştırma sonuçlarına ait belge ve dokümanların dosya şeklinde sunulması, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme.								
2.	KAP201	Türk Mutfağı I (Turkish Cuisine I)	Z	2	2	-	4	3	4
	İçerik: Türk Mutfağının tarihsel gelişimi, Orta Asya Türk Mutfak Kültürü, Selçuklu ve beylikler dönemi Türk Mutfak kültürü. Osmanlı dönemi Türk Mutfak Kültürü; Osmanlı Mutfağının oluşumu, Osmanlı döneminde mutfaklar, Osmanlı'dan günümüze önemli işletmeler, Osmanlı döneminde yiyecek ve içecekler, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü; Marmara Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Ege Bölgesi. Bölgelere göre Türk Mutfak Kültürü; Akdeniz Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Türk Mutfak Kültürü ile diğer mutfakların etkileşimi.								
3.	KAP203	Dünya Mutfağı I (World Cuisine I)	Z	2	2	-	4	3	4
	İçerik: Gastronominin ve Türk Mutfağının tarihsel gelişimi (Orta Asya, Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı), Türk Mutfağı yemekleri, Türk Mutfağı yemekleri, Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürü (Japonya, Güney Kore, Çin, Hindistan), Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürü (Türk Cumhuriyetleri, Rusya), Akdeniz Mutfak Kültürü (İspanya, İtalya), Akdeniz Mutfak Kültürü (Girit, Kıbrıs), Avrupa Mutfak Kültürü (Fransa, İngiltere, Almanya)'ne göre yemek hazırlama.								

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

	KAP205	Soğuk Mutfak (Cold Kitchen)	Z	2	2	-	4	3	4
4.		İçerik: Soğuk mutfakın özellikleri, soğuk mutfakta süsleme ve sunum, soğuk sosları ve marinatları hazırlama, salataları hazırlama, mezeleri hazırlama ve sunum, ordövr çeşitleri hazırlama ve sunum, soğuk-sıcak tost ve sandviç hazırlama, soğuk çorbaları hazırlama, kanepeler hazırlama, zeytinyağlı yemekleri hazırlama, anlatım, uygulama, ordövr tabak ve büfe dekorlarını hazırlama, terin pate hazırlama, soğuk büfe yemekleri hazırlama, soğuk büfe yemekleri hazırlama, genel tekrar.							
5.		İçerik:							
6.		İçerik:							
7.		İçerik:							
8.		İçerik:							
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

A

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

2. SINIF /4.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **ZORUNLU** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	YON202	Kariyer Planlama II (Career Planning II)	Z	1	2	-	3	2	3
		İçerik: Kariyer Planlamanın amacı ve kapsamı, araştırma alanları ile ilgili plan, hazırlık, yazım ve anlatım çalışmalarında bulunma, araştırma yapılacak konuyu belirleme, konu içeriklerinin oluşturması, araştırma konularının dağıtımı, araştırma yaparken karşılaşılabilecekleri konularda bilgi eksikliğini gidermeyi kapsayan çalışmalar yapma, araştırma konusu ile ilgili literatür taraması yapma, yazım kurallarına uyumun denetlenip, hataların giderilmesi, çalışmadan elde edilen sonuçların değerlendirilmesi, araştırma sonuçlarına ait belge ve dokümanların dosya şeklinde sunulması, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme.							
2.	KAP202	Türk Mutfağı II (Turkish Cuisine II)	Z	2	2	-	4	3	4
		İçerik: Türk Mutfak Kültürü bağlamında geleneksel mekânlar, yiyecek ve içecekler, Türk Mutfak Kültürü bağlamında geleneksel mekânlar, yiyecek ve içecekler, Türk Mutfağından yemek örnekleri; çorbalar, et yemekleri, sakatatlar, deniz ürünler, Türk Mutfağından yemek örnekleri; sebze ve meyve yemekleri, pilavlar, Türk Mutfağından yemek örnekleri; salatalar, tatlılar.							
3.	KAP204	Dünya Mutfağı II (World Cuisine II)	Z	2	2	-	4	3	4
		İçerik: Avrupa Mutfak Kültürü (İskandinav ülkeleri, Balkan ülkeleri), Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürü (Ermenistan, İran, İsrail, Suriye), Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürü (Fas, Mısır, Tunus), Kuzey ve Güney Amerika Ülkelerinin mutfak kültürü (Meksika, Kanada, ABD, Brezilya), dinî inançlara (İslam, Hristiyanlık, Yahudilik, Hinduizm), örf ve adetlere göre yemek hazırlama.							

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

	KAP206	Mutfak Yönetimi Ve Yiyecek Üretimi (Kitchen Management and Food Production)	Z	2	2	-	4	3	4
4.		İçerik: Mutfağın özellikleri, mutfak yönetimi ve organizasyonu, mutfak şefinin sahip olması gereken vasıfları, mutfakların fiziki yapısı ve özellikleri ile mutfak çeşitleri gibi kavramları inceleyecektir. Et suları ve sosların kullanımı ile temel çorbaların yapımını ve diğer temel pişirme yöntemlerini uygulamalı olarak gerçekleştireceklerdir. Temel pişirme yöntemlerinin kullanılması ve uygulamaları ile örnekler uygulama mutfağında gerçekleştirilecektir. Öğrenilen tekniklerin uygulanması, mönülerin hazırlanması ve uygulanması, yaratıcı sunum ve hazırlama tekniklerinin teorik ve pratik uygulamaları bu dersin temelini oluşturmaktadır.							
5.		İçerik:							
6.		İçerik:							
7.		İçerik:							
8.		İçerik:							
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

B

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

1. SINIF /1.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **SEÇMELİ** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	IYD101	İlk Yardım (First Aid)	S	2	0	0	2	2	2
		İçerik: İlk yardıma giriş, İnsan vücudu ve yaşamsal bulgular, Temel yaşam desteği, Kanamalar, Şoklar, Bilinç bozuklukları, Yaralar, Pansuman ve sargılar, Travmalar, Kırıklar, Burkulmalar, Çıkıklar, Yanıklar ve donuklar, Elektrik çarpması, Sıcak ve güneş çarpması, Boğulmalar, Zehirlenmeler, Burun, boğaz ve göze yabancı cisim kaçmasında ilk yardım, Hayvan ısırma ve sokmasında ilk yardım, Doğal afetlerde ilk yardım, İlk yardım malzemeleri, hasta taşıma ilkeleri.							
2.	KAP111	Baharat Bitkileri (Spices Herbs)	S	2	0	0	2	2	2
		İçerik: Baharat bitkilerinden elde edilen ürünler, baharat bitkilerinin kullanım alanları, baharat bitkileri, baharat bitkisi yetiştiriciliği.							
3.	TBT101	Temel Bilgi Teknolojileri-I (Basic Information Technologies-I)	S	1	1	0	2	1,5	2
		İçerik: Grafikler, işlem tablosu, formüller, fonksiyonlar, sunu hazırlama, ileri seviyede MS Word, bilgisayar donanım ve Bilgisayarı zararlı programlardan koruma							
4.		İçerik:							
5.		İçerik:							
6.		İçerik:							
7.		İçerik:							
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

B

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS
İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

1. SINIF /2.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **SEÇMELİ** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	ISG102	İş Sağlığı ve Güvenliği (Occupational Safety and Health)	S	2	0	0	2	2	2
		İçerik: İş güvenliği tanımı ve mevzuatı, yönetmeliği, Meslek hastalıkları, Koruyucu ve önleyici tedbirler, tarih öncesi çağlardan Orta Çağ dönemine kadar dünyada yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesidir. Atıklar ve atıkları sınıflandırma, Atıkları depolama, Geri dönüşüm ve geri dönüşüm sistemleri.							
2.	KAP112	Yöresel Gıdalar (Local Foods)	S	2	0	0	2	2	2
		İçerik: Ege, Karadeniz, Akdeniz, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu illerinin mutfaklarından tescilli yemekler.							
3.	TBT101	Temel Bilgi Teknolojileri-I I (Basic Information Technologies-II)	S	1	1	0	2	1,5	2
		İçerik: İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi, haber grupları/forumlar, web tabanlı öğrenme, kişisel web sitesi hazırlama, elektronik ticaret, internet ve kariyer,							
4.									
		İçerik:							
5.									
		İçerik:							
6.									
		İçerik:							
7.									
		İçerik:							
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

B

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS
İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

2. SINIF /3.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **SEÇMELİ** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	KAP207	Tatlı Pasta Hamur İşleri I (Dessert Cake Pastries I)	S	2	2	-	4	3	4
		İçerik: Pasta yapımının tarihçesi; Günümüzde pastacılık; pastacılıkta kullanılan aletler ve kullanım özellikleri; hijyen ve temizlik; kek ve hamur hazırlama teknikleri; tatlı ve pasta yapımının temel kuralları; Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar ve Özellikleri; Çırpılarak Hazırlanan Hamurlar ve Özellikleri; Fermantasyonla Hazırlanan Hamurlar ve Özellikleri; Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar ve Özellikleri; Fermantasyon yoluyla hazırlanan hamurlar ve özellikleri; Islak kek yapımının temel teknikleri; ürünün tekniğine ve özelliğine göre tatlı ve pasta yapımı; tekniğe uygun dekorasyon yapabilme; Tatlı soslari ve süsleme teknikleri hakkında temel bilgileri içerir.							
2.	KAP209	Duyusal Analiz (Sensory Analysis)	S	3	0	-	3	3	3
		İçerik: Yemeğin duyuşal özelliklerini (tat, doku, aroma, görünüm) ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, duyuşal panel yöntemleri, tat, lezzet aroma gelişim çalışmaları ve analiz sonuçlarının istatistiksel olarak değerlendirilmesine yönelik konulara değinilecektir.							
3.	KAP211	Sürdürülebilir Gastronomi (Sustainable Gastronomy)	S	2	0	-	2	2	2
		İçerik: Bu ders kapsamında sürdürülebilirlik kavramı, bu kavramın günümüzdeki önemi, sürdürülebilir turizm ve kalkınma, gıdaların geleceği ve gastronomik miras kavramı, sürdürülebilir mutfak ve uygulamaları, kavram kapsamındaki etkinlikler ve Türkiye ile Dünya çapında gerçekleştirilen uygulamalar ele alınacaktır.							
4.	KAP213	Gıda Katkı Maddeleri (Food Additives)	S	3	0	-	3	3	3
		İçerik: Öğrencilere gıda katkı maddelerinin fonksiyonel sınıflandırılmaları, kimyasal özellikleri, toksikolojik açıdan değerlendirilmeleri, gıda katkı maddeleri kullanımıyla ilgili güncel ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeler hakkında teorik bilgiler vermek amaçlanmıştır.							
5.	KAP215	Gastronomi Turizmi (Gastronomy Tourism)	S	3	0	-	3	3	3
		İçerik: Turizm türleri, Kültür turizmi ve gastronomi turizmi, Gastronomi turizminin ekonomik boyutu, Gastronomi turizminin sosyal ve kültürel boyutu, Gastronomi turizminde sürdürülebilirlik, Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi, Destinasyon imajı ve gastronomik değerler, Dünyada gastronomi turizmi: Fransa, İtalya ve İspanya, Dünyada gastronomi turizmi: ABD, Kanada, Güney Afrika ve Tayland, Turistik ürün olarak Türkiye'nin sahip olduğu gastronomik değerler,							

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

	Coğrafi işaretler, Türkiye'nin Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi, Gastronomi turizminde yiyecek içecek/konaklama işletmelerinin önemi.								
6.	KAP217	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri (Automation Systems in Food and Beverage Businesses)	S	2	0	-	2	2	2
	İçerik: Bu dersin içeriğinde otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler, envanter oluşturma ele alınmaktadır.								
7.	KAP219	Uluslararası Çorbalar ve Soslar (International Soups and Sauces)	S	2	1	-	3	2,5	3
	İçerik: Bu dersin amacı öğrencilere çeşitli çorba ve sosların yapımını ile bu sosların nasıl ve hangi yemekler ile birlikte kullanılacağı öğretilmektedir. Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır. Çorba yapımında kullanılan aromatik sıvılar, Stock'lar, Çorba çeşitleri, Uluslararası çorbalar ve özellikleri, Ulusal çorbalar, Ulusal çorbalar ve özellikleri, Çorba bağlama teknikleri, Sosların sınıflandırılması, Soslar, Sosların hazırlanması, Sosları bağlama teknikleri, Türev soslar, Sosların muhafazası, Özel çorbalar, Soğuk çorbalar.								
8.	KAP221	Temel Çikolata Yapım Teknikleri (Basic Chocolate Making Techniques)	S	2	1	-	3	2,5	3
	İçerik: Kakaonun Kökeni ve Çikolata Tarihi, Temel Çikolata Malzemeleri ve Ekipmanları, Çikolata Temperleme ve Şekillendirme, Kalıpla Çikolata Şekillendirme, Çikolata Dekorları, Dolgulu Çikolatalar, Dolgulu Çikolatalar, Dolgulu Çikolatalar, Ganaj, Roche Çikolata, Truffle, Çikolatalı Tatlılar.								
9.	KAP223	Gönüllülük Çalışmaları (Volunteering Activities)	S	1	2	-	3	2	3
	İçerik: Yönetim ve Organizasyon Kavramları; Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi; Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim ve Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler vd.); Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Sahada Gönüllü Çalışmalara Katılım; Gönüllü Çalışmalarda Etik, Ahlakî, Dini, Geleneksel Değerler ve İlkeler; Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım; Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük; Göçmenler ve Gönüllülük.								
10.	KAP225	Butik Pastacılık (Boutique Pastry)	-	S	2	1	-	3	2,5
	İçerik: Bu derste öğrenciler, kutlama pastaları yapımını öğrenir ve geliştirirler. Butik pastacılık akımını tanırlar ve tekniklerini öğrenirler. Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi; butik kek, kurabiye ve pasta yapımını öğrenirler.								
11.	KAP227	Girişimcilik ve İşletme Yönetimi (Entrepreneurship Business Management)	-	S	3	0	-	3	3
	İçerik: Bir bireyin sahip olduğu tüm imkanları en iyi şekilde değerlendirebilme ve olası riskleri kabullenerek bir işletmeyi başarıya götürebilmek ile ilgili bilinmesi gereken kavramsal çerçeveyi, yönetim, üretim sürecini, girişimciliği destekleyen kurum ve kuruluşları öğrenecektir. Girişimcilik hikayesini öğrencilerimizle paylaşacak başarılı iş insanlarının konuk edileceği ve öğrencilerin sorularını gerçek girişimcilerin yanıtlayacağı motivasyonu yüksek bir derstir.								
12.	KAP229	Mutfakta Kalite Yönetimi (Quality Management in the Kitchen)	-	S	2	0	-	2	2
	İçerik: Derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									

T.C.

OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU	
EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI	2024-2025
FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI	Kadirli MYO
PROGRAM ADI	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

2. SINIF /4.YARIYIL*

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI **SEÇMELİ** DERS İÇERİKLERİ

Sıra No	Dersin Kodu	DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)	Z/S	T	U	L	TS	K	AKTS
1.	KAP208	Tatlı Pasta Yapım Teknikleri (Dessert Cake Making Techniques)	-	S	2	1	-	3	2,5
		İçerik: Basit hamur ile börekler hazırlama, ekmek çeşitleri hazırlama. ekmek dekoru yapma, mayalı hamurdan ürün hazırlama/ poğaça /çörek /simit, pizza vb. hazırlama, özleştirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama, milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile ürün hazırlama, pişirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama, çırpılarak hazırlanan hamurdan, kek çeşitleri hazırlama, yaş pasta hazırlama, şekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme, kıyılarak hazırlanan hamurdan kuru pasta, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, sable bisküvi yapımı ve şeker hamuru ile süsleme, sütlü tatlılar, meyve tatlıları hazırlama, özel Türk tatlıları (helva, aşure vb.) hazırlama. dondurma ve sorbe hazırlama, uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri hazırlama.							
2.	KAP210	Ekmek Yapım Tekniği (Bread Making Technique)	S	2	2	-	4	3	4
		İçerik: Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmekler.							
3.	KAP212	Tabak Süsleme Sanatı (The Art of Plate Decoration)	S	1	1	-	2	1,5	2
		İçerik: Süslemede kullanılan araç-gereçler, süsleme türleri, tabak sunumunun temel prensipleri (renk, şekil, doku, ısı, tat, porsiyon boyutu, porsiyon miktarının dengelenmesi, tabakta yiyeceklerin düzenlenmesi, doğru tabak seçimi), tabak sunumu sanatı: klasik tabaklama modelleri, serbest tabaklama modelleri, landscape model, sos çekme, çizgi çekme, daire ve üçgen oluşturma sunumları, süsleme ürünleri ve sos kullanımı: taze otlar, çiçekler, mikro filizler, choux hamuru, tuile yapımı, dekor hamur kullanımı, kuru meyveler ana soslar, türev soslar, çektirme soslar, glaze soslar, tuzlu ve hamur ürünlerinde sos kullanımı, tatlı sosları, sıcak yemeklerde süsleme, soğuk yemeklerde ve salatalarda süsleme, çorbalarda süsleme, hamur işlerinde süsleme tatlılarda süsleme, çikolata ile süslemeler, pasta süslemeleri ve şeker hamuru uygulamaları, açık büfe süslemesi (büfe için ayna hazırlama, sebze, meyve dekorları hazırlama.							

ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ FORMU

Doküman No	OKU.ODB.FR.0031
Yayın Tarihi	01.06.2023
Revizyon Tarihi	--
Revizyon No	00

4.	KAP214	Gastronomi Trendleri (Gastronomy Trends)	S	3	0	-	3	3	3
	İçerik: Bu dersin amacı, gastronomi trendleri hakkında bilgi sahibi olup küreselleşme sonucu sektördeki inovasyonlara ayak uydurup, takip etmelerini sağlamaktır. Üretim ve tüketim odaklı, beslenme odaklı ve mutfak odaklı gastronomi trendleri kavramlarının tanımlarını, tarihsel süreçlerini ve kavramlara ilişkin örnekleri kapsar.								
5.	KAP216	Vejetaryen Mutfağı (Vegetarian Cuisine)	S	2	1	-	3	2,5	3
	İçerik: Vejetaryen beslenmenin tanımı ve özellikleri, vejetaryen beslenme kültürünün doğuşu ve tarihsel gelişimi, vejetaryen beslenmenin felsefi ve ahlaki boyutu, vejetaryen beslenmenin sağlık üzerine etkileri, vejetaryen mutfakta kullanılan malzemeler, alternatif bitkisel protein kaynakları, bitkisel gıdalarla yeterli ve dengeli beslenme, özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk), vejetaryen mutfağında çorbalar, vejetaryen mutfağında mezeler ve aperatifler, vejetaryen mutfağında sebze yemekleri, geleneksel reçetelerin vejetaryen beslenme sistemine uyarlanması, beslenme ilkelerine uygun vejetaryen menü hazırlama, örnek vejetaryen menü uygulaması.								
6.	KAP218	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları (Creative Kitchen Applications)	S	2	1	-	3	2,5	3
	İçerik: Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma, gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması, gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri, sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama, meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama, tatlılarda dekorasyon teknikleri, ana yemeklerde dekorasyon teknikleri.								
7.	KAP220	İçecek Kültürü (Beverage Culture)	S	2	1	-	3	2,5	3
	İçerik: Bu ders içecek tarihi, tüketimi ve kültürü, içeceklerin üretimi, saklanması, sunumu, maliyet kontrolü, bar yönetimi, karlılık, yasal ve düzenleyicilerin incelenmesi konularını kapsar.								
8.	KAP222	Meslek Etiği (Professional Ethics)	-	S	2	0	-	2	2
	İçerik: Zorunlu etik ve ahlak kavramları; etik ve ahlak ilişkisi, ahlaki değerler, ahlaki gelişim süreci, etik kuralları, etik toplum ilişkisi, etik davranışı etkileyen faktörler. etik sistemleri; toplumsal sözleşme etiği, kişisel etik sosyal yaşam etiği. kültür normlar değerler.								
9.	KAP224	Bağımlılık ve Bağımlılıkla Mücadele (Fighting Addiction and Addiction)	S	1	2	-	3	2	3
	İçerik: Temel kavramlar, bağımlılık kavramı, bağımlılıkla mücadele yöntemi, teknolojinin olumlu ve olumsuz yönleri, bağımlılık; internet, oyun, akıllı telefon ve sosyal ağ bağımlılığı, sanal zorbalık nedir, türleri, yaygınlığı, araştırmalar, öğrencilere ailelere ve öğretmenlere yönelik farkındalık ve baş etme stratejilerinden oluşmaktadır.								
10.	KAP226	Catering ve Ziyafet Hizmetleri (Catering and Banquet Services)	-	S	2	0	-	2	2
	İçerik: Ders yiyecek-içecek etkinlikleri, yemek festivalleri, iç mekan / dış mekan ikram organizasyonları, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslararası mutfakların sergilenmesi aşamalarını kapsar. Öğrenciler mutfak etkinliklerine yönelik yeni eğilimleri ve tüketici ihtiyaçlarını öğrenir. Bu dersi takip ederek sözleşme, yönetim, yönlendirme, sunum, servis ve özel organizasyonların arkasındaki mekanizmaları anlar ve iletişim süreçlerinin nasıl yürütüleceğini öğrenirler.								
11.	KAP228	Yemek Stilizliği (Food Stlayling)	-	S	3	0	-	3	3
	İçerik: Bu dersin içeriği 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 sunum tabağı tasarımı hakkında bilgi sahibi olacaklardır.								
Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi.									