

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ
İĞDIR MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI HAFTALIK DERS PLANI

1.Sınıf 1. Yarıyıl (GÜZ)

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ- I (2+0=2) AKTS: 2 (Zorunlu)

Dersin amacı Türk Devriminin hazırlık dönemi ve Türk İstiklal Savaşı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışını ve Türk Devrimini hazırlayan nedenlere toplu bir bakış kazandırmaktır. Ders kapsamında Osmanlı Devletinin parçalanması, Türk topraklarının işgal edilmesi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve kongreler dönemi, Kuvay-i Milliye ve Misak-ı Milli kararları, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması, 1920 yılının siyasi olayları, Sakarya Zaferi'ne kadar milli mücadele, Sakarya Zaferi, Büyük Taarruz ve Mudanya Ateşkes Sözleşmesi konuları işlenmektedir. Ayrıca Türk İnkılâbının tarihi anlamı ve önemi; Türk İnkılabını hazırlayan koşullar, ortam ve gelişmeleri; Mustafa Kemal Paşa önderliğinde Ulusal Kurtuluş Savaşı; Ulus egemenliğine dayalı tam bağımsız yeni Türk Devleti'nin kuruluşu; Atatürk'ün dahi asker, büyük devlet adamı ve inkılapçı kişiliği ile teşkilatçılığı konuları işlenmektedir.

TÜRK DİLİ- I (2+0=2) AKTS: 2 (Zorunlu)

Ders kapsamında Türk Dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk Dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türkçe'de sesler ve sınıflandırılması, Türkçe'nin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, hece bilgisi, Türkçe'nin yapım ekleri ve uygulaması, kompozisyon ile ilgili genel bilgiler, imla ve noktalama ile ilgili genel bilgiler öğretilmektedir. Dersin amacı ise yükseköğrenim gören her gence anadilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmektir. Dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir. Öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hâkim kılmak, ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir.

YABANCI DİL-I (İngilizce) (2+0=2) AKTS: 2 (Zorunlu)

Dersin amacı öğrencilere İngilizce başlangıç seviyesinde temel iletişim becerilerini kazandırmak, somut gereksinmelerini karşılayabilmek için bilinen günlük ifadeleri ve çok temel kalıpları anlayabilmesini ve kullanabilmesini, geçmişten, şimdiden ve gelecek kalıplar öğrenmesini sağlamaktır.

GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (2+0=2) AKTS: 2

Yemek bilimi, tat bilimi tanımları, gurme ve gurmelik kavramları, gastronominin su ürünleri ile olan ilişkisi, yöresel yemekler ve yemek kültür ve zevklerinin ulusal düzeyde tanıtımı ve sunumları, tarihte mutfak ve aşçılık gelişimi ile yiyecek tarihinin günümüze kadar geçirdiği kronolojik durumunu inceler.

BESLENME İLKELERİ (3+0=3) AKTS: 3

İçerik beslenmenin temel kavramları, besin ögeleri (karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su), enerji metabolizması, besin grupları (et, süt, yumurta, kuru baklagil, tahıllar), yemek planlama konularından oluşmaktadır.

MUTFAK UYGULAMALARI VE TEKNİKLERİ-I (1+3=4) AKTS: 4

Yiyecek içecek işletmelerinde bulunan mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonu, bıçak kullanımı ve kesme teknikleri tanıtılır. Mutfaklarda ekipman, ortam ve çalışan hijyeni konuları anlatılır. Öğrencilerin temel mutfak teknikleri hakkında beceri ve bilgileri uygulamalı olarak geliştirilir. Konaklama tesislerinin ve restoranların endüstriyel mutfaklarında gereken tüm bilgiler, tamamlayıcı mutfak uygulamaları ile desteklenir. Temel pişirme ve kesim tekniklerini kullanarak; kanatlı hayvan, et ve balık uygulamaları ile çorba, sebze, stok, soslar ve makarnaların hazırlanması ve yapımını detaylarıyla öğrenirler.

PİŞİRME YÖNTEMLERİ-I (2+2=4) AKTS: 4

Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta), Garde manger (Soğuk mutfak), Pastry (Pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak, Lezzet verici karışımları

hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz et suyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi et suyu) stock hazırlamak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak pişirme gibi konular ders içeriğini oluşturmaktadır.

GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ (3+0=3) AKTS: 3

Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal faktörler. Gıda bozulmasını kontrol eden ve risk faktörlerini azaltan teknikler. Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu. HACCP kavramı ders içeriğini oluşturmaktadır.

MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (2+0=2) AKTS: 4

İş sağlığı ve güvenliğin tanımı ve önemi; güvenli bir ortamın kuralları; elektrik, doğal gaz, buhar ve kömür gibi farklı enerji kullanımında dikkat edilecek öncelikler; kesici ve parçalayıcı aletlerin kullanımında dikkat edilecek hususlar; kaza halinde yapmaları gerekenler; ilkyardım malzemeleri; İlkyardım uygulamaları ders içeriğini oluşturmaktadır.

OFİS PROGRAMLARI – I (1+1=2) AKTS: 3

Microsoft Office Programları Microsoft Word, Microsoft Excel, PowerPoint, Outlook, Arşiv Programları Sıkıştırma Programlarının tanıtımı ders içeriğini oluşturmaktadır.

BİREYLER ARASI İLETİŞİM (2+0=2) AKTS: 2

Sözlü iletişim, yazılı iletişim, sözlü olmayan iletişim kavramları ve türleri, dinlenme, iletişimin önemi, iletişim engelleri, okuma ve okuma yöntemleri ders kapsamında ele alınmaktadır.

YÖNETİM VE ORGANİZASYON (3+0=3) AKTS: 4

Dersin amacı öğrencilere yönetim ve organizasyon hakkında temel bilgilerin verilmesi ve yönetim kuram ve fonksiyonlarının öğretilmesidir. Bu kapsamda yönetim kavramı, yöneticilik hakkında temel bilgiler, yöneticilik ve liderlik arasındaki farklar, yönetimin tarihi geçmişi ve yönetim kuramları gibi konular ders içeriğini oluşturmaktadır.

1.Sınıf 2. Yarıyıl (BAHAR)

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ- II (2+0=2) AKTS: 2 (Zorunlu)

Türk ulusunun bütün kurumları ve değerleriyle çağdaş uygarlığın da üstüne çıkma çabaları, Atatürk İlke ve İnkılapları; Atatürk düşünce sistemi; Atatürk döneminde Türkiye'nin iç ve dış politikası; İkinci Dünya Savaşı ve Türkiye; Türkiye'de çok partili döneme geçiş ders kapsamındaki konular içerisindedir.

TÜRK DİLİ- II (2+0=2) AKTS: 2 (Zorunlu)

Ders kapsamında Türkçe'nin yapım ekleri ve uygulaması, kompozisyonla ilgili genel bilgiler, kelime türleri, cümlenin unsurları, cümle tahlili uygulaması, anlatım ve cümle bozuklukları ve bunların düzeltilmesi, dilekçe, tutanak, mektup ve çeşitleri, bilimsel yazıların hazırlanmasında uyulacak esaslar anlatılacaktır.

YABANCI DİL- II (2+0=2) AKTS: 2 (Zorunlu)

Bu ders Yabancı Dil-I dersinde kazandıkları temel bilgi ve becerilerini geliştirmelerini amaçlar. Bu dersin bitiminde öğrenciler, tercihlerini sorma ve belirtme, yön sorma ve yanıt verme, gelecekle ilgili tahminler yapabilme ve muhtemel olaylar hakkında konuşabilme yeteneklerini geliştireceklerdir. Ayrıca bu ders öğrencilerin edilgen çatı ve dolaylı konuşma kalıplarını kullanarak iş mektupları yazabilme pratiğini kazanmalarını sağlar.

PİŞİRME TEKNİKLERİ-II (2+2=4) AKTS: 4

Yiyecekleri steaming (buharda) pişirme, sauting (az yağda pişen) pişen ürünler, shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, yiyecekleri poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) pişirme,

yiyecekleri braising pişirme, etleri fûme pişirme, yiyecekleri gratinating pişirme, fırında (roti) çevirerek pişirme konuları ele alınmaktadır.

MENÜ PLANLAMA (2+1=3) AKTS: 3

Menü ön hazırlıkları yapılması, menünün tanımı, menü çeşitleri, menü ön hazırlığı yaparken dikkat edilecek hususlar, yemeklerin reçetelerini oluşturma, besin öğeleri, besin grupları, içecek menüleri oluşturma, konseptte göre içecek menü seçimi, özel menüleri oluşturma, satış fiyatını oluşturma, Standart reçete fiyatı, menü kartları hazırlama, menü kartlarının önemi ve özellikleri, menü kartı çeşitleri, menü kartlarını mevsimlere göre revize etme konuları ele alınmaktadır.

MUTFAK UYGULAMALARI VE TEKNİKLERİ II (1+3=4) AKTS: 4

Temel Stokları (et suları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak. Uluslararası otel ve restoran sektöründeki endüstriyel mutfaklarda gereken orta ve ileri düzey bilgi ve becerileri edinmelerini sağlamak için bireysel uygulamalar yaparak dersi tamamlanması amaçlanmaktadır.

GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ (2+0=2) AKTS: 4

Ders; beslenme değerine göre gıda maddelerinin sınıflandırılması, gıda maddelerinin gruplandırılması, gıda maddelerinin özellikleri ve yüzde olarak dağılımı, yararlı ve zararlı bakteriler, mikroorganizmalar, besin kaynaklı zehirlenmeler, gıda muhafaza yöntemleri, konserve, süt, tahıl, et ve et ürünleri, meyve ve sebze teknolojileri, gıda katkı maddeleri konuları ele alınmaktadır.

ZİYAFET MUTFAĞI (2+1=3) AKTS: 4

Ziyafet organizasyonu yapmak, Outside Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak, Outside Catering faaliyetini yapmak, Açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak gibi konulardan oluşmaktadır.

GİRİŞİMCİLİK (2+0=2) AKTS: 2

Girişimcilik Kavramı ve Ortaya Çıkışı, Girişimciliğin Önemi ve Nasıl Girişimci Olunur, Türkiye’de Girişimci Olma Şekilleri, Girişimcilerin Başarı ve Başarısızlık Nedenleri, İş Fikirleri Üretmenin Önemi ve Girişimcilik Politikaları, Risk Sermayesi ve Türkiye’deki Uygulamaları, Girişimcilik Kültürü, Küçük İşletmeler ve Ekonomik ve Sosyal Sisteme Katkıları, Küçük İşletmelerin Kuruluş Süreci, Küçük İşletmelerde Yönetim Stratejileri, Küçük İşletmelerde Pazarlama Stratejileri, Küçük İşletmelerde Üretim Stratejileri, Küçük İşletmelerde Finansman Stratejileri, Küçük İşletmelerin Sorunları ve Çözüm Yolları gibi konular ele alınmaktadır.

İŞARET DİLİ (2+0=2) AKTS: 4

İşaret Dili ile İlgili Genel Bilgiler, El ve Parmak Hareketleri, Sayılarla İlgili İfadeler, Kendini Tanıtma, Soru Sorma, Olumlu-Olumsuz Cümleleri İfade Etme, Karşı Tarafı Anlama gibi konular ele alınmaktadır.

2. Sınıf 1. Yarıyıl (GÜZ)

YÖRESEL MUTFAK (1+3=4) AKTS: 4

Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Marmara Bölgesi Mutfağı, İç Anadolu Mutfağı gibi bölge mutfaklarının özellikleri ele alınmaktadır.

SOĞUK MUTFAK (1+3=4) AKTS: 4

Salata ve salata sosları hazırlama, meze ve sandviç hazırlama, soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlama, soğuk tabak ve dekor hazırlama gibi konular ele alınmaktadır.

TATLI VE PASTA SANATI (1+3=4) AKTS: 4

Hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekler ders içeriğini oluşturmaktadır.

YEMEK SÜSLEME SANATI (2+1=3) AKTS: 3

Basit sebze dekorları, başlangıç yemekleri süslemesi, sıcak ve soğuk mezeler, ordörv tabağı, salatalar, çorbalar, et yemekleri, tatlılarının prezantasyonu ve renk uyumuna göre süslenmesi gibi konular ele alınmaktadır.

TÜRK MUTFAĞI-I (1+3=4) AKTS: 4

Dersin amaçları ve içeriğinin verilmesi, Çalışma planlarının hazırlanması. Türk Mutfağının Tarihsel gelişimi. Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının özellikleri. Orta Asya yemekleri uygulaması. Selçuklu dönemi yemeklerini hazırlama ve sunumu. Osmanlı Mutfağı Yemekleri, hazırlanması ve servisi gibi konular ders içeriğini oluşturmaktadır.

DÜNYA MUTFAĞI-I (1+3=4) AKTS: 4

Osmanlı Saray Mutfağı, Uzak Doğu /Asya Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı, Avrupa Mutfağı, Denizaşırı Ülke Mutfağı, İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama, Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama, Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama, Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama, Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması, Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma, Yapılan Yemeği Fotoğraflamak, Yanında Çalışanlara Eğitim Verme, Yayın ve Doküman Hazırlama, Meslek ile İlgili Toplantı, Seminer, Konferans, Fuar, Festival, Yarışma, Yayınları Takip Etme.

CATERİNG HİZMETLERİ (2+0=2) AKTS: 3

Çorbalardan ana yemeklere ve tatlılara kadar özgün malzemeler kullanarak reçete geliştirme ve sunum tekniklerini geliştirerek bireysel olarak özgün yemek stiliği olma yolunda bilgiler ele alınmaktadır.

YİYECEK - İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ (2+0=2) AKTS: 3

Yiyecek içecek hizmeti veren işletmeler ve özellikleri, yiyecek içecek işletmelerinde kurulum kararının verilmesi, yatırım maliyetleri, yiyecek içecek işletmelerinde hiyerarşi gibi konular ele alınmaktadır.

GENEL TURİZM (2+0=2) AKTS: 3

Turizm ve Turist Kavramı, Turizmin İşlevleri Turizmin İşlevleri, Turizm Endüstrisi, Seyahat Formaliteleri, Turizm ve Havayolu Ulaştırması, Turizm ve Karayolu Ulaştırması, Turizm, Denizyolu ve Demiryolu Ulaşımı gibi konular ele alınmaktadır.

OTEL İŞLETMECİLİĞİ (2+0=2) AKTS: 3

Turizm Yatırım ve İşletmelerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, Mülkiyet Bakımından Sınıflandırılması, Büyük Otel İşletmeleri Kuruluş yeri faktörleri, Değişik tip otellerin kuruluş yerlerinin seçimi ile ilgili spesifik faktörler, Otel işletmelerinde kuruluş yeri ile ilgili maliyet hesaplamaları, Giderlerin saptanması, Gelirlerin saptanması, Odaların Sınıflandırılması, Organizasyon tanımı, Organizasyon yapılırken göz önünde tutulacak hususlar, Organizasyonun faydaları, Uygun organizasyon biçiminin seçimi, Otel organizasyon tipleri, Otellerde temel bölümler, Finansmanın tanımı, varlıkların sağlanması gibi konular ele alınmaktadır.

İŞ ORGANİZASYONU (1+1=2) AKTS: 3

İş ve zaman etüdü, Servis operasyonlarının organizasyonu, Servis operasyonlarında personele Kalite yönetim sürecinde rehberlik edilmesi, Bar ile işbirliği, Mutfakla işbirliği, Housekeeper (kat hizmetleri) ile işbirliği, Ön büro ile işbirliği, Sağlık kulübü ile işbirliği, Banketle işbirliği, Satış pazarlama işbirliği, Muhasebe ile işbirliği, Güvenlik ile işbirliği, Teknik servis ile işbirliği, İş yükünü belirleme, İş gören ihtiyacını belirleme, Adaylarla görüşme yapma, Ekstra çalışan eleman ihtiyacını belirleme, Yasal haklar, Sosyal haklar gibi konular ele alınmaktadır.

2. Sınıf 2. Yarıyıl (BAHAR)

TÜRK MUTFAĞI- II (1+3=4) AKTS: 4

Ege Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. Batı Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. Doğu Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi gibi konular ele alınacaktır.

DÜNYA MUTFAĞI-II (1+3=4) AKTS: 4

Dünya mutfaklarını tanıtmak ve Asya, Amerika ve Orta Doğu mutfaklarında yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırma gibi konular ele alınacaktır.

UNLU MAMÜLLER (2+2=4) AKTS: 4

Fırın ürünlerinde kullanılan hammaddelerin çeşitleri ve özellikleri; Mayalama ve pişirme yöntemleri; Değişik sunum teknikleri gibi konular ele alınmaktadır.

MEKAN TASARIMI VE KONSEPT (3+0=3) AKTS: 4

Sürdürülebilir Turizm ve Çevre İlişkisi: Sürdürülebilirlik, Turizm, Çevre yönetimi; Çevresel Gelişmeler Altında Mekân Olgusu, Tasarım ve mekân tasarımı, Turizme açık alanlarda mekân olgusu, Turizm işletmelerinde mekân olgusu, Konaklama tesisleri ve fonksiyonel ilişkiler: Otel işletmelerinde tasarım, Turizm yapılarında konsept (tema) üzerinden mekanlaştırma, Tarihi mekânlara turizm işlevli yeni fonksiyon kazandırma: Kültürel miras yönetimi gibi konular ele alınmaktadır.

İÇECEK BİLİMİ (3+0=3) AKTS:4

Öğrencilere içeceklerin tarihi, üretimi, saklanması, servis kuralları, alkollü içkilerin üretimi ve özellikleri hakkında bilgi verir. İçecek biliminin tanımı ve tarihi, üretim

cinslerinin, üretim aşamalarının incelenmesi, saklama ve tadım koşulları, servis kuralları ve degüstasyonun teorik ve uygulamalı aşamaları, dünya içeceklerine genel bakış, bira ve yüksek alkollü içkilerin üretimi ve genel özellikleri gibi konular ele alınmaktadır.

GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ (2+2=4) AKTS:4

Bu dersin amacı, duyuşal gıda analizinin gıda üretim ve tüketimindeki önemini, duyuşal analiz kuralları, uygulama yöntemleri hakkında öğrenciye bilgi vermek. Duyuşal analizin, ürün kalitesi, yeni ürün geliştirme ve gıdanın tüketici beğenilirliğı yönünden önemi hakkında bilgilendirmek ve duyuşal analizlerin uygulanması bakımından bilgi ve deneyim sahibi yapmak.

KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (2+0=2) AKTS: 2

Kalite Kavramı, Standart ve Standardizasyon , Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim Kalitesi ve standartlar, Çevre standartları, Kalite Yönetim sistemi modelleri, Kalite Yönetim sistemi modelleri ve stratejik yönetim, Yönetime katılma, Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetim Sistemi, Efgm mükemmellik Modeli gibi konular ele alınmaktadır.

SAĞLIK TEDBİRLERİ VE İLK YARDIM (2+0=2) AKTS:3

İlk yardımın temel uygulamaları, birinci ve ikinci değerlendirme, yetişkinlerde temel yaşam desteğı, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteğı, solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, dış ve iç kanamalar, yara ve yara çeşitleri, bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, üst ekstremitte kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, kalça ve alt ekstremitte kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, acil taşıma teknikleri, kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, sedye oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma.

BARDA SERVİS (2+0=2) AKTS: 2

İçecekleri Sıcak hazırlama/ hazırlatma, Soğuk içecekleri hazırlama/ hazırlatma, Yüksek Alkollü içecekleri hazırlatma, Düşük Alkollü içecekleri hazırlatma, Apatiflerin servisini yaptırma, Likörlerin ve hazmettirici içeceklerin servisini yaptırma, kokteyllerin Alkolsüz hazırlanmasını sağlama, kokteyllerin Alkolsüz

hazırlanmasını sağlama, Alkollü kokteyllerin hazırlanmasını sağlama, Alkollü kokteyllerin hazırlanmasını sağlama, İçeceklerle birlikte servis edilecek yiyeceklerin standartlarını oluşturma, Aperatif yiyecekler, meyve ve tatlıların servis edilmesini sağlama, Ürün Talep formunu düzenleme, Yeni kokteyl reçetesi hazırlama/tadıma sunma, Hazırlanan kokteyl reçetelerini fotoğraflama, Kasa kapanışı yapma, Bar temizliği ve stoklama işlemlerini yapma/yaptırma, Kokteyl reçetesinin maliyetini hesaplama gibi konular ele alınmaktadır.

VEJETERYAN MUTFAK (2+2=4) AKTS: 4

Vejetaryen beslenme özellikleri, çeşitleri, sağlık açısından faydalı, zararlı yönleri, vejetaryen mutfak kültürü, özellikleri, yemek çeşitleri gibi konular ele alınmaktadır.

İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ (2+0=2) AKTS:2

Bu ders kapsamında çalışma ortamında oluşabilecek iş kazaları ve meslek hastalıklarından korunmak için; İş sağlığı ve güvenliği iş sağlığı ve güvenliğinin temel prensipleri; iş sağlığı ve güvenliğinin işletme yönetimindeki yeri, iş yerinde risk önleme kültürü, güvenlik kültürünün önemi ve günlük yaşamdaki yeri; güvenlik kültürünün oluşturulması ve devamlılığının sağlanması, sağlıklı ve güvenli yaşam konularına yer verilecektir.