

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU				
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU				
Bölüm/Programı	Aşçılık	Dersin Kodu	AŞÇ 227		
		Dersin Adı	Mesleki Yabancı Dil		
		Yarıyıl	☒ Güz ☐ Bahar		
		Dersin Türü	☒ Zorunlu ☐ Seçmeli		
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe ☐ İngilizce		
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			3	0	4
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Selcen ERTEN				
Ders Hakkında Bilgi	Aşçılıkla ilgili mesleki dil kullanımı				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	İsimler ve meslekler, ol- eylemi			Uzaktan Eğitim	
2. Hafta	İnsanları tanımlama, tekil-çoğul isimler			Uzaktan Eğitim	
3. Hafta	Özel isimler, cins isimler			Uzaktan Eğitim	
4. Hafta	İlişkiler, insanları tanıma			Uzaktan Eğitim	
5. Hafta	İsim ve soyisim söyleme			Uzaktan Eğitim	
6. Hafta	Telefon numarası ve adres sorma, ol- eylemi ve soru kelimesi kullanımı			Uzaktan Eğitim	
7. Hafta	Yön sorma, bulunma durumu soruları ve yanıtları, ulaşım			Uzaktan Eğitim	
Ara Sınav (açıklama)	Test olarak uzaktan yapılacaktır				
8. Hafta	Yön tarifi etme ve anlama			Uzaktan Eğitim	
9. Hafta	Ulaşım aracı tavsiye etme			Uzaktan Eğitim	
10. Hafta	İnsanlar, aile üyelerini tanımlama, ol- eylemi ve soru yapıları			Uzaktan Eğitim	
11. Hafta	Yemek tarifleri			Uzaktan Eğitim	
12. Hafta	Yemek tarifleri			Uzaktan Eğitim	
13. Hafta	Yemek tarifleri			Uzaktan Eğitim	
14. Hafta	Yemek tarifleri			Uzaktan Eğitim	
Final (açıklama)	Test olarak uzaktan yapılacaktır				
Bütünleme (açıklama)	Test olarak uzaktan yapılacaktır				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	dersler dijital ortamda online olarak yapılacaktır.			
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐				
Karma Eğitim (Yüzyüze + Asenkron)	☐				
Yüzyüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Dersin Kaynakları	English for Restaurant Workers, Tallala Renee Cambridge-Interchange 5th Edition Intro Students book				
Yardımcı Kaynaklar	Swifts: Communicating in English A1 Students Book				
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimii (Senkron, yüzyüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	

	TOROS ÜNİVERSİTESİ ENSTİTÜSÜ / FAKÜLTESİ / MESLEK YÜKSEKOKULU				
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE BİLGİLENDİRME FORMU				
Bölüm/Programı	Aşçılık Programı	Dersin Kodu	Aşç-229		
		Dersin Adı	Geleneksel Dünya Mutfakları		
		Yarıyıl	☐ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	Lütfen Seçim Yapınız!	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
Dersin Sorumlusu	Unvanı, Adı-Soyadı	Öğr. Gör. Uğurcan METİN			
	İletişim Bilgileri	5445996508			
Ders Hakkında Bilgi					
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Türk mutfacı			Karma	
2. Hafta	Türk mutfacı			Karma	
3. Hafta	Fransız mutfacı			Karma	
4. Hafta	Fransız mutfacı			Karma	
5. Hafta	Amerika mutfacı			Karma	
6. Hafta	Amerika mutfacı			Karma	
7. Hafta	Güney Avrupa Mutfacı			Karma	
Ara Sınav (Açıklama)*					
8. Hafta	Kuzey Avrupa Mutfacı			Karma	
9. Hafta	Orta Asya Mutfacı			Karma	
10. Hafta	Ortadoğu Mutfacı			Karma	
11. Hafta	Ortadoğu Mutfacı			Karma	
12. Hafta	Uzak doğu mutfacı			Karma	
13. Hafta	Avustralya mutfacı			Karma	
14. Hafta	Karma sokak lezzetleri			Karma	
Final (açıklama)**					
Bütünleme (açıklama)					
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒				
Ansekron (Eş zamanlı olmaman)	☐				
Karma Eğitim (YüzYüze + Senkron)	☒	Rezervasyonla yüzYüze eğitimin dışında eğitim senkron olaarak yapılacaktır.			
YüzYüze	☒				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Derse Devam***					
Dersin Kaynakları	Mehmet SARIŞIK Uluslar arası Gastronomi				
Yardımcı Kaynaklar					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüzYüze ve diğer)		Karma		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	

		TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU			
		2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE BİLGİLENDİRME FORMU			
Bölüm/Programı	AŞÇILIK PROGRAMI	Dersin Kodu	AŞÇ231		
		Dersin Adı	MUTFAK UYGULAMALARI		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	4	12
Dersin Sorumlusu	Unvanı, Adı-Soyadı		Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP		
	İletişim Bilgileri		kamuran.oztop@toros.edu.tr		
Ders Hakkında Bilgi	Dersin amacı, mesleki uygulama dersi öncesinde öğrencilerin işyeri uygulamalarına adaptasyonlarını sağlamaya yönelik mutfaklarda gözlem yapmalarını sağlamak ve gözlemlerini raporlayabilme becerisi kazanmalarını sağlamaktır. Aynı zamanda gözlemler sonucu elde edilen verileri kullanarak sektörün ve toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projelerin hazırlanması ile sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer almanın teşvik edilmesi, topluma hizmet çalışmalarına yönelik temel bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir.				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Dersin Tanıtımı, amaçlar, beklentiler			Senkron	
2. Hafta	Gastronomi temalı topluma hizmet uygulamalarının ve sosyal sorumluluk projelerinin önemi			Senkron	
3. Hafta	Gözlem yapılacak firma/kurum belirleme ve iletişime geçilmesi			Senkron	
4. Hafta	Gözlem sonuçları değerlendirme			Senkron	
5. Hafta	Gözlem sonuçları değerlendirme			Senkron	
6. Hafta	Gözlem raporu oluşturma			Senkron	
7. Hafta	Proje konusu oluşturma			Senkron	
Ara Sınav (Açıklama)*	Ara sınav gözlem raporları baz alınarak yapılacaktır. Ara sınavın %40'ı alınarak Arasınav notu hesaplanacaktır..				
8. Hafta	Projenin uygulanmasına yönelik planlamaların yapılması (iletişim, araç-gereç/materyal temini vb.)			Senkron	
9. Hafta	Proje Uygulamaları			Senkron	
10. Hafta	Proje Uygulamaları			Senkron	
11. Hafta	Proje Uygulamaları			Senkron	
12. Hafta	Proje Uygulamaları			Senkron	
13. Hafta	Proje Sunumları			Senkron	
14. Hafta	Proje Sunumları			Senkron	
Final (açıklama)**	Final sınavı olarak hazırlanan projeler baz alınacaktır. Arasınavın %40'ı ve Final sınav notunun % 60'ı alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Bütünleme (açıklama)	Projelerin revizyonu istenecektir. Arasınavın %40'ı ve Bütünleme sınav notunun % 60'ı alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler UZEM yöntemleri kullanılarak senkron olarak yapılacaktır.			
Ansekron (Eş zamanlı olmayan)	☐				
Karma Eğitim (Yüz yüze + Senkron)	☐				
Yüz yüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Derse Devam***	Senkron ders izlenmesinde %70 devam zorunluluğu bulunmaktadır.				
Dersin Kaynakları	1. Öğrenciye verilecek ders notları				
Yardımcı Kaynaklar	S. Tunay Kamer, Ramazan Alabaş, Mahmut Çitil, Dursun Dilek, Ümit Polat, Topluma Hizmet Uygulamaları, Pegem Akademi Yayıncılık				
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Senkron eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır.		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	

		TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU			
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE BİLGİLENDİRME FORMU					
Bölüm/Programı	AŞÇILIK PROGRAMI	Dersin Kodu	AŞÇ233		
		Dersin Adı	MUTFAKTA TANITIM VE SATIŞ GELİŞTİRME		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	0	2
Dersin Sorumlusu	Unvanı, Adı-Soyadı		Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP		
	İletişim Bilgileri		kamuran.oztop@toros.edu.tr		
Ders Hakkında Bilgi	Dersin amacı, Gastronomi alanında satılabilir ve pazarlanabilir ürünlerin daha etkin bir şekilde tanıtılması ve satışının artırılması ile ilgili sektörel yöntemlerin kavranmasıdır.				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Pazarlama ve Satış Kavramları, Önemi			Senkron	
2. Hafta	Pazarlama Karması: Ürün / Ürün Konumlandırma			Senkron	
3. Hafta	Pazarlama Karması: Fiyat			Senkron	
4. Hafta	Pazarlama Karması: Dağıtım			Senkron	
5. Hafta	Pazarlama Karması: Tutundurma			Senkron	
6. Hafta	Destinasyon Tanıtımı ve Pazarlaması, Kentlerin Tanıtımı, Markalaşmasının Pazarlamada Önemi ve Rolü			Senkron	
7. Hafta	Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi"			Senkron	
Ara Sınav (Açıklama)*	Ara sınav Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. Ara sınavın %40'ı alınarak Arasınav notu hesaplanacaktır..				
8. Hafta	Pazarlamada Satışın Yeri ve Önemi			Senkron	
9. Hafta	Satışta İletişim ve Beden Dili			Senkron	
10. Hafta	Dijital Pazarlama / Sosyal Medya Pazarlaması			Senkron	
11. Hafta	Nöropazarlama ve Nörogastronomi			Senkron	
12. Hafta	Coğrafi İşaretleme ve Markalaşma			Senkron	
13. Hafta	Yemek Stili ve Fotoğrafçılığı			Senkron	
14. Hafta	Yemek Stili ve Fotoğrafçılığı			Senkron	
Final (açıklama)**	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. Arasınavın %40'ı ve Final sınav notunun % 60'ı alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. Arasınavın %40'ı ve Bütünleme sınav notunun % 60'ı alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler UZEM yöntemleri kullanılarak senkron olarak yapılacaktır.			
Ansekron (Eş zamanlı olmayan)	☐				
Karma Eğitim (yüz yüze + Senkron)	☐				
Yüz yüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Derse Devam***	Senkron ders izlenmesinde %70 devam zorunluluğu bulunmaktadır.				
Dersin Kaynakları	1. Prof. Dr. İsmet MUCUK, Pazarlama İlkeleri, Türkmen Kitapevi, 2006 2. Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, turizmde Tanıtım ve Satış Geliştirme, Değişim Yayınevi, 2010 3. Anadolu Üniversitesi AÖF Kaynakları				
Yardımcı Kaynaklar	Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK, Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Detay Yayıncılık, 2017				
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Senkron eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır.		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU				
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU				
Bölüm/Programı	AŞÇILIK PROGRAMI	Dersin Kodu	AŞÇ 235		
		Dersin Adı	GENEL TURİZM		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2		3
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Dr. Didem DEMİR				
Ders Hakkında Bilgi	Genel Turizm teorik konular				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Turizm ve turist kavramı ve turizmle ilgili diğer kavramlar			Senkron	
2. Hafta	Turizmin çeşitleri hakkında bilgi			Senkron	
3. Hafta	Turizmin Ekonomideki yeri ve önemi			Senkron	
4. Hafta	Turizmin diğer disiplinlerle ilişkisi ve önemi			Senkron	
5. Hafta	Turizmin gelişmesine etki eden unsurlar			Senkron	
6. Hafta	Turizm politikası ve planlanması			Senkron	
7. Hafta	Turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre ilişkisi			Senkron	
Ara Sınav (açıklama)	Yazılı Sınav (%40)				
8. Hafta	Turizm Pazarlaması			Senkron	
9. Hafta	Turizm Pazarlaması			Senkron	
10. Hafta	Gastronomi turizmi			Senkron	
11. Hafta	Türkiye'de Turizm			Senkron	
12. Hafta	Öğrenciler tarafından hazırlanan projenin senkron olarak sunumu			Senkron	
13. Hafta	Öğrenciler tarafından hazırlanan projenin senkron olarak sunumu			Senkron	
14. Hafta	Öğrenciler tarafından hazırlanan projenin senkron olarak sunumu			Senkron	
Final (açıklama)	Verilecek olan proje ödevinin öğrenciler tarafından senkron olarak sunumu ile gerçekleştirilecektir.%60				
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler internet üzerinden sanal ortamda yapılacaktır.			
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐				
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☐				
Yüz yüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Dersin Kaynakları	YAYINCILIK				
	2. Turizm : turizm olayına genel yaklaşım / Toskay, Tunca ; Tunca Toskay				
Yardımcı Kaynaklar	1. Türkiye'nin genel ve turizm coğrafyası / Köksal, Aydoğan.				
	2. Gastronomi ve Turizm Detay Yayıncılık				
	3. Turizm Pazarlaması, Prof. Dr. Nazmi Kozak, Detay Yayıncılık				
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	

		TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU			
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU					
Bölüm/Programı	AŞÇILIK PROGRAMI	Dersin Kodu	AŞÇ239		
		Dersin Adı	MENÜ PLANLAMA		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	0	2
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK				
Ders Hakkında Bilgi	Menü planlama dersi teorik konular				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Beslenmenin temelleri			Senkron, Asenkron	
2. Hafta	Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri			Senkron, Asenkron	
3. Hafta	Menü kavramı, özellikleri ve önemi			Senkron, Asenkron	
4. Hafta	Menülerin sınıflandırılması			Senkron, Asenkron	
5. Hafta	Menü planlama ilkeleri			Senkron, Asenkron	
6. Hafta	Menü planlamayı etkileyen etmenler			Senkron, Asenkron	
7. Hafta	Menü kartlarını hazırlamak			Senkron, Asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Ödev şeklinde değerlendirilecektir (%40)				
8. Hafta	Yemek kalorisi hesaplama			Senkron, Asenkron	
9. Hafta	Özel günler için menü planlama			Senkron, Asenkron	
10. Hafta	Farklı yaş grupları ve beslenme alışkanlıkları için menü planlama			Senkron, Asenkron	
11. Hafta	Menü örnekleri			Senkron, Asenkron	
12. Hafta	Menü planlamada maliyet kontrolü			Senkron, Asenkron	
13. Hafta	Menü fiyatlandırma uygulamaları			Senkron, Asenkron	
14. Hafta	Menü geliştirme analizi			Senkron, Asenkron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır (%60)				
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler senkron olarak uzaktan eğitim şeklinde işlenecektir.			
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☒	Bazı teorik konular ve soru çözümleri asenkron olarak uzaktan eğitim şeklinde işlenecektir.			
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☐				
Yüz yüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Dersin Kaynakları	1. Baysal A., Küçükaslan N. Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ekin Kitabevi, Bursa, 2003.				
	2. Fügen Durlu-Özkaya ve Menekşe Cömert, 2010. Menü Planlama. Profesyonel Restoran Yönetimi (Mehmet Sarışık)				
Yardımcı Kaynaklar	1. Kotschevar, L.H. and Withrow, D. Management by Menu. John Wiley and Sons, USA. 2008.				
	2. P. Mcvety, B.J Ware, C. L Ware. John Wiley, Fundamentals of Menu Planing., Canada, 2009.				
	3. Bulduk, S., Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Detay Yayıncılık, Ankara, 2013.				
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	