

# MALATYA TURGUT ÖZAL ÜNİVERSİTESİ

## KALE TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEK YÜKSEKOKULU

### AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

#### BİRİNCİ YARIYIL

#### **AIİT101-2020 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Teorik, Uygulama, Kredi) 2+0+0**

#### **AKTS (2) Zorunlu**

Osmanlı Devleti'nin çöküş sürecinde yenileşme çabası, 20. yüzyıl başlarındaki siyasî gelişmeler, I. Dünya savaşı ve sonuçları, Millî Mücadele'nin hazırlık dönemi, Türk inkılabının özellikleri ve kavramları, kavramların karşılaştırılması, Atatürkçü düşünce sisteminin ortaya çıkışı ve Türkiye Cumhuriyeti'nin yapacağı inkılaplara etkisi, Türk İstiklal Savaşı, Atatürk'ün inkılapları hakkında bilgi verilmektedir.

#### **İNG101-2020 İngilizce I (3+0+0) AKTS (3) Zorunlu**

Bu ders temel İngilizce okuma, anlama, yazma ve dinleme becerilerini içerir. Ülkeler ve Milletler, iyelik sıfatları ve kişisel bilgiler, a/an, çoğullar, bu / o / bunlar / şunlar, geniş zaman, düzenli / düzensiz çoğullar ve yazma alıştırmaları, a/an + meslekler, iyelik eki 's' ve aile yazımı, sıfatlar, oldukça / çok, saati söyleme, geniş zaman ve günlük rutin, sıklık zarfları ve zaman sözcükleri ve ifadeleri, zaman edatları ve tarih, can/ can't ve fiil öbekleri ve nesne zamirleri: ben, sen, o vb. konuları ele alınmaktadır.

#### **TDB101-2020 Türk Dili I (2+0+0) AKTS (2) Zorunlu**

Dil ve Diller: Dil Millet ilişkisi, Dil Kültür ilişkisi Yeryüzündeki Diller ve Türk Dilinin Dünya Dilleri arasındaki Yeri; Kaynakları bakımından Dil Aileleri Türk Yazı Dilinin tarihi gelişimi; Eski Türkçe, Orta Türkçe, Divanü Lügat-it Türk, Atabetü'l- Hakayik, Harezmi Türkçesi, Eski Türkiye Türkçesi (Eski Anadolu Türkçesi) ; Yeni Türkçe Dönemi, Modern Türkçe Dönemi, Batı, Güney Batı Türkçesi) , Türkiye Türkçesi, Doğu ( Kuzey ) Doğu Türkçesi) , Karatay Türkçesi, Ses Bilgisi (FONETİK) , Ses ve sesin oluşumu, büyük ve küçük ünlü uyumu, Türkçedeki başlıca ses olayları; Türkçe'nin ses özellikleri, Türkçe'nin hece yapısı, cümle vurgusu. Şekil Bilgisi (MORFOLOJİ- BIÇIM BİLGİSİ) , şekil bakımından kelimeler, kökler, gövdeler, ekler (yapım ekleri, çekim ekleri) , anlatım ve vazifeleri bakımından kelimeler; isimler, sıfatlar, zamirler, fiiller, fiil çekimi, şekil ve zaman ekleri, fiilimsiler, edatlar, fiilden türeyenler ve isimden türeyenler, anlam bilimi; kelimedede anlam, kelimenin anlam çerçevesi, cümle bilgisi; cümle çeşitleri, cümle tahlilleri.

#### **AŞ101-2020 Genel Turizm (3+0+0) AKTS (3) Zorunlu**

Turizm öğrencilerine turizm sektörü hakkında giriş niteliğindedir. Turizm ile ilgili genel kavramları içerir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler turizm hakkında genel bilgi sahibi olur.

### **AŞ105-2020 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (2+1+0) AKTS (4) Zorunlu**

Bu ders, gastronomi ve mutfak sanatları alanında yer alan doğa bilimleri, mutfak uygulamaları ve işletme konularında yer alan terimleri ve kullanışlarını kapsamaktadır.

### **AŞ103-2023 Pişirme Teknikleri I (2+1+0) AKTS (3) Zorunlu**

Pişirme tekniklerinin öğrenilmesi, uygulanması Yiyecek içecek sektöründe ki işletmelerde uygulanan pişirme tekniklerini, kullanılan ekipmanları, gıda malzemelerini tanıma bunları kullanarak yemek yapabilmek ve menü oluşturabilmek. Füzyon mutfak uygulamaları ile Türk mutfağı ile dünya mutfak kültürlerini sentezleyerek farklı pişirme teknikleri kullanarak yemek tabakları oluşturabilmektir.

### **AŞ107-2020 Beslenme İlkeleri (3+0+3) AKTS (3) Zorunlu**

Bu derste, sağlıklı beslenme, besin özellikleri, sağlıklı bir diyet planlama, besin etiketleri, sindirim, emilim, taşıma, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, metabolizma ve enerji dengesi, vücut kompozisyonu, kilo yönetimi, vitaminler, antioksidanlar, su ve majör mineraller, iz mineraller, yaşam döngüsüne göre beslenme, diyet ve sağlık, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü oluşturma, menü planlama ve beslenme ile ilişkisi, standart reçete geliştirme, menü dizaynı, yazımı ve değerlendirmesi konuları incelenmektedir.

### **AŞ109-2020 Restoran Yönetimi (3+0+0) AKTS (3) Zorunlu**

Restoran temasının geliştirilmesi, yer seçimi ve tasarımı. Restoran temasına göre tasarım. Mutfak tasarımı ilkeleri. Üretim ve servis alanları mekan dağılımı. Pazar analizi ve buna göre menü geliştirme. Bütçeleme, satış, maliyet ve kontrol. Yasal ve vergi yükümlülükleri. Personel seçme eğitim ve geliştirme. Gıda satın alma, depolama ve verimli envanter sistemleri. Müşteri ilişkileri.

### **AŞ153-2020 İletişim (3+0+3) AKTS (3) Seçmeli**

Bu ders, kişilerarası iletişimin pratik ilkelerini öğrenme ve günlük hayata uygulama fırsatı sunmaktadır. Öğrencilere gerek kişisel gerekse profesyonel yaşamlarındaki iletişimlerini geliştirebilmelerine yönelik çok çeşitli strateji ve teknik tanıtılmaktadır. Ders, öğrencilerin iletişimlerdeki düzen, açıklık, detayların önemini farkında olmalarını sağlamak üzere sözlü, sözel-olmayan ve yazılı iletişimdeki tuzakların farkına varmalarına yardımcı olacak aktiviteler sunmaktadır. Ders ayrıca iş iletişiminin farklı metotları ve çeşitli iş iletişimi araçları hakkında pratik bilgiler sağlamaktadır.

### **AŞ155-2024 Çevre Koruma (3+0+3) AKTS (3) Seçmeli**

Bu ders, çevreyi, çevre kirleticilerini ve kirlilik çeşitlerini tanıyarak çevre sorunlarının nedenlerini ve etkilerini incelemeyi; çevre kirliliğini önlemeye yönelik alınması gereken önlemleri değerlendirmeyi; çevresel etki değerlendirme (ÇED) raporlarını analiz etmeyi ve turizm ile çevre arasındaki karşılıklı ilişkiyi değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

## İKİNCİ YARIYIL

### **AİT102-2020 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2+0+0) AKTS (2) Zorunlu**

Milli Mücadele'de cepheler, Türk inkılabının özellikleri ve kavramları, kavramların karşılaştırılması, Atatürkçü düşünce sisteminin ortaya çıkışı ve yeni Türkiye Cumhuriyeti'nin yapacağı inkılaplara etkisi, Türk İstiklal Savaşı, Atatürk'ün inkılapları, inkılap hareketleri, temel ve bütünleyici ilkeler, çok partili hayata geçiş çabaları ile iç ve dış politik gelişmeler hakkında bilgi verilecektir.

### **İNG102-2020 İngilizce II (3+0+0) AKTS (3) Zorunlu**

Kelime öğretimi, okuma ve yazma, dinleme ve konuşma çalışmaları sıfatlar ve zarflar zorunluluk bildiren kip fiiller (must/mustn't) izin ve yeterlik bildiren kip fiil (can and can't) , özne ve nesne zamirleri, zaman belirten edatlar (at, in, on) istek belirten fiiller (want to – would like to) emir cümleleri (olumlu, olumsuz) tavsiyede bulunma (should/shouldn't) şimdiki zaman (olumlu cümleler) şimdiki zaman (soru cümleleri ve kısaltmalar) şimdiki zaman (olumsuz cümleler) gelecek zaman (will/won't) geçmiş zaman, be fiili (was/were), zaman zarfları geçmiş zaman (düzenli ve düzensiz fillerle olumlu cümleler) geçmiş zaman (düzenli ve düzensiz fillerle olumsuz cümleler) geçmiş zaman (düzenli ve düzensiz fillerle soru cümleleri) çünkü bağlacı geçmiş zaman (yes/no soruları) geçmiş zaman (wh soruları) konuları işlenmektedir.

### **STAJ100-2020 Staj (0+0+0) AKTS (8) Zorunlu**

Öğrenciler, turizm sektöründe faaliyet gösteren otel, konaklama işletmeleri, seyahat acentaları veya turizmle ilgili kurum ve kuruluşlarda **240 saatlik zorunlu staj** yaparlar. Staj süresince aşağıdaki konular üzerinde uygulamalı deneyim kazanırlar: Otel işletmelerinin genel işleyişi ve organizasyon yapısı, ön büro, kat hizmetleri, yiyecek-içecek ve muhasebe birimlerinin işleyişinin gözlemlenmesi, müşteri ilişkileri ve hizmet kalitesi süreçleri, rezervasyon, check-in ve check-out işlemleri, misafir memnuniyetinin sağlanması, iletişim ve problem çözme becerilerinin geliştirilmesi, turizm işletmelerinde kriz yönetimi, mesleki etik ve profesyonel tutumlar, takım çalışması ve iş disiplini gibi konularda uygulamalı deneyim kazanılır. Staj sürecinin sonunda öğrenciler, edindikleri deneyimleri yansıtan **staj raporu** hazırlayarak değerlendirmeye sunarlar.

### **TDB102-2020 Türk Dili II (2+0+0) AKTS (2) Zorunlu**

İmla, noktalama ve kompozisyon (noktalama işaretleri, diğer işaretler), imla, yazım kuralları (büyük harflerin imlası, sayıların yazılışı, kısaltmaların imlası, alıntı kelimelerin yazılışı), kompozisyon (kompozisyonun amacı, kompozisyon yazmada yöntem), kompozisyonda plan, giriş, gelişme, sonuç, anlatım özellikleri, anlatımda duruluk, anlatımda sadelik, anlatımda açıklık, içtenlik, anlatım bozuklukları ( eş anlamlı kelimelerin cümle içinde kullanılışı), deyimlerin yanlış kullanılışı, anlatım biçimleri (açıklama, hikaye, özlü anlatım, tasvir, hiciv, portre, kanıtlama, konuşma, manzum anlatım çeşitleri), sözlü anlatım çeşitleri (günlük ve hazırlıksız konuşma, hazırlıklı konuşma, açkoturum, münazara, panel), yazılı anlatım türleri

(mektup, telgraf, tebrik, davetiye, edebi mektup), iş mektupları, resmi mektup, dilekçe, rapor, tutanak, karar, ilan, reklam, sohbet, eleştiri, anı, gezi yazısı, röportaj, anket, otobiyografi, biyografi ve roman konuları işlenecektir.

### **AŞ108-2020 Türk Mutfak Kültürü (2+1+0) AKTS (3) Zorunlu**

Yemeğin insan hayatındaki kültürel bir olgu olarak yeri ve önemi. Antik çağlarda yaşayan insanların yemek kültürleri ve yemek için kullandıkları araçlar. Orta Asya Türkleri yemek kültürleri. Osmanlı Mutfağı yemek kültürü ve günümüze yansımaları. Orta Çağda Avrupası yemek kültürü ve tarihi. Rönesans'tan sonra Avrupa yemek kültürü. Yakınçağ mutfak kültürü ve tarihi. Genç Türk Mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur.

### **AŞ104-2020 Yöresel Mutfaklar (2+1+0) AKTS (3) Zorunlu**

Türkiye'deki Yöresel Mutfaklarda yer alan çorba, sebze / et yemekleri, kebablar, pilavlar, salatalar, tatlılar ve şerbetler hakkında bilgi verir.

### **AŞ106-2020 Pişirme Teknikleri II (2+1+0) AKTS (3) Zorunlu**

Pişirme tekniklerinin öğrenilmesi, uygulanması Yiyecek içecek sektöründe ki işletmelerde uygulanan pişirme tekniklerini, kullanılan ekipmanları, gıda malzemelerini tanıma bunları kullanarak yemek yapabilmek ve menü oluşturabilmek. Füzyon mutfak uygulamaları ile Türk mutfağı ile dünya mutfak kültürlerini sentezleyerek farklı pişirme teknikleri kullanarak yemek tabakları oluşturabilmektir.

### **AŞ154-2020 Mutfak Çeşitleri (3+0+0) AKTS 3 Seçmeli**

Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama, Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma, Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma Alakart mutfak için sos hazırlama Alakart mutfak için garnitür hazırlama Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama.

### **AŞ158-2020 İlk Yardım (3+0+0) AKTS 3 Seçmeli**

İlk yardımın tanımı, ilk yardımın amacı, ilk yardımın tarihi, cankurtaran özellikleri, insan anatomisi, sistemler, temel yaşam desteği, kırık/çıkıklar, kanamalar, zehirlenmeler, bayılmalar, yaralanmalar, yanıklar, şok ve taşıma metotları dersin içeriğini oluşturur.

### **AŞ102-2020 Gastronomi ve Yemek Tarihi (3+0+0) Seçmeli**

Gastronomi ve İlgili Kavramlar; Gastronominin Bilimsel ve Sanatsal Boyutları; Bir Turistik Ürün ve Çekicilik Olarak Gastronomi; Ağırlama Endüstrisinin bir Boyutu Olarak Gastronomi; Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turizminin Gelişimi; Yeme Alışkanlık ve Geleneklerinin Gelişimi; Temel Beslenme İlkeleri; Yiyecek İçecek Türleri ve Bileşenleri; Yiyecek İçecek Üretim Teknikleri; Yiyecek Depolama ve Koruma; Yiyecek Zehirlenmesini Önleme; Yiyecek

Güvenliği; Hijyen ve Sanitasyon Sağlamada Yönetim Aracı Olarak HACCP; Avrupa Gastronomisinin Genel Değerlendirilmesi.

## ÜÇÜNCÜ YARIYIL

### **AŞ201-2020 Yiyecek İçecek Hazırlama Teknikleri I (3+1+0) AKTS (5) Zorunlu**

Mutfak ve servisle ilgili hijyen ve sanitasyon, mutfak araç/gereci, mutfakta kullanılan pratik ölçü birimleri, yeterli ve dengeli beslenme, yumurta hazırlama, kahvaltı hazırlama, atıştırmalık hazırlama, sebzeleri pişirmeye hazırlama, pişirme tekniklerini uygulama, salata hazırlama, sütlü tatlı hazırlama, şerbetli tatlı hazırlama, meyve tatlıları hazırlama, tahıl tatlıları hazırlama, çorba hazırlama, özleştirilerek hamur hazırlama, kıyılarak hamur hazırlama, mayalandırılarak hamur hazırlama, çırpılarak hamur hazırlama, soğuk içecek hazırlama, sıcak içecek hazırlama, servise ön hazırlık yapma, servis uygulamaları, bulaşık yıkama yeterliklerini öğretmek ve bunları kullanabileceği deneyimler kazandırmaktır.

### **AŞ203-2020 Yiyecek İçecek Servisi (3+0+0) AKTS (3) Zorunlu**

Yiyecek ve içecek yönetimi dersi yiyecek hizmet sektöründe ve otellerin yiyecek-içecek departmanlarında planlama, mutfak organizasyonu, menü planlaması ile üretim ve servis aşamalarını ayrıntılı olarak içermektedir.

### **AŞ205-2020 Dünya Mutfak Kültürü (3+1+0) AKTS (6) Zorunlu**

Asya, Avrupa ve Amerika mutfaklarının genel çerçevesi. Bu mutfaklarda kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, bu mutfaklara has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.

### **AŞ207-2020 Temel Pastacılık Teknikleri (3+1+0) AKTS (5) Zorunlu**

Basit Hamur ile Börekler Hazırlama Milföy Hamuru Hazırlama, Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler Ekmek Çeşitleri Hazırlama Pizza Çeşitlerini Hazırlama Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması Kek Çeşitleri Hazırlama-Yaş Pasta Hazırlama, Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlama Sütlü Tatlılar, Meyve Tatlıları Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama Yöresel unlu mamülleri, kete, katmer, börek hazırlama.

### **AŞ209-2020 Otel İşletmeciliği (3+0+0) AKTS (3)Zorunlu**

Sistemle ilgili genel bilgiler, sisteme giriş-çıkış ve sistemde değişiklik yapma işlemleri, ön büro işlemleri, oda işlemleri, ön kasa işlemleri, arka büro işlemleri, raporlama işlemleri, giriş-çıkış ve gece işlemlerine ilişkin dokümanlar, yiyecek içecek departmanına ait dokümanlar, kat hizmetleri departmanına ait dokümanlar, mali ve idari işler departmanına ait dokümanlar, teknik servis departmanına ait dokümanlar, satış ve pazarlama departmanına ait dokümanlar

ile güvenlik departmanına ait dokümanların incelenmesi ve uygulanması konuları yer almaktadır.

### **AŞ251-2020 Mesleki Yabancı Dil I (3+0+0) AKTS (3) Seçmeli**

Alan ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgilerin verilmesi. Sektörde kullanılan terimlerin açıklanması. Karşılaşılabilecek mesleki terimlerin anlam ve içeriklerinin açıklanması. Mesleki konularda okuma ve okuduğunu anlama ve kelime dağarcığının geliştirilmesi. Tercüme ilkelerinin açıklanması.

### **AŞ255-2020 Girişimcilik (3+0+0) AKTS (3) Seçmeli**

Bu derste girişim, girişimci, girişimcilik; girişimci ve yönetici (profesyonel yönetici) arasındaki benzerlik ve farklar; girişimcinin işletme başarısındaki rolü ve önemi, küreselleşme; Dünyada ve Türkiye'de girişimcilik, girişimci ve KOBİ'lerle ilgili gelişmeler (toplam istihdamda girişimcilerin payı, girişimci sayısındaki değişim); kadın girişimcilik; Türkiye'de girişimci adaylarına öneriler; başarılı girişimcilerden örnekler; yenilik; yeni fikirler ve buluşlar; girişim riskleri, turizm sektöründe girişimcilik, sorunları ve çözümleri gibi konular ele alınmaktadır.

## **DÖRDÜNCÜ YARIYIL**

### **AŞ202-2023 Yiyecek İçecek Hazırlama Teknikleri II (3+1+0) (4) Zorunlu**

Mutfak ve servisle ilgili hijyen ve sanitasyon, mutfak araç/gereci, mutfakta kullanılan pratik ölçü birimleri, yeterli ve dengeli beslenme, yumurta hazırlama, kahvaltı hazırlama, atıştırılabilirlik hazırlama, sebzeleri pişirmeye hazırlama, pişirme tekniklerini uygulama, salata hazırlama, sütlü tatlı hazırlama, şerbetli tatlı hazırlama, meyve tatlıları hazırlama, tahıl tatlıları hazırlama, çorba hazırlama, özleştirilerek hamur hazırlama, kıyılarak hamur hazırlama, mayalandırılarak hamur hazırlama, çırpılarak hamur hazırlama, soğuk içecek hazırlama, sıcak içecek hazırlama, servise ön hazırlık yapma, servis uygulamaları, bulaşık yıkama yeterliklerini öğretmek ve bunları kullanabileceği deneyimler kazandırmaktır.

### **AŞ204-2020 Topluma Hizmet Uygulamaları (3+0+0) (4) Zorunlu**

Topluma hizmet uygulamalarını tanımak ve bu konuyla ilgili sosyal bilgiler programlarında yer alan kazanımları kazandırmaya yönelik çalışmalar yapmak; diğer disiplinlerle kendi disiplinini bütüncül bir yaklaşımla ilişkilirmek ve toplum ihtiyaçlarına karşı duyarlık geliştirerek bu konularda öğrencilerinin yaşamını zenginleştirmektir.

### **AŞ206-2023 Ziyafet Organizasyonu (3+0+0) (4) Zorunlu**

Çeşitli Organizasyon, Toplantı ve Ziyafetlerin Planlanması ve Yönetimi, Otel İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. Otel İşletmelerindeki Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon Yürütme - Koordinasyon ve Denetim Fonksiyonları, Büfe-Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu, Ziyafet Organizasyonlarında Yiyecek Üretim Sürecinin Kontrolü.

### **AŞ208-2023 Besin Güvenliği ve Hijyen (3+0+0) (4) Zorunlu**

Bu dersin içeriğinde; hijyen ve sanitasyon, gıda kontaminasyonu, gıda güvenliği, personel hijyeni ile gıda kaynaklı hastalıklar konuları yer almakta olup, öğrencilerin yiyecek-içecek hizmetlerinde güvenli ve sağlıklı uygulamaları öğrenmeleri amaçlanmaktadır.

### **AŞ210-2023 Menü Planlama (2+1+0) (4) Zorunlu**

Menü kavramı, menünün tarihsel süreçte geçirdiği evreler, özelliklerine göre menüler, farklı işletme tiplerine göre hazırlanan menüler, menü planlama aşamaları, menü dizayn ve tasarımı, menüde yönetim fonksiyonları, klasik ve modern menü, menüde fiyatlandırma, menüde tedarik yönetimi, menü analizi.

### **AŞ212-2023 Soğuk Mutfak (2+1+0) (4) Zorunlu**

Bu derste içerik olarak çeşitli mezelerin ve zeytinyağlı yemeklerin kökenleri incelenerek uygulamalı yapımını kapsamaktadır.

### **AŞ252-2020 Mesleki Yabancı Dil – II Seçmeli (3+0+0) (3) Seçmeli**

Yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak anlaşılır bir şekilde konuşabilme. Mesleği ile ilgili konularda normal hızda konuşulanı anlayabilme. Mesleği ile ilgili gerekli konularda amaca uygun yazabilme, yazışmalar yapabilme. Mesleği ile ilgili yabancı dilde orijinal materyalleri okuyabilme, anlayabilme, uygun ve anlaşılır bir şekilde Türkçe'ye çevirebilme. Yabancı dil yeterliliğini sağlamak amacıyla, alana yönelik örnek olaylar konu edilmesi yönetimi konuları ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

### **AŞ254-2020 Gastronomide Yeni Eğilimler (3+0+0) (3) Seçmeli**

Fastfood Akımı, Slowfood akımı, Franchising, temalı restoran ve bar kavramları, hızlı-rahat restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stilistliği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi v.b. konuların incelenmesi.

### **AŞ256-2020 Yiyecek İçecek İşletmeciliği (3+0+0) (3) Seçmeli**

Bu ders, yiyecek ve içecek işletmeciliğinde yatırım, yönetim, planlama ve kontrol kavramlarını kapsamlı bir şekilde ele alarak, öğrencilerin bu alanlarda bilgi ve beceri kazanmalarını amaçlamaktadır.