AŞÇILIK PROGRAMI

I. DÖNEM DERS İÇERİKLERİ

AŞÇ101	**Mutfak Uygulamaları I**	**2+2**	**6,0**
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, Jardiniére, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak Lezzet verici karışımları hazırlamak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme		

AŞÇ105	**Genel Turizm**	**3+0**	**4,0**
Turizmin genel yapisi ve temel kavramlar, turizm hareketlerinin sınıflandirilmasi, turizmin gelişmesine etki eden unsurlar, turizmin gelişmesini sağlayan etkinlikler, turizmin tarihsel gelişme süreci, turizmin gelişmesine etki eden faktörler, turizm endüstrisinin bileşenleri, turizm işletmeleri, turizm arzi, turizm talebi, turizmin etkileri, turizm politikasi, turizm planlamasi, türkiye'de turizmin genel durumu.			

AŞÇ107	**Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**	**3+0**	**3,0**
Gastronomi Nedir, Nasıl Oluşmuştur, Kurucuları Ve Yaşadıkları Dönemler, Ürünler, Ürünlerin Saklama Koşulları, Gıda, Hijyen Ve Sanitasyon, Kültür Ve Gıda, Tat, Dünya Mutfakları, Mutfak Araç Gereçleri.			

AŞÇ103	**İş Sağlığı ve Güvenliği**	**3+0**	**3,0**
İş sağlığı ve güvenliğinin kapsamı, tarihsel gelişimi, bileşenleri, iş sağlığı ekibi, insan gücü, iş sağlığı etiği, duyarlı gruplar ile ülkeye özgü ve uluslararası öncelikleri içerir			

AŞÇ109	**Beslenme İlkeleri**	**2+0**	**2,0**
İnsan beslenmesi genel prensipleri, Gıda kimyası; Gıdaların besin değeri; Dengeli beslenme; Beslenme sorunlarına olası alternatif çözümler, Besin teknolojileri, Pişirme teknolojileri, Toplu beslenme kuruluşlarında besin, Hijyen ve çevre sağlığı, Kuru beslenme sağlığı. Beslenmede esas olan besin öğelerinin türleri, miktarı, özellikleri ve vücut çalışmasındaki görevleri; Besinlerin bileşimleri, Fiziksel ve kimyasal özellikleri; Sık görülen beslenme sorunları ve çözümler; Hastalıklarda beslenme. Gıda maddelerinin beslenme değerine göre			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

ayrımı.

AŞÇ111	**Gıda Hijyeni ve Sanitasyon**	**2+0**	**2,0**
İnsan beslenmesi genel prensipleri, Gıda kimyası; Gıdaların besin değeri; Dengeli beslenme; Beslenme sorunlarına olası alternatif çözümler, Besin teknolojileri, Pişirme teknolojileri, Toplu beslenme kuruluşlarında besin, Hijyen ve çevre sağlığı, Kuru beslenme sağlığı. Beslenmede esas olan besin öğelerinin türleri, miktarı, özellikleri ve vücut çalışmasındaki görevleri; Besinlerin bileşimleri, Fiziksel ve kimyasal özellikleri; Sık görülen beslenme sorunları ve çözümler; Hastalıklarda beslenme. Gıda maddelerinin beslenme değerine göre ayrımı.			

II. DÖNEM DERS İÇERİKLERİ

AŞÇ102	**Mutfak Uygulamaları II**	**2+2**	**6,0**
Yiyecekleri Steaming (Buharda)Pişirme, Ön hazırlıklar Sauting (az yağda pişen) pişen ürünler, Shallow frying (sığ yağ) pişen ürünler, Deep frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme, Yiyecekleri Braising Pişirme, Yiyecekleri Gratinating Pişirme			

AŞÇ104	**Menü Planlama**	**2+0**	**2,0**
Menü kavramı ve tanımı, menünün tarihsel gelişimi, menü türleri, beslenme ilkeleri ile uyumlu menü planlaması , kişiye özel menü planlama, menü planlama süreci, menü planlamada dikkat edilecek hususlar; menü düzenleme ilkeleri, standart reçeteler, menü kartları; menü maliyet analizi, milletlerin farklı sofra düzenlerine dikkat edilerek hazırlık yapılması, çeşitli ziyafetlerin detaylandırılmaları.			

AŞÇ106	**Yiyecek İçecek Yönetimi**	**3+0**	**4,0**
Yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırabilmek, yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısını açıklayabilecektir. Yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini uygulayabilecektir. Yiyecek içecek işleitmesinin maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırmasını uygulayabilecektir. Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemlerini açıklayabilecektir. Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konularını uygulayabilecektir.			

AŞÇ112	**Gastronomi Turizmi**	**3+0**	**3,0**
Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır. Gastro turistler, gastronomi turist tipolojileri. Sürdürülebilir Gastronomi turizmi.			

AŞÇ110	**Türk Mutfak Kültürü**	**3+0**	**3,0**
Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler, Türk Mutfağından Yemek Örnekleri

AŞÇ108	**Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri**	**2+2**	**4,0**
Ekmek yapımı, 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.			

III. DÖNEM DERS İÇERİKLERİ

TRK 101	**Türk Dili I**	**2+0**	**2,0**
Dil nedir: Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, Dil-kültür münasebeti; Türk Dilinin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri: Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri; Türk Dilinin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları; Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar; Hece Bilgisi; İmla Kuralları ve Uygulanması; Noktalamam İşaretleri ve Uygulaması; Türkçenin Yapım Ekleri ve Uygulaması; Kompozisyonla İlgili Genel Bilgiler: Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması; Türkçede İsim ve Fiil Çekimleri; Kompozisyonda Anlatım Şekilleri ve Uygulaması; Zarfların ve Edatların Türkçedeki Kullanış Şekilleri.			

ATA 101	**Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I**	**2+0**	**2,0**
Osmanlı Toplum ve Devlet Düzeninin Geri Kalması ve Yapılan Reform Hareketleri; Osmanlı Devletinin Parçalanması ve Ulusal Mücadelenin Başlaması; Mustafa Kemal Paşanın Anadolu da Ulusal Mücadeleyi Örgütlemesi; Birinci TBMM'nin Açılması; 1920-1922 Arası Askeri ve Siyasal Gelişmeler; Devrimler ve Karşı Tepkiler; Anayasal Sistemin Kurulması; Cumhuriyet Döneminde İç ve Dış Siyaset; Türk Devriminin Temel Özellikleri ve Etkilendiği Düşünce Akımları; Hukuk, Eğitim, Ekonomi ve Toplumsal Yaşayışta Yapılan Yenilikler; Atatürk İlkeleri ve Bu İlkelerin Genel Nitelikleri; İdeolojik Açıdan Atatürkçülüğün Değerlendirilmesi.			

ENG 101	**İngilizce I (English I)**	**2+0**	**2,0**
Belirteçler; Önhal Edatlar: Yer, Zaman, Hareket; Tekil ve Çoğul İsimler: Sayılabilir ve sayılamayan isimler; Zamanlar: Geniş zaman, Şimdiki zaman, Geçmiş zaman yapıları; Kipler: Will, Should, Shouldn't, Must, Mustn't, Can; Karşılaştırmalı Yapılar; Adıllar: Kişi adılları, İyelik adılları; Sıfatlar; Olumlu Cümle, Olumsuz cümle ve soru cümleleri; Bağlaçlar: Ve, Fakat, -ken, Çünkü.			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

I.-II. III. VE IV DÖNEM MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER

AŞÇ238	Moleküler Gastronomi	2+1	4,0
Moleküler gastronomi uygulamaları. Küreleştirme, jelleştirme. Sous-vide tekniği. Gastronomide yeni trendler ve uygulamalar.			

AŞÇ215	Turizm Pazarlaması	3+0	4,0
Turizm pazarlama kurumlarının örgütsel yapıları, turizm pazarlaması yönetimini kapsayan konular, tüketici pazarları ve örgütsel pazarlama özellikleri, işletmelerin içinde bulundukları çevre, ve değişen şartlar karşısında uygulamaları gereken stratejiler, konulara uygulamalı bir yaklaşım getirmek ve işlenen bilgileri kullanarak çeşitli pazarlama problemlerine çözüm üretme becerileri geliştirmek için vaka analizleri konularını içermektedir.			

AŞÇ225	Gıda Muhafaza Yöntemleri	3+0	4,0
Gıda, Gıda Muhafaza yöntemleri. Su aktivitesi, Şeker ilavesi, Tuz ilavesi, Isı uygulamaları. Kimyasal malzemelerde muhafaza. Atmosferdeki gazlar.			

AŞÇ213	Turizm Etiği	3+0	4,0
Etik kavramı. Turizm sektöründe etik kavramı. Mesleki etik kurallarının içeriği. Turizm mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi. Turizm işletmeleri ve Seyahat işletmelerinde etik sorunları.			

AŞÇ2111	Gıda Coğrafyası	3+0	4,0
Tarımsal ve hayvansal ürünlerin coğrafi dağılımı, üretim koşulları. Trkiye genelinde üretilen gıdaların fiziksel koşulları. Gıdaların yetiştiği bölgeler.			

AŞÇ218	Osmanlı Mutfağı	2+2	4,0
Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyetin etkisi. Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı. Kuruluş yılları ve saray mutfağına geçiş. Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofra düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları.			

AŞÇ214	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3+0	4,0
Giriş; gıda biliminde genel kavramlar, gıdaların bileşimi, hububat teknolojisi, bitkisel yağ teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve sebze işleme ve değerlendirme teknolojisi, fermantasyon teknolojisi, çay işleme teknolojisi, şeker teknolojisi konu anlatımları.			
AŞÇ221	Gastronomi ve Medya	3+0	4,0
Sinemada gastronomiyi açıklar. Yazılı medyada gastronomiyi açıklar. Dijital medyada gastronomiyi açıklar. Sosyal medyada gastronomiyi açıklar Gastronomiyi sosyolojik açıdan yorumlar.			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	2+2	4,0
Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeleri kullanma becerisi geliştirilir. Her derste uygulamalı olarak çeşitli ekmekler hazırlanır ve pişirilir. Ekmek hamurlarının çeşitleri, hazırlanması ve mayalama teknikleri, şekillendirme, pişirme teknikleri uygulanır. Hamur ve malzeme çeşitlerinin irdelenmesinin yanı sıra, dünyadaki ekmek çeşitlerinden zengin bir yelpaze uygulanır.			

AŞÇ219	Turizm Coğrafyası	3+0	4,0
Türkiye'nin genel coğrafyası, genel çizgileriyle Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin doğal güzellikleri, Akdeniz Bölgesi, Ege Bölgesi, Marmara Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, diğer ülke turizm coğrafyaları. Türkiye'deki turizm faaliyetlerinin bölgesel olarak yerleşimlerinin ve turizmle ilgili demografik özelliklerinin doğal, tarihi, arkeolojik çekiciliklerine göre ve bir turistik ürün olarak incelenmesi.			

AŞÇ249	Dünya Mutfakları	2+2	4,0
Dünya mutfaklarında yaılan yemekler kullanılan malzemeler. Dünya mutfak kültürleri. Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı, Balkan mutfağı, Orta Asya mutfağı. Dünya mutfağında popular reçeteler			

AŞÇ217	Yöresel Mutfklar	2+2	4,0
Orta Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Trakya Mutfağı.			

AŞÇ242	Mutfak Planlaması	3+0	4,0
Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak, Mutfağın bölümlerini planlamak. Mutfak bölümlerini planlamak. Mutfak yapımında kullanılan ekipmaların tanımlaması. Mutfak projesi oluşturmak. Aydınlatma, Havalandırma. Giderler.			

IV. DÖNEM DERS İÇERİKLERİ

ENG 102	İngilizce II	2+0	2,0
Zamanlar: Şimdiki zaman, Geniş zaman, Geçmiş zaman, Gelecek zaman yapıları; Kipler: Might, Could, Can, Must, May; Zarflar: Yer, Yön, Amaç, Hal zarfları; Sıfatlar: Sıfatların sırası, Karşılaştırma, Üstünlük belirten yapılar; Edilgen Yapı: Şimdiki, Geniş, Geçmiş, Gelecek zamanda edilgen yapı; Şart Cümlecikleri; Sıfat Tümceleri; Aktarım Cümleleri; Fiil Yapıları: To, -Ing; İsim Cümlecikleri; Zarf Cümlecikleri; Karşılaştırmalı Yapılar.			

TRK 102	Türk Dili II	2+0	2,0
Dil nedir: Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, Dil-kültür			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

münasebeti; Türk Dilinin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri: Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri; Türk Dilinin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları; Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar; Hece Bilgisi; İmla Kuralları ve Uygulanması; Noktalamam İşaretleri ve Uygulaması; Türkçenin Yapım Ekleri ve Uygulaması; Kompozisyonla İlgili Genel Bilgiler: Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması; Türkçede İsim ve Fiil Çekimleri; Kompozisyonda Anlatım Şekilleri ve Uygulaması; Zarfların ve Edatların Türkçedeki Kullanış Şekilleri.

ATA 102	**Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II**	**2+0**	**2,0**
Osmanlı Toplum ve Devlet Düzeninin Geri Kalması ve Yapılan Reform Hareketleri; Osmanlı Devletinin Parçalanması ve Ulusal Mücadelenin Başlaması; Mustafa Kemal Paşanın Anadolu da Ulusal Mücadeleyi Örgütlemesi; Birinci TBMM'nin Açılması; 1920-1922 Arası Askeri ve Siyasal Gelişmeler; Devrimler ve Karşı Tepkiler; Anayasal Sistemin Kurulması; Cumhuriyet Döneminde İç ve Dış Siyaset; Türk Devriminin Temel Özellikleri ve Etkilendiği Düşünce Akımları; Hukuk, Eğitim, Ekonomi ve Toplumsal Yaşayışta Yapılan Yenilikler; Atatürk İlkeleri ve Bu İlkelerin Genel Nitelikleri; İdeolojik Açıdan Atatürkçülüğün Değerlendirilmesi.			

BŞÜ202	**İş Yeri Uygulaması**	**0+20**	**10,0**

BŞÜ204	**İş Yeri Eğitimi**	**6+2**	**10,0**

AŞÇ200	**Staj**	**0+2**	**4,0**

Mesleki Olmayan Seçmeli Dersler I.-II. Ve 4. Dönem

MOS 110	**Beden Eğitimi**	**(2+0)**	**2**
Beden Eğitimi ve Spor, Beden Eğitim ve Spor Bilimi ile ilgili tanımlar, Yaşam boyu spor, Hentbol, Olimpiyatlar, Tenis, Spor ve Beslenme, Basketbol, Voleybol, Spor İşletmeciliği ve			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

Sporda Organizasyonlar, Masa Tenisi, Yüzme, Badminton, Rekreasyon, İlkyardım, Doping

MOS 112	Güzel Sanatlar	(2+0)	2
Güzel Sanatların Gelişimi, İlk ve Orta Çağ Sanatı, Türkiye'de güzel sanatların gelişimi ve özellikleri, Hat, Tezhip, Minyatür, Cilt, Kalem işi, Halı ve Çini gibi geleneksel Türk sanatları			

MOS 111	Türk Müziği	(2+0)	2
Türk Müziğinin Tarihçesi, Müzik Türlerimiz Müzik Türlerimizde Kullanılan Çalgılar, Bestecileri Ve Örnekleri, Müzik Türlerimizden Örnek Çalgılar.			

MOS210	Gönüllülük Çalışmaları	(2+0)	2
Sosyal sorumluluğa ilişkin temel bilgiler, bireyler, gruplar ve işletmelerin topluma hizmetinin imkân ve yararları			

MOS101	Genel ve Teknik iletişim	(2+0)	2
letişim tanım ve gelişimi, iletişim süreci, kişi içi iletişim, kişilerarası iletişim, örgüt içi iletişim, kitle iletişimi, kitle iletişim araçları, iletişim modelleri, medya kuram ve modelleri.			

MOS102	Girişimcilik	(2+0)	2
Girişimciliğin Temel Kavramları, Girişimcilik Yaklaşımları, Girişimcilik Kültürü, Girişimcilik Türleri, Girişimciliğin Fonksiyonları, Girişimcilik Alanları, Girişimcilik Süreci, İş Fikrinin Tanımlanması ve Kaynakları, İş Planı ve Unsurları, Pazarlama Planı Hazırlama, Üretim Planı Hazırlama, Yönetim Planı Hazırlama, Finans Planı Hazırlama.			

MOS103	Ekip Liderliği	(2+0)	2
Ekip Tanımı ve Ekip Oluşturmanın Gerekçesi, Ekip Türleri ve Ekiplerin Ortak Özellikleri, Başarılı Ekip Oluşturma ve Geliştirme, Ekip Motivasyon Yöntemleri, Güven Duygusu ve Çatışmaları Uygun Yolla Çözmek, Ekip Ruhu.Ekip Liderinin Özellikleri, İyi Bir Ekip Üyesinin Özellikleri, Başarılı ve Başarısız Ekiplerin Özellikleri, Ekipteki Sorunlara Yaklaşım ve Çözme Yöntemleri, Ekip İçi Kişilerarası İlişkiler ve İletişim, Ekip Çalışmasında Önyargılarla Mücadele, Ortak Çalışmayı Öğrenmek.			

MOS105	Kalite Güvence Ve Standartlar	(2+0)	2
Kalite Kavramı, Standart ve Standardizasyon, Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Stratejik yönetim, Yönetime katılma, Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetimi sistemi, EFQM mükemmellik modeli, Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme, Toplam Kalite Kontrol, Kontrol Diyagramları, İstatistiksel Dağılımlar.			

MOS 106	Araştırma Teknikleri Ve Semineri	(2+0)	2
Araştırma yapmak, Araştırma raporu hazırlamak, Araştırmayı sunmak.			

MOS 201	İş Sağlığı ve Güvenliği	(2+0)	2
Periyodik Sağlık Kontrolleri, Sağlık Raporları, Portör Muayenesi, Bulaşıcı Hastalıklar, Koruyucu Tedbirler, Ayak Rahatsızlıkları, Olağan Dışı Durumlar, Kriz Yönetimi, Olağan Dışı Durumlar, Yangın-Deprem-Sel Olağan Dışı Durumlarda İletişim Kurulacak Birimler, Acil Servis, Emniyet Birimleri, Olağan Dışı Durumlarda İlk Önce Kurtarılması Gerekenler.			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

MOS203	Pazarlama	(2+0)	2
Pazarlamanın temel ilkeleri, pazarlama ilkelerinin yönetim fonksiyonu ile birleştirilerek işletmede nasıl kullanılacağı, Pazarlama stratejileri, planlama ve uygulama süreçleri, Pazar araştırması ve pazara yönelik tahmin yapılmasına ilişkin kavramlar.			

MOS204	Halkla İlişkiler	(2+0)	2
Tanımı ve kapsamı, insan faktörleri, öğeleri, önemi ve hedef kitleler, halkla ilişkilerin reklam ve programda ayırımı ve ortak yönleri, kurumsal reklamcılık ve önemi, kişisel ilişkiler, sosyal yapı içerisinde insan, haberleşme, kültür ve çevre, dört adım ilkesi ve halkla ilişkiler çalışmalarında izlenecek yol, Halkla ilişkilerde dikkate alınacak ilkeler.			

MOS205	Bilimsel Ve Mesleki Etik	(2+0)	2
Meslek etiği kavramı, Mesleki etik ilkeler ,Mesleğe bağlılık, İş hayatında etik ve etik dışı konular ,İş hayatında etik ilkeler ,Yönetimde etik ve etik dışı davranışlar ,Ahlaki karar alma yapısı, İşyerinde etik olmayan davranışların çözümlenmesi, Etik olmayan davranışların önlenmesi, İşyerinde etik davranışlara örgüt kültürünün etkisi, İşyerinde etik bir iklim oluşturulması, İşyerinde meslek etiğine uygun ortamda çalışma, İş ahlakına uygun koşulların işe ve iş yerine etkisi			

MOS206	Ofis Yazılımları	(2+0)	2
Microsoft Ofis: Word ile dosya açma, hazırlama, düzenleme, üst ve alt bilgi hazırlama, Excel ile hücre, satır, sütun, sayfa işlemleri, hücre biçimlendirme ve formül yazma, Power Point ile slayt hazırlama işlemleri.			

MOS209	İşletme Yönetimi	(2+0)	2
Mikro ve makroekonomik göstergelerin analizi, Pazardaki boşlukların tespiti, Yatırım alternatiflerini değerlendirme ve en uygun olanını seçme, Yapılabilirlik çalışmaları, İşletmenin çevresi, Talep tahmini ve analizi, İşletmenin kuruluş yeri ve hukuksal yapısı, İş yeri kapasitesi. Tahmini gelir-gider hesabı, İş yeri üretim planı, Yatırımın kurulum işlemleri, Planlama, Örgütleme, Yöneltme, Koordinasyon ve Denetim faaliyetleri, İş Analizi, İnsan Kaynaklarını Planlamak, İşgören adayı bulmak, seçmek, işe Alıştırma. İş Değerleme, Ücretlendirme, İşgörenPerformansını Ölçme,İşgörenin Eğitimi, Kariyer Planlaması. Üretimi planlamak ve organize etmek, Kapasite ve stok planlaması. Hedef pazar, Ürün geliştirme, Fiyatlandırma,tutundurma dağıtım politikaları, Müşteri İlişkilerini,gelir ve gider hesaplarını, borç ve alacakları, varlıkları ve kaynakları yönetmek.			

MOS215	Kariyer Planlama ve Geliştirme	(2+0)	2
Bireysel kariyer planlaması, Örgütsel kariyer planlaması, Kariyer Yönetiminin ve Planlamasının Önemi ve Yararları, Kariyer geliştirme aşamaları, Kariyer Geliştirmede Etkili Olan Faktörler. Çağdaş Kariyer Yaklaşımları, Klasik (Geleneksel) Kariyer Yaklaşımı, Örgütsel (Çift Basamaklı) Kariyer Yaklaşımı, Ağ Tipi (Davranışsal) Kariyer Yaklaşımı, Esnek Kariyer Yaklaşımı, Sınırsız Kariyer Yaklaşımı, Portföy Kariyer (Portfoilocareer) Yaklaşımı, Çağdaş (Contemporary) Kariyer Yaklaşımı, Kariyer Mozaiği.			

MOS216	Performans Yönetimi	(2+0)	2
Temel kavramlar, Performans yönetimi ve hedefler, Performans yönetimi sistem oluşturma Performans artırma ve yönetimi, Performans Değerlendirme Yöntemleri, Performans Değerlendirme Süreci, Performans Ölçme Teknikleri, Performans yönetimi ve Ücret İlişkisi			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

MOS217	Davranış Bilimleri	(2+0)	2
Davranış Bilimlerinin Temel Kavramları, Kültür, Kültürel Değişme, Örgüt Kültürü ve Davranış, Sosyal Yapı, Sosyal Kurumlar, Sosyal Etki ve Uyma, Kişilik ve Benlik, Kişisel Farklılıkların Analizi Öğrenme, Algılama, Güdüler, Tutumlar ve Önyargılar, Duygular ve Duygusal Zekâ, Uyum Sorunları ve Savunma Mekanizmaları, Stres ve Stresle Başa Çıkma, İhtiyaçlar ve Motivasyon Örgütlerde Liderlik, Bireysel ve Örgütsel Açıdan Zaman Yönetimi, İletişim ve Örgütlerde İletişim Modelleri, Örgütlerde Gruplar ve Grupların Özellikleri .			

MOS218	Stres Yönetimi	(2+0)	2
Stresin Tanımı, Stres ve Başarı Kavramları, Stres Kaynakları ve Strese Neden Olan Olaylar İş Stresi ve Stres Kaynakları, Fiziksel ve Duygusal Stres Kaynakları, Kurumsal Ortamla İlgili Stres Kaynakları Stresin Yapısı ve Belirtileri, Stresle Başa Çıkma, Stres ve Kişilik, Stresin Aşamaları, Bireye ve Kuruma Olan Etkileri İle Kontrol Altında Tutulması ve Yararları, Örgütsel Stres Yönetimi.			

MOS219	İnovasyon	(2+0)	2
Bilgi ekonomisi ve inovasyonun rolü, Stratejik inovasyon: kavramlar ve modeller, İnovasyon sürecinin yönetimi, Stratejik inovasyon çerçevesinin geliştirilmesi, Stratejik güçbirlikleri Stratejik ağ organizasyonları, Ar-Ge yönetimi ve kitlesel işbirliği, Entelektüel sermaye yönetimi İnovasyon ölçümü, İnovasyonun finansmanı, Yeni ürün geliştirme süreci,Ulusalinovasyon sistemleri.			

MOS220	E-Ticaret	(2+0)	2
Türkiye'de ve dünyada internet ekonomisi, E-Ticaret'e giriş, fırsatlar ve istatistikler, gelir modelleri, E-Ticaret stratejileri ve iş planı oluşturma, Ödeme sistemleri ve alternatif modeller, E-ticarette ölçümleme, Arama motoru optimizasyonu, Arama motoru reklamcılığı, E-ticaret güvenliği ve CRM, Sosyal medya pazarlama.			

MOS225	Performans Değerlendirme ve Ücret Sistemi	(2+0)	2
Temel kavramlar, Performans yönetimi ve hedefler, Performans yönetimi sistem oluşturma Performans artırma ve yönetimi, Performans Değerlendirme Yöntemleri, Performans Değerlendirme Süreci, Performans Ölçme Teknikleri, Performans yönetimi ve Ücret İlişkisi.			

MOS113	Herkes İçin Spor	(2+0)	2
Herkes için sporun dünyada ve ülkemizde toplumsal ve kültürel anlamı ve önemi, federasyonun görevleri ve geliştirilmesi, insanın spora hazırlanması, antrenman programlarının düzenlenmesi, egzersiz ortamlarının oluşturulması ve düzenlenmesi.			

MOS120	İşaret Dili	(2+0)	2
Türkçe İşaret Dili, işitme engelliler tarafından kullanılan el hareketleri ve yüz mimikleri, Türkçe İşaret Dili'nin alfabesi, temel kelime ve dilbilgisi yapıları, işitme engellilerle bu dil aracılığıyla iletişim kurma, sözsüz iletişim becerileri.			

MOS212	Trafik Güvenliği	(2+0)	2
Yaya Olarak Sorumluluklarımız Nelerdir? Güvenli Geçiş Yerleri Nerelerdir? Taşıtlara Binmenin ve İnmenin Kuralları, Emniyet Kemeri Takmanın Önemi, Yolcunun Sorumlulukları, İlk Yardım ve İlk Yardım Çantası, İlk Yardım Çantasında Bulunan Malzemeler ve Kullanma Amaçları Nelerdir? Sürücünün Sorumlulukları.			

MOS226	Finansal Okuryazarlık	(2+0)	2
Post-modern tüketim kültürü, Gönüllü Sadelik, Tüketici Okuryazarlığı, Finansal			

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.

okuryazarlık, Finansal okuryazarlığın önemi, İslami Finansal Okuryazarlık, Finansal okuryazarlık konusunda yürütülen faaliyetler, Finansal Sistemin Karanlık Yüzü ve Yatırımcının Korunması, Bireysel Finans, Hane halkı için finansal yönetim, Hane halkı finansman kaynakları, Hane halkı tasarruf ve yatırım faaliyetleri

Doç. Dr. Ahmet Fevzi SAVAŞ
Meslek Yüksekokul Müdürü V.