



3. YARIYIL

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ211	Gıda Coğrafyası	3	3 + 0	4,0	S	
Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetiştirme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ212	Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri	3	3 + 0	4,0	S	
Temel Tasarım Elemanları nelerdir? Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir? Ergonomi nedir?, İç mekânda ergonomi, Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi, Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi, Mutfak ve Restoran tasarımında ergonominin önemi, Ergonomik Kriterler nelerdir?, Restoran tasarımında gerekli düzenlemeler, Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?, Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler, Ergonominin iş verimine etkisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ213	Turizm Etiği	3	3 + 0	4,0	S	
Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ214	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	3 + 0	4,0	S	
Gıdaların bileşenleri, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ215	Turizm Pazarlaması	3	3 + 0	4,0	S	
Turizmde pazarlama ve pazarlama kavramları, özellikleri, Pazar türleri, Pazar bölümlleme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanları gibi pazarlama ile ilgili tüm bilgileri turizm işletmeleri açısından ele almak.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ216	Soğuk Mutfak	3	2 + 2	4,0	S	
Ön hazırlık yapma, Soğuk sosları ve marinatları hazırlama, Salataları hazırlama, Mezeleri hazırlama, Ordövr çeşitlerini hazırlama, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama, Soğuk çorbaları hazırlama, Zeytinyağlı yemekleri hazırlama, Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama, Soğuk büfe yemekleri hazırlama, Tabak ve büfe dekorlarını hazırlama.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ217	Yöresel Mutfaklar	3	2 + 2	4,0	S	
Yöresel mutfakların özellikleri, Marmara Bölgesi mutfak kültürü, Ege Bölgesi mutfak kültürü, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ218	Osmanlı Mutfağı	3	2 + 2	4,0	S	
Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyet'in etkisi. Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnafılar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilavlar, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, balık vd. domates, sarmalar. Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar. Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları. Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri. Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunlar. Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ219	Turizm Coğrafyası	3	3 + 0	4,0	S	
Anadolu çağları, Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, turizm çeşitleri, Türkiye'nin coğrafi bölgelerindeki turizm kaynakları, Dünya harikaları						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	3	2 + 2	4,0	S	
Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmek						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ221	Gastronomi ve Medya	3	3 + 0	4,0	S	
Bu ders; gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, kitle iletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ222	Baharat ve Kahve Kültürü	3	2 + 1	4,0	S	
Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırılı bitkiler; ilk çağda baharat; orta çağda baharat; Osmanlı döneminde baharat; baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu; kahvenin keşfi; Afrika ve ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; Avrupa'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve; kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler; dünyada kahvenin yapılış biçimleri gibi konular ele alınmaktadır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ223	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	3 + 0	4,0	S	
Mutfak yönetiminde verimlilik. Mutfak yönetiminde verimliliğin artırılmasına ilişkin yöntemler. Yetki devri. Mutfakta yetki devrinin amaçları. Yetki devrinin faydaları. Mutfakta yetki devrini engelleyici faktörler. Yönetimsel zaman. Yöneticilerin yönetimsel zamanını etkileyen faktörler. Kişilik yapıları ve çalışma alışkanlıkları. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ224	Mutfak Ekipmanları	3	3 + 0	4,0	S	
Mutfak bilgisine genel bir bakış, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak malzemeleri, mutfak ekipman ve aletleri, depolar, ana mutfak ekipmanları, kasapخانه ve kasapخانهde kullanılan ekipmanlar, sıcak mutfak ve sıcak mutfakta kullanılan ekipmanlar, soğuk mutfak ve soğuk mutfakta kullanılan ekipmanlar.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ225	Gıda Muhafaza Teknikleri	3	3 + 0	4,0	S	
Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ226	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	3	2 + 2	4,0	S	
Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma, gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması, şeker hamuru ve gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri, sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama, meyelerde dekorasyon teknikleri uygulama, şeker hamurundan çiçek yapımı, tatlılarda dekorasyon teknikleri, ana yemeklerde dekorasyon teknikleri.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ227	Ziyafet Mutfak ve Organizasyonu	3	2 + 2	4,0	S	
Giriş, yiyecek içecek hizmet sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmelerinin kapsamı ve önemi, ziyafet organizasyonun amacı, kapsamı ve yönetimi, ziyafet organizasyonun planlanması ve akış düzeni, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetimi organizasyon, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin denetim fonksiyonu, büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu yönetim ve denetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmeleri ziyafet yönetiminde koordinasyon.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ228	Restoran İşletmeciliği	3	3 + 0	4,0	S	
Yiyecek servis sistemleri, yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi, içecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi, endüstriyel mutfak malzemeleri, cafe & bar mutfaklarının tasarımı, ar-ge mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, havalimanı hizmet mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci, mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ229	Sosyal Davranış ve Protokol	3	3 + 0	4,0	S	
Bu ders; Sosyal Davranış Ve Protokol Tanımları Ve Özelliği, Sosyal Ve Duygusal Öğrenme, Sosyal Davranış Ve Protokol Kuralları, Tanışma Ve Tanıştırılma Ve İş Ortamında Görgü Kuralları, Hitaplar Ve Selamlama, Karşılama Ve Uğurlama, Sosyal Ortama Göre Dış Görünüş Kuralları, Sözlü İletişimde Protokol Kuralları, Makamda Davranış Kuralları ve Üstlerle İlişkiler, Masa Düzeninde, Davet ve Ziyafetlerde Protokol Kuralları, İş görüşmeleri ve Toplantı Protokolü, Özur Dileme, Protokol Yazları ve Yönetici Asistanlığı Protokolü, E-mail Görgü Kuralları ve Protokol İlkeleri, Final Sınav; konularını içermektedir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ230	Toplu Yemek Hizmetleri	3	3 + 0	4,0	S	
Hazır yemek sektöründeki gelişimleri, yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları, Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamaları konularına uygun sunumları içerir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ231	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	3	3 + 0	4,0	S	
Gastronomi ve ilişkili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi", gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ232	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	3	2 + 1	4,0	S	
Yiyecek-içecek ve görsel estetik, yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam fotoğrafçılığı, fotoğrafın tanımı, ışık, renk, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ233	Bilecik Mutfak	3	2 + 2	4,0	S	
Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farklı ele alınacaktır. Yöresel olarak Türk mutfaklarında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bu farkları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgelerdeki mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ234	Yiyecek ve İçecek Otomasyon Sistemleri	3	2 + 1	4,0	S	
Bu dersin içeriğinde otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler, envanter oluşturma ele alınmaktadır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ235	Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri	3	2 + 2	4,0	S	
Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kuttama pastaları yapımı alanında uzmanlaşarak, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, şeker hamurundan figür oluşturma ve çikolata süslemelerinin yapımını öğrenirler.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ237	Vejetaryen Mutfak	3	2 + 1	4,0	S	
Vejetaryenliğin tanımı, tercih nedenleri, ekonomik ve sağlık boyutları, vejetaryenizmin beslenmedeki yeri, vejetaryenler için yeterli ve dengeli yemek reçetelerinin geliştirilmesi, farklı mutfak kültürlerinin vejetaryen beslenme tarzına uygun olarak düzenlenmesi öğretilir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ238	Moleküler Gastronomi	3	2 + 1	4,0	S	
Moleküler Gastronomi, Oluşum Süreci, Ekipmanlar, Emülsifikasyon, Jelatinasyon, Sifon Kullanımı, Buz Oluşumu, Köpük Oluşumu, Saklama Yöntemleri, Moleküler Forma Getirme						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ239	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3	3 + 0	4,0	S	
YİYECEK VE İÇECEK MALİYETİ KONTROLÜN KAPSAM VE ÖNEMİ, YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SÜREÇ VE AŞAMALARI, STANDART YİYECEK İÇECEK REÇETELERİNİN MALİYET HESAPLARININ YAPILMASI, YİYECEK İÇECEK FAALİYETLERİ İLE İLGİLİ DÖNEMSEL VERİLERİN İSTATİSTİKSEL YÖNTEMLERLE RAPORLANIMASI.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ240	Yeni Mutfak Akımları	3	3 + 0	4,0	S	
17. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan "nouvelle cuisine" olarak adlandırılan yeni mutfak akımını, sanayileşme ve küreselleşmeyle birlikte gelişen fast food akımı, füzyon mutfaklarını, slow food akımını, vejeteryan ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ241	Yemek Yazarlığı	3	3 + 0	4,0	S	
Bu ders, web uygulamaları ile birlikte örnek dokümanları, sunumları ve yemek kültürü gazeteciliğine ilişkin dünya çapındaki uygulamaları kapsar.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ242	Mutfak Planlaması	3	3 + 0	4,0	S	
Mutfak ve mutfakın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ243	Yemek, Kültür ve Toplum	3	3 + 0	4,0	S	
İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlemek.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ244	Fermente İçecekler	3	2 + 1	4,0	S	
Fermantasyon teknolojisi ve fermente içecekler						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ245	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	3	3 + 0	4,0	S	
Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ246	Çorba ve Sos Yapımı	3	2 + 2	4,0	S	
Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ247	Füzyon Mutfak	3	2 + 2	4,0	S	
Füzyon mutfağının kapsamı, moleküler gastronomi, füzyon mutfağı-moleküler gastronomi ilişkisi, füzyon mutfağı menüleri, yaratıcı yemek formülleri, füzyon mutfağı ile fonksiyonel yemek formülleri						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ249	Dünya Mutfakları	3	2 + 2	4,0	S	
Dünya Mutfak Kültürü, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları, Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfakları hakkında bilgiler ve uygulamalar.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ250	Yenilebilir Yabani Otlar	3	3 + 0	4,0	S	
Yenilebilir yabancı otların belirlenmesi ve tanıtılması, salatalarda, baharat olarak, çay ve yemek yapımında kullanılan yabancı otların gruplandırılması. Yenilebilir bu bitkilerin kullanım şekilleri hakkında bilgiler vermek.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ251	Yemek Sosyolojisi	3	3 + 0	4,0	S	
Sosyolojinin temel kavramları, yemek ve toplum, dışarda yemek yeme kavramı, yemek ve otorite, yemek ve din ilişkisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ253	Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	3	3 + 0	4,0	S	
Temel Mutfak Bilgisi, Mutfağın Örgütsel Yapısı, Mutfak Yönetimi, Yiyecek Döngüsü, Servis Sistemleri, Mutfak Tasarımı, Mutfak Tipleri, Mutfak İşleyişi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ254	Yemek Kültürü ve Müzik	3	3 + 0	4,0	S	
Yemek kültürü konusunda kullanılabilecek iletişim araçları, yemek teması, işitsel yemek teması, müzik ve yemek bağlantısı						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ255	Antik Çağ Yemek Kültürü	3	3 + 0	4,0	S	
Antik Çağ Yemek Kültürü ile ilgili bilgi verir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ256	Restoran ve Mutfak Ergonomisi	3	3 + 0	4,0	S	
Bu ders kapsamında, ergonominin tanımı, mutfak ve restoran tasarımında ergonominin önemi, ergonominin iş verimine etkisi konuları üzerinde durulacaktır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ257	Çikolata Yapım Teknikleri	3	2 + 2	4,0	S	
Çikolatanın tarihçesi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ258	Tüketici Davranışı	3	3 + 0	4,0	S	
Tüketiciyi tanımak, tüketici davranış modellerini anlamak, Tüketici davranış rollerini anlamak, Satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptamak, Tüketici karar alma sürecini değerlendirmek.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ259	Menü Mühendisliği	3	3 + 0	4,0	S	
Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim menü ve fiyatlandırma, menü ve tutundurma, menü ve servis, menü ve beslenme, menü ve maliyet, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ260	Mesleki Etik	3	3 + 0	4,0	S	
Etik, mesleki etik ve iş etiği hakkında genel bilgiler						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ261	Türk Tatlıları	3	3 + 1	4,0	S	
Tarihsel süreç boyunca Türk mutfağı içinde yer alan tatlıların uygulama ve teori yönünden ele alınması, farklı hammaddeler ve teknikler ile hazırlanan tatlıların uygulama yöntemi ile öğrenilmesi.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ262	Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar	3	3 + 1	4,0	S	
Dersin İçeriği Sütlü hazırlanan tatlılar ve dondurmaların hazırlanırken kullanılan teknik ve teorik bilginin aktarılması, sütlü tatlılar ve dondurmaların tarihsel süreç içindeki değişimleri ve farklı pişirme yöntemleri kullanarak hazırlanan sütlü tatlıların hazırlanması.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ263	Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları	3	2 + 2	4,0	S	

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ265	Gastronomide Proje Yönetimi	3	1 + 2	4,0	S	

Öğrenciler, bu dersle: Disiplinler arası çalışabilecektir. Gastronomi alanında araştırma projesi geliştirebilecektir. Proje konusu üzerinde risk yönetimi analizi gerçekleştirebilecektir Mesleki etik değerleri tanımlayabilecektir. Gastronomi uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisini tartışabilecektir. Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik, sosyal ve sürdürülebilirlik analizini gerçekleştirebilecektir. Girişimci bir şefin sahip olması gereken yetileri tanımlayabilecektir. Hazırlanan bir projeyi etkin şekilde sunabilecektir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	3	2 + 0	2,0	Z	

Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ENG101	İngilizce I	3	2 + 0	2,0	Z	

İngilizce'ye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri.

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
TRK101	Türk Dili I	3	2 + 0	2,0	Z	

Dil nedir? Dilin sosyal hayattaki rolü ve önemi, dil ve kültür arasındaki ilişki, yeryüzündeki diller ve dil türleri, Türk dilinin tarihi gelişimi, Türklerin kullandığı başlıca alfabeler ve Türk dilinin bugünkü durumu, Türkçede sesler ve Türkçenin ses özellikleri, kelime ve cümle bilgisi, yazım kuralları, noktalama işaretleri, anlatım bozuklukları ve Türkçenin güncel sorunları.

4. YARIYIL

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ200	Staj	4	0 + 2	5,0	Z	
Staj uygulamaları yaz aylarında ve/veya yarıyl tatilinde olabileceği gibi yarıyl içinde olacak şekilde de düzenlenebilir. Yarıyl içi staj uygulamaları yarı/ tam zamanlı olarak yürütülebilir. Staj çalışması 30 iş günü olarak tanımlanmıştır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ211	Gıda Coğrafyası	4	3 + 0	4,0	S	
Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetiştirme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ212	Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri	4	3 + 0	4,0	S	
Temel Tasarım Elemanları nelerdir? Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir? Ergonomi nedir?, İç mekânda ergonomi, Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi, Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi, Mutfak ve Restoran tasarımında ergonominin önemi, Ergonomik Kriterler nelerdir?, Restoran tasarımında gerekli düzenlemeler, Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?, Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler, Ergonominin iş verimine etkisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ213	Turizm Etiği	4	3 + 0	4,0	S	
Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ214	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	4	3 + 0	4,0	S	
Gıdaların bileşenleri, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ215	Turizm Pazarlaması	4	3 + 0	4,0	S	
Turizmde pazarlama ve pazarlama kavramları, özellikleri, Pazar türleri, Pazar bölümlleme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanları gibi pazarlama ile ilgili tüm bilgileri turizm işletmeleri açısından ele almak.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ216	Soğuk Mutfak	4	2 + 2	4,0	S	
Ön hazırlık yapma, Soğuk sosları ve marinatları hazırlama, Salataları hazırlama, Mezeleri hazırlama, Ordövr çeşitlerini hazırlama, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama, Soğuk çorbaları hazırlama, Zeytinyağlı yemekleri hazırlama, Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama, Soğuk büfe yemekleri hazırlama, Tabak ve büfe dekorasyonları hazırlama.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ217	Yöresel Mutfaklar	4	2 + 2	4,0	S	
Yöresel mutfakların özellikleri, Marmara Bölgesi mutfak kültürü, Ege Bölgesi mutfak kültürü, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ218	Osmanlı Mutfağı	4	2 + 2	4,0	S	
Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyet'in etkisi. Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnafılar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilavlar, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, balık vd. domates, sarmalar. Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar. Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları. Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri. Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunlar. Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ219	Turizm Coğrafyası	4	3 + 0	4,0	S	
Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeleri turizm coğrafyasının özellikleri.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	4	2 + 2	4,0	S	
Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmek						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ221	Gastronomi ve Medya	4	3 + 0	4,0	S	
Bu ders; gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, kitle iletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ222	Baharat ve Kahve Kültürü	4	2 + 1	4,0	S	
Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırılı bitkiler; ilk çağda baharat; orta çağda baharat; Osmanlı döneminde baharat; baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu; kahvenin keşfi; Afrika ve ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; Avrupa'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi; kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve; kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler; dünyada kahvenin yapıldığı biçimleri gibi konular ele alınmaktadır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ223	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	4	3 + 0	4,0	S	
Mutfak yönetiminde verimlilik. Mutfak yönetiminde verimliliğin artırılmasına ilişkin yöntemler. Yetki devri. Mutfakta yetki devrinin amaçları. Yetki devrinin faydaları. Mutfakta yetki devrini engelleyici faktörler. Yönetimsel zaman. Yöneticilerin yönetsel zamanını etkileyen faktörler. Kişilik yapılan ve çalışma alışkanlıkları. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi. Ödev sunumu ve soru cevap şeklinde konuların irdelenmesi.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ224	Mutfak Ekipmanları	4	3 + 0	4,0	S	
Mutfak bilgisine genel bir bakış, mutfak planı ve fiziksel özellikleri, mutfak malzemeleri, mutfak ekipman ve aletleri, depolar, ana mutfak ekipmanları, kasaphane ve kasaphanede kullanılan ekipmanlar, sıcak mutfak ve sıcak mutfakta kullanılan ekipmanlar, soğuk mutfak ve soğuk mutfakta kullanılan ekipmanlar.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ225	Gıda Muhafaza Teknikleri	4	3 + 0	4,0	S	
Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ226	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	4	2 + 2	4,0	S	
Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma, gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması, şeker hamuru ve gıda boyalarının kullanım alanları ve teknikleri, sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama, meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama, şeker hamurundan çiçek yapımı, tatlılarda dekorasyon teknikleri, ana yemeklerde dekorasyon teknikleri.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ227	Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	4	2 + 2	4,0	S	
Giriş, yiyecek içecek hizmet sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmelerinin kapsamı ve önemi, ziyafet organizasyonun amacı, kapsamı ve yönetimi, ziyafet organizasyonun planlanması ve akış düzeni, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetimi organizasyon, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin denetim fonksiyonu, büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu yönetim ve denetim fonksiyonları, yiyecek içecek işletmeleri ziyafet yönetiminde koordinasyon.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ228	Restoran İşletmeciliği	4	3 + 0	4,0	S	
Yiyecek servis sistemleri, yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi, içecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi, endüstriyel mutfak malzemeleri, cafe & bar mutfaklarının tasarımı, ar-ge mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, havalımanı hizmet mutfaklarının tasarımı ve işleyiş süreci, fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarımı süreci, mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ229	Sosyal Davranış ve Protokol	4	3 + 0	4,0	S	
Bu ders; Sosyal Davranış Ve Protokol Tanımları Ve Özelliği, Sosyal Ve Duygusal Öğrenme, Sosyal Davranış Ve Protokol Kuralları, Tanışma Ve Tanıştırılma Ve İş Ortamında Görgü Kuralları, Hitaplar Ve Selamlama, Karşılama Ve Uğurlama, Sosyal Ortama Göre Dış Görünüş Kuralları, Sözlü İletişimde Protokol Kuralları, Ara Sınav, Yazılı İletişimde Protokol Kuralları, Makamda Davranış Kuralları ve Üstlerle İlişkiler, Masa Düzeninde, Davet ve Ziyafetlerde Protokol Kuralları, İş görüşmeleri ve Toplantı Protokolü, Özur Dileme, Protokol Yazıları ve Yönetici Asistanlığı Protokolü, E-mail Görgü Kuralları ve Protokol İlkeleri, Final Sınav; konularını içermektedir.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ230	Toplu Yemek Hizmetleri	4	3 + 0	4,0	S	
Hazır yemek sektöründeki gelişimleri, yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları, Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamaları konularına uygun sunumları içerir.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ231	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi	4	3 + 0	4,0	S	
Gastronomi ve ilişkili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak "Gastronomi", gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ232	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	4	2 + 1	4,0	S	
Yiyecek-içecek ve görsel estetik, yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam fotoğrafçılığı, fotoğrafın tanımı, ışık, renk, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ233	Bilecik Mutfağı	4	2 + 2	4,0	S	
Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farkları ele alınacaktır. Yöresel olarak Türk mutfağında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bu farkları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgelerdeki mutfak kültürünü nasıl etkilendiği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ234	Yiyecek ve İçecek Otomasyon Sistemleri	4	2 + 1	4,0	S	
Bu dersin içeriğinde otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler, envanter oluşturma ele alınmaktadır.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ235	Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri	4	2 + 2	4,0	S	
Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kuttama pastaları yapımı alanında uzmanlaşarak, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, şeker hamurundan figür oluşturma ve çikolata süslemelerinin yapımını öğrenirler.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ236	Yemek Tarifleri ve Standartlaşma	4	2 + 1	3,0	S	
Bu ders; Toplu beslenmenin tanımı ve önemi, standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları, yemeklerin adları ve grupları, standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar, standart tarife oluşturma aşamaları, duyuşal değerlendirme, kalite kontrol paneli ve özellikleri, et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, çorba, pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması, zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme konularını içermektedir.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ237	Vejetaryen Mutfak	4	2 + 1	4,0	S	
Vejetaryenliğin tanımı, tercih nedenleri, ekonomik ve sağlık boyutları, vejetaryenizmin beslenmedeki yeri, vejetaryenler için yeterli ve dengeli yemek reçetelerinin geliştirilmesi, farklı mutfak kültürlerinin vejetaryen beslenme tarzına uygun olarak düzenlenmesi öğretilir.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ238	Moleküler Gastronomi	4	2 + 1	4,0	S	
Mleküler Gastronomi, Oluşum Süreci, Ekipmanlar, Emülsifikasyon, Jelatinasyon, Sifon Kullanımı, Buz Oluşumu, Köpük Oluşumu, Saklama Yöntemleri, Moleküler Forma Getirme						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ239	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	4	3 + 0	4,0	S	
YİYECEK VE İÇECEK MALİYETİ KONTROLÜN KAPSAM VE ÖNEMİ, YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SÜRECİ VE AŞAMALARI, STANDART YİYECEK İÇECEK REÇETELERİNİN MALİYET HESAPLARININ YAPILMASI, YİYECEK İÇECEK FAALİYETLERİ İLE İLGİLİ DÖNEMSEL VERİLERİN İSTATİSTİKSEL YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ASÇ240	Yeni Mutfak Akımları	4	3 + 0	4,0	S	
17. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan "nouvelle cuisine" olarak adlandırılan yeni mutfak akımını, sanayileşme ve küreselleşmeyle birlikte gelişen fast food akımı, füzyon mutfağını, slow food akımını, vejeteryan ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ241	Yemek Yazarlığı	4	3 + 0	4,0	S	
Bu ders, web uygulamaları ile birlikte örnek dokümanları, sunumları ve yemek kültürü gazeteciliğine ilişkin dünya çapındaki uygulamaları kapsar.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ242	Mutfak Planlaması	4	3 + 0	4,0	S	
Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ243	Yemek, Kültür ve Toplum	4	3 + 0	4,0	S	
İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlemek.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ244	Fermente İçecekler	4	2 + 1	4,0	S	
Fermentasyon teknolojisi ve fermente içecekler						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ245	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	4	3 + 0	4,0	S	
Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ246	Çorba ve Sos Yapımı	4	2 + 2	4,0	S	
Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ247	Füzyon Mutfak	4	2 + 2	4,0	S	
Füzyon mutfağının kapsamı, moleküler gastronomi, füzyon mutfacı-moleküler gastronomi ilişkisi, füzyon mutfacı menüleri, yaratıcı yemek formülleri, füzyon mutfacı ile fonksiyonel yemek formülleri						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ248	Yiyecek ve İçecek Servisi	4	2 + 1	3,0	S	
Servis usullerini, yaygın kullanılan sunum tekniklerinin öğretilmesi. Yiyecek içecek hizmetlerine tarihsel bakış ,Yiyecek içecek endüstrisi, Yiyecek içecek hizmetlerinde profesyonellik, Personel nitelikleri, Beceri ve bilgi, Müşteri ilişkileri,Servise ön hazırlık, Yiyecek içecek servis ekipmanları, Endüstride farklı servis uygulamaları, Klasik servis usulleri, Yemek servisi, Bar ve içecek servisi, Serviste yöneticinin rolü, Sofrada görgü						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ249	Dünya Mutfakları	4	2 + 2	4,0	S	
Dünya Mutfak Kültürü, Fransız Mutfacı, İtalyan Mutfacı, İspanyol Mutfacı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları, Orta ve Kuzey Amerika Mutfacı, Meksika Mutfacı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfakları hakkında bilgiler ve uygulamalar.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ250	Yenilebilir Yabancı Otlar	4	3 + 0	4,0	S	
Yenilebilir yabancı otların belirlenmesi ve tanıtılması, salatalarda, baharat olarak, çay ve yemek yapımında kullanılan yabancı otların gruplandırılması. Yenilebilir bitkilerin kullanım şekilleri hakkında bilgiler vermek.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ251	Yemek Sosyolojisi	4	3 + 0	4,0	S	
Sosyolojinin temel kavramları, yemek ve toplum, dışarda yemek yeme kavramı, yemek ve otorite, yemek ve din ilişkisi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ252	İnsan Kaynakları Yönetimi	4	3 + 0	3,0	S	
İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri,örgütlenmesi, iş analizi, personel planlaması, personel sağlama ve secme, oryantasyon, eğitim, yetistirme ve geliştirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ253	Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	4	3 + 0	4,0	S	
Temel Mutfak Bilgisi, Mutfağın Örgütsel Yapısı, Mutfak Yönetimi, Yiyecek Döngüsü, Servis Sistemleri, Mutfak Tasarımı, Mutfak Tipleri, Mutfak İşleyişi						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ254	Yemek Kültürü ve Müzik	4	3 + 0	4,0	S	
Yemek kültürü konusunda kullanılabilecek iletişim araçları, yemek teması, işitsel yemek teması, müzik ve yemek bağlantısı						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ255	Antik Çağ Yemek Kültürü	4	3 + 0	4,0	S	
Antik Çağ Yemek Kültürüile ilgili bilgi verir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ256	Restoran ve Mutfak Ergonomisi	4	3 + 0	4,0	S	
Bu ders kapsamında, ergonominin tanımı, mutfak ve restoran tasarımında ergonominin önemi, ergonominin iş verimine etkisi konuları üzerinde durulacaktır.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ257	Çikolata Yapım Teknikleri	4	2 + 2	4,0	S	
Çikolatanın tarihçesi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar						
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ258	Tüketici Davranışı	4	3 + 0	4,0	S	
Tüketiciyi tanımak, tüketici davranış modellerini anlamak, Tüketici davranış rollerini anlamak, Satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptamak, Tüketici karar alma sürecini değerlendirmek.						

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ259	Menü Mühendisliği	4	3 + 0	4,0	S	
Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim menü ve fiyatlandırma, menü ve tutundurma, menü ve servis, menü ve beslenme, menü ve maliyet, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ260	Mesleki Etik	4	3 + 0	4,0	S	
Etik, mesleki etik ve iş etiği hakkında genel bilgiler						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ261	Türk Tatlıları	4	3 + 1	4,0	S	
Tarihsel süreç boyunca Türk mutfağı içinde yer alan tatlıların uygulama ve teori yönünden ele alınması, farklı hammaddeler ve teknikler ile hazırlanan tatlıların uygulama yöntemi ile öğrenilmesi.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ262	Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar	4	3 + 1	4,0	S	
Dersin İçeriği Sütle hazırlanan tatlılar ve dondurmaların hazırlanırken kullanılan teknik ve teorik bilginin aktarılması, sütlü tatlılar ve dondurmaların tarihsel süreç içindeki değişimleri ve farklı pişirme yöntemleri kullanarak hazırlanan sütlü tatlıların hazırlanması.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
AŞÇ263	Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları	4	2 + 2	4,0	S	
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	4	2 + 0	2,0	Z	
Türkiye Cumhuriyeti'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
BŞÜ200	İşletmede Mesleki Eğitim	4	5 + 10	19,0	S	
Zorunlu işletmede mesleki eğitim.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
ENG102	İngilizce II	4	2 + 0	2,0	Z	
Başlangıç düzeyde İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama.						
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S	
TRK102	Türk Dili II	4	2 + 0	2,0	Z	
Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, yazılı kompozisyon türleri, şiir, tiyatro, hikaye ve roman, destan, masal-gezi yazısı-anı, sözlü kompozisyon ve türleri, bilgi kaynaklarına erişim ve kütüphane kullanımı, bilimsel yazı hazırlama teknikleri, edebiyat ve düşünce dünyası.						