T.C.
BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
Aşçılık
(2021 - 2022) Ders İçeriği

1. YARIYIL

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ101	**Mutfak Uygulamaları I**	1	2 + 2	6,0	Z

Stock hazırlamanın prensipleri, mirepoix hazırlama ve kullanma, sos tarihi, sosları farketmek ve sınıflandırmak, kıvam vericileri uygun biçimde kullanmak, klasik ve modern sos örneklerini hazırlamak, çorbaların sınıflandırmasını öğrenmek, kremalı ve püre çorbaları hazırlamak, soğuk çorbaları hazırlamak.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ103	**İş Sağlığı ve Güvenliği**	1	3 + 0	3,0	Z

Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliğini tehdit eden tehlikeler, tehlikelerin sınıflandırılması, tehlikelere karşı alınması gereken önlemler, tehlike anında yapılması gerekenler,

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ105	**Genel Turizm**	1	3 + 0	4,0	Z

Turizm sektörünü ait kavramlar, Turizm işletmeleri, Turist kavramını ve turizmin önemi, Turizmin çevresel özellikleri, Turizmin ekonomiye ve ekonomik unsurlara ait ilişkisini içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ107	**Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**	1	3 + 0	3,0	Z

Gastronomi, Gastronomi Terminolojisi, Gastronominin Türleri, Gastronomi Tarihi, Rafine Mutfak ve Diğer Mutfak Akımları, Gündelik Hayat ve Gıda, Mutfakta Profesyonellik, Yiyecek ve Beslenme Tarihi, Tarih Öncesi Çağlarda Beslenme, Tarih Çağlarında Beslenme, Mutfak Hiyerarşisi, Mutfak Planlaması, Uygarlıklar ve Gastronomi, Gastronomi ve Etkileşim İçinde Olduğu Diğer Bilim Dalları, Yiyecek İçecek Tarihi, Yemek ve Kültür, Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri, Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Akımlar.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ109	**Beslenme İlkeleri**	1	2 + 0	2,0	Z

Beslenmenin temel kavramları, besin öğleri (karbonhidratlari proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su), enerji metobolizması, besin grupları (et, süt,yumurta, kurubaklagil, tahıllar), yemek planlama konularından oluşmaktadır.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ111	**Gıda Hijyeni ve Sanitasyon**	1	2 + 0	2,0	Z

Hijyen ve sanitasyonun tanımı, hijyen-kalite ilişkisi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, hijyen riskleri, önlemler, gıda hijyeni, kişisel hijyen, el yıkama, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ211	**Gıda Coğrafyası**	1	3 + 0	4,0	S

Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetişme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ212	**Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ213	**Turizm Etiği**	1	3 + 0	4,0	S

Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ214	**Gıda Bilimi ve Teknolojisi**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ215	**Turizm Pazarlaması**	1	3 + 0	4,0	S

Pazarlamanın turizm alanındaki yerine genel bir bakış olarak tasarlanan bu ders Pazarlamaya dair genel kavramları, teoriler ve yaklaşımları, turizm alanında pazarlamanın nasıl işlediğini gibi konuları harmanlayarak sunar.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ216	**Soğuk Mutfak**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ217	**Yöresel Mutfaklar**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ218	**Osmanlı Mutfağı**	1	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 sofra düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebaplar, balık vd. dolmalar, 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ219	**Turizm Coğrafyası**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ220	**Ekmek Yapım Teknikleri**	1	2 + 2	4,0	S

Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmek

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ221	**Gastronomi ve Medya**	1	3 + 0	4,0	S

Bu ders; gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, kitle İletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ222	**Baharat ve Kahve Kültürü**	1	2 + 1	4,0	S

Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırlı 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ223	**Mutfak Hizmetleri Yönetimi**	1	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. Yönetsel zaman. Yöneticilerin yönetsel 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ224	**Mutfak Ekipmanları**	1	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
AŞÇ225	**Gıda Muhafaza Teknikleri**	1	3 + 0	4,0	S

Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ226	**Yaratıcı Mutfak Uygulamaları**	1	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
AŞÇ227	**Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu**	1	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**	1	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**	1	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 Selamlaşma, 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, Özür 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
AŞÇ230	**Toplu Yemek Hizmetleri**	1	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**	1	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 Stilistliği ve Fotoğrafçılık**	1	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 Mutfağı**	1	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 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**	1	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**	1	2 + 2	4,0	S

Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kutlama 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
AŞÇ236	**Yemek Tarifleri ve Standartlaşma**	1	2 + 1	4,0	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, duyusal 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
AŞÇ237	**Vejetaryen Mutfak**	1	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**	1	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**	1	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 İSTATİSTİKSİ YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ240	**Yeni Mutfak Akımları**	1	3 + 0	4,0	S

17. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan "nouvell 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ241	**Yemek Yazarlığı**	1	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**	1	3 + 0	4,0	S

Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ243	**Yemek, Kültür ve Toplum**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ244	**Fermente İçecekler**	1	2 + 1	4,0	S

Fermantasyon teknolojisi ve fermente içecekler

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ245	**Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi**	1	3 + 0	4,0	S

Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ246	**Çorba ve Sos Yapımı**	1	2 + 2	4,0	S

Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ247	**Füzyon Mutfak**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ248	**Yiyecek ve İçecek Servisi**	1	2 + 1	4,0	S

Bu ders, yiyecek ve servisinin nasıl yapıldığı, servis sırasının nasıl olduğu, yiyecek ve içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon hakkında bilgi sunar.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ249	**Dünya Mutfakları**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ250	**Yenilebilir Yabani Otlar**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ251	**Yemek Sosyolojisi**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ252	**İnsan Kaynakları Yönetimi**	1	3 + 0	4,0	S

İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri,örgütlenmesi, iş analizi, personel planlaması, personel sağlama ve secme, oryantasyon, egitim, yetistirme ve gelistirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ253	**Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ254	**Yemek Kültürü ve Müzik**	1	3 + 0	4,0	S

Yemek kültürü konusunda kullanılabilecek iletişim araçları, yemek teması, işitsel yemek teması, müzik ve yemek bağlantısı

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ255	**Antik Çağ Yemek Kültürü**	1	3 + 0	4,0	S

Antik Çağ Yemek Kültürüile ilgili bilgi verir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ256	**Restoran ve Mutfak Ergonomisi**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ257	**Çikolata Yapım Teknikleri**	1	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ258	**Tüketici Davranışı**	1	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**	1	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**	1	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**	1	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**	1	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
MOS101	**Genel ve Teknik İletişim**	1	2 + 0	2,0	S

İletişimin tanımı, türleri,öğeleri, işlevleri. Sözlü ve yazılı iletişim teknikleri ve türleri, Meslek yaşamında iletişim. Grup ve Kitle iletişimi. İletişim araçları ve kanalları. Grafik İletişim ve kullanım alanları. Etik ve mesleki etik, vb. konular.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS102	**Girişimcilik**	1	2 + 0	2,0	S

Girişimciliğin Temel Fonksiyonları, KOBİ'lerin Ekonomiye ve Sosyal Hayata Katkıları. KOBİ'lerin Zayıf Yönleri ve Türkiye'de KOBİ'lere Destek Sağlayan Kuruluşlar. Franchising Sistemi ve Yatırımcıya Sağlayacağı Faydalar. Pazarlama ve Tutundurma Stratejileri. İş Planı ve Bölümleri.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS103	**Ekip Liderliği**	1	2 + 0	2,0	S

Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS105	**Kalite Güvence ve Standartlar**	1	2 + 0	2,0	S

Tüm çalışanların katılımı, yapılan işlerin tüm yönlerini, tüm toplumu ve üretilen ürün ve hizmetlerin tümü, müşterilerin bugünkü beklenti ve ihtiyaçlarını tam zamanında karşılayıp, onlara gelecekteki beklentilerini aşan ürün ve servisler sunulması, yönetimin her konuda çalışanlara liderlik yapmasını, çalışanlara örnek model oluşturulmasını ve şirket çapında katılımcı yönetimin tanıtılması; EFQM mükemmellik Modeli ile Değişim ve Yönetimi, standart ve standardizasyon ile standardın üretim ve hizmet sektöründeki önemi, kalite yönetim sistemleri ve özellikle çevre standartları hakkında bilgilendirmek.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS106	**Araştırma Teknikleri ve Seminer**	1	2 + 0	2,0	S

Bilimin ne olduğu, bilimsel araştırmanın sürecleri, kaynak derleme yöntemleri, araştırma teknikleri, sosyal bilimlerde nitel yöntemlerin kullanılması.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS108	**Bilişim Hukuku**	1	2 + 0	2,0	S

Ulusal ve uluslararası alanda bilişim (siber) suçları ile ilgili olarak yapılan düzenlemeler, uluslararası anlaşmalar, anayasal düzenlemeler, kanun ve yönetmeliklerle yapılan düzenlemeler, kişisel verilerin saklanması, çocuk istismarı suçları, banka ve kredi kartı dolandırıcılığı, yetkisiz erişim ve verileri değiştirme, fikir ve sanat eserleri kanununa muhalefet, phishing, spam, siber saldırılar.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS110	**Beden Eğitimi ve Spor**	1	2 + 0	2,0	S

Beden eğitimi ve spor ile ilgili temel kavramlar,spor tesislerini tanıma ,kullanma ve bazı spor branşları hakkında temel bilgiler,beslenme,ilkyardım,yaşam boyu spor konuları hakkında bilgiler .

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS111	**Türk Müziği**	1	2 + 0	2,0	S

Başlangıçtan günümüze kadar Türk Müziği'nin geçirdiği evreler ve tarihi seyrinin incelenmesi. Türk Sanat Müziği ve Türk Halk Müziği Repertuarı üzerine toplu uygulamalar yaparak, melodi ve ritm bakımından yetenekleri geliştirmek.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS112	**Güzel Sanatlar**	1	2 + 0	2,0	S

Görsel İletişim ve Biçimlendirme. Kültürel Miras. Sanat Eleştirisi ve Estetik

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS113	**Herkes İçin Spor**	1	2 + 0	2,0	S

Herkes İçin Sporun tarihçesi ve gelişim süreci, Türkiye'de Herkes İçin Spor anlayışının yaygınlaşması ve örgütlenmesi, Dünyada herkes için spor felsefesi ve yaşam boyu spor uygulamaları, Sağlıklı Yaşam Ve Egzersiz, Yaşam boyu Spor uygulamaları, Şişmanlık ve kilo ,kontrolü, Çocuk ve gençlerde spor, Yaşlılar da spor , Fitness uygulamaları, Outdoor sporlar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS115	**Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri**	1	2 + 0	2,0	S

Proje hazırlama ve uygulamada temel ilkeler, proje döngüsü yönetimi, mantıksal çerçevenin hazırlanması, faaliyetlerin planlanması, proje bütçesinin hazırlanması ve uygulamaya hak kazanmış bir projenin uygulamada yaşanan süreçleriyle ilgili örnekler derste detaylı bir şekilde işlenecektir. Uygulama sürecinde ise öğrenciler kendi proje taslaklarını hazırlayacaklardır.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS116	**Sanat, Tarih ve Kültür**	1	2 + 0	2,0	S

Kültürün tanımı, kültürü oluşturan öğeler, kültür farklılıkları, Anadolu kültür tarihi, Kültürün Sanat üzerindeki etkisi, çağlara göre değişen kültürel farklılıkların sanatsal olarak incelenmesi, Kültür ve sanatın Anadolu'da tarihsel gelişimi, Prehistorik dönem kült inançları, İlkçağ Anadolu kültürleri, Antik dönem kültür ve sanatı, Anadolu da Türk kültürünün izleri, Çağdaş Anadolu sanatı ve kültürel değerleri.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS120	**İşaret Dili**	1	2 + 0	2,0	S

1. Türk işaret dili tarihçesi 2. Türk işaret dili parmak alfabesi 3. Temel işaretler 4. Olumlu ve olumsuz cümle yapıları 5. Soru cümleleri

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS190	**Akademik Türkçe**	1	2 + 0	2,0	S

Eğitimlerine devam eden ulusal ve uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlar yapabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmaları topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS202	**İş Hukuku**	1	2 + 0	2,0	S

İş hukukunun tarihçesi, iş hukukunun temel kavramları, bireysel iş hukuku, iş sözleşmesinin kurulması, iş sözleşmesinin türleri, iş sözleşmesinin feshi ve sonuçları, çalışma süreleri, dinlenme süreleri

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS203	**Pazarlama**	1	2 + 0	2,0	S

Pazarlama ile ilgili Temel Kavramlar; Pazarlama Fonksiyonları; Pazarlamada Karar Verme; Pazarlama Planlaması; Pazarlama Yönetim Süreci; Pazarlamanın Çevre Koşulları; Satın Alma Davranışları; Hedef Pazar Kararları; Pazarlama karması Elemanlarına ilişkin Kararlar; Pazarlama planı; Pazarlama Faaliyetlerinin Denetimi

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS204	**Halkla İlişkiler**	1	2 + 0	2,0	S

Bu derste, Halkla İlişkilerin Kavramsal Çerçevesi, Halkla İlişkilerde İzlenen Amaçlar Ve Temel İlkeler, Halkla İlişkiler Faaliyetlerinde Kullanılan İletişim Araç ve yöntemleri,Uygulama Alanları, Halkla İlişkiler Kampanya Yönetim Süreci, Dünyada ve Türkiye'de Halkla İlişkiler Örnekleri gibi konular yer almaktadır.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS205	**Bilimsel ve Mesleki Etik**	1	2 + 0	2,0	S

Etik ve meslek etiği: tanım, ilkeler, yaklaşımlar(teoriler),İş etiğinin tarihsel gelişimi,etik dışı davranışlar, Çıkar çatışması ve etik dışı davranışları etkileyen faktörler (kişiye ve eyleme ilişkin etmenler),Etik din,ahlak ve hukuk ilişkisi,Bilimsel etik nedir?,Bilimsel etik ilkeleri,İntihal,Türkiye ve dünyadaki bilimsel etik kurul ve kararları

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS209	**İşletme Yönetimi**	1	2 + 0	2,0	S

İşletme kavramına giriş; üretim faktörleri; işletme kavramlarının tanıtımı; şirket kavramı ve türleri; işletmelerin kuruluşundaki fizibilite çalışmaları; işletmelerin büyümesi ve büyüme çeşitleri; işletmelerin küçülmesi ve sonuçları; Etik ve Toplumsal Sorumluluk; Yönetim kavramı; Yönetim ve yönetici fonksiyonları; Stratejik Yönetim; İnsan Kaynakları Yönetimi; Pazarlama Yönetimi; Üretim Yönetimi ve Kapasite kavramı; Muhasebe kavramı ve Finansal Yönetim; Yönetim Bilgi Sistemleri...

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS210	**Gönüllülük Çalışmaları**	1	2 + 0	2,0	S

derste kısaca başta Gönüllülük çalışmaları ve Sivil tolum çalışmaları olmak üzere, günümüz dünyasında sivil toplum örgütlerin çalışma usul ve esaslarını, faaliyetlerini, tanıtım ve halkla ilişkiler bağlamında kendilerini topluma anlatabilmeleri ile ilgili stratejilerini göreceklerdir. bunların yanında çeşitli sivil toplum örgütlerinin kendi faaliyetlerini aktardıkları tecrübe paylaşımı olacaktır.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS212	**Trafik Güvenliği**	1	2 + 0	2,0	S

Sosyal yaşam alanlarından biri olarak trafiğin çok disiplinli olarak açıklanması. Hukuk, çevre, halk sağlığı, şehircilik, psikoloji, mühendislik, iletişim vb. disiplinlerinin bir sistem olarak trafiğe katkısı. Trafik sistemlerinin bireye ve bireyin trafik sistemlerine etkileri hakkında bilgi verilmesi.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS215	**Kariyer Planlama ve Geliştirme**	1	2 + 0	2,0	S

Bu derste kariyer planlama ve geliştirme ile ilişkili kavramları, kariyer yönetimi uygulamaları ve araçları, kariyer devreleri ve kariyer sorunları ve çözümleri ile ilgili konulara değinilecektir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS216	**Performans Yönetimi**	1	2 + 0	2,0	S

İnsan kaynakları yönetimi süreci, performans değerleme süreci ve teknikleri, İş değerleme ve yöntemleri, İş değerleme, ücret ve performans ilişkisi, Ücret teorileri, Ücret sistemleri, Ücret denetimi, ücret-verimlilik ilişkisi

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS217	**Davranış Bilimleri**	1	2 + 0	2,0	S

İnsan davranışını etkileyen temel unsurlar, toplumsallaşma ve kimlik, kültür ve davranış ilişkisi, Birey davranışı üzerindeki grup etkileri ve davranış bozuklukları.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
MOS219	**İnovasyon**	1	2 + 0	2,0	S

Girişimcilik , Girişimcilik türleri, Inovasyon kavramı, Inovasyon türleri, Inovasyon stratejileri, Stratejik işbirlikleri.

2. YARIYIL

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ102	**Mutfak Uygulamaları II**	2	2 + 2	6,0	Z

Temel bıçak kesim teknikleri, Aromatik sular(Stocks) I, Bağlayıcılar, Çorbalar I-II-III-IV, Soslar I-II-III-IV, Pişirme Teknikleri

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ104	**Menü Planlama**	2	3 + 0	3,0	Z

Menü çeşitleri, menünün önemi, maliyet hesaplama, menü mühendisliği, konsepte göre menü planlayabilme ve tasarlayabilme.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ106	**Yiyecek İçecek Yönetimi**	2	3 + 0	3,0	Z

Yiyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ108	**Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri**	2	2 + 2	4,0	Z

Geleneksel Türk tatlıları, uluslararası mutfaklardaki mevcut tatlı ve pasta hazırlama teknikleri, temel sos, krema ve şurup hazırlama yöntemleri

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ110	**Türk Mutfak Kültürü**	2	3 + 0	3,0	Z

Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar, Tarihsel Gelişim; Yumurtalar, Mutfak Mimarisi; Etler Mutfak Araçları; Sakatatlar, Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları, Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler, Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar, Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar, Kutsal Günler; Pilavlar, Neşeli Günler; Hamur İşleri, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ112	**Gastronomi Turizmi**	2	3 + 0	3,0	Z

Gastronomik değerler, hedef pazarlama, yerel gıda, yerel gıda ile ilgili özel günler ve etkinlikler, gastro-tur planlaması yoluyla hedef marka yaratan gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ211	**Gıda Coğrafyası**	2	3 + 0	4,0	S

Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetişme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ212	**Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ213	**Turizm Etiği**	2	3 + 0	4,0	S

Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ214	**Gıda Bilimi ve Teknolojisi**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ215	**Turizm Pazarlaması**	2	3 + 0	4,0	S

Turizmde pazarlama ve pazarlama kavramları, özellikleri, Pazar türleri, Pazar bölümleme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanları gibi pazarlama ile ilgili tüm bilgileri turizm işletmeleri açısından ele almak.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ216	**Soğuk Mutfak**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ217	**Yöresel Mutfaklar**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ218	**Osmanlı Mutfağı**	2	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 sofra düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebaplar, balık vd. dolmalar, 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ219	**Turizm Coğrafyası**	2	3 + 0	4,0	S

Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ220	**Ekmek Yapım Teknikleri**	2	2 + 2	4,0	S

Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmek

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ221	**Gastronomi ve Medya**	2	3 + 0	4,0	S

Bu ders; gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, kitle İletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ222	**Baharat ve Kahve Kültürü**	2	2 + 1	4,0	S

Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırlı 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ223	**Mutfak Hizmetleri Yönetimi**	2	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. Yönetsel zaman. Yöneticilerin yönetsel 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ224	**Mutfak Ekipmanları**	2	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
AŞÇ225	**Gıda Muhafaza Teknikleri**	2	3 + 0	4,0	S

Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ226	**Yaratıcı Mutfak Uygulamaları**	2	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
AŞÇ227	**Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu**	2	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**	2	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**	2	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 Selamlaşma, 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, Özür 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
AŞÇ230	**Toplu Yemek Hizmetleri**	2	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**	2	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 Stilistliği ve Fotoğrafçılık**	2	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 Mutfağı**	2	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 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**	2	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**	2	2 + 2	4,0	S

Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kutlama 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
AŞÇ236	**Yemek Tarifleri ve Standartlaşma**	2	2 + 1	4,0	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, duyusal 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
AŞÇ237	**Vejetaryen Mutfak**	2	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**	2	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**	2	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 İSTATİSTİKSİ YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ240	**Yeni Mutfak Akımları**	2	3 + 0	4,0	S

17. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan "nouvell 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ241	**Yemek Yazarlığı**	2	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**	2	3 + 0	4,0	S

Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ243	**Yemek, Kültür ve Toplum**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ244	**Fermente İçecekler**	2	2 + 1	4,0	S

Fermantasyon teknolojisi ve fermente içecekler

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ245	**Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi**	2	3 + 0	4,0	S

Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ246	**Çorba ve Sos Yapımı**	2	2 + 2	4,0	S

Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ247	**Füzyon Mutfak**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ248	**Yiyecek ve İçecek Servisi**	2	2 + 1	4,0	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ249	**Dünya Mutfakları**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ250	**Yenilebilir Yabani Otlar**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ251	**Yemek Sosyolojisi**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ252	**İnsan Kaynakları Yönetimi**	2	3 + 0	4,0	S

İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri,örgütlenmesi, iş analizi, personel planlaması, personel sağlama ve secme, oryantasyon, egitim, yetistirme ve gelistirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ253	**Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ254	**Yemek Kültürü ve Müzik**	2	3 + 0	4,0	S

Yemek kültürü konusunda kullanılabilecek iletişim araçları, yemek teması, işitsel yemek teması, müzik ve yemek bağlantısı

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ255	**Antik Çağ Yemek Kültürü**	2	3 + 0	4,0	S

Antik Çağ Yemek Kültürüile ilgili bilgi verir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ256	**Restoran ve Mutfak Ergonomisi**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ257	**Çikolata Yapım Teknikleri**	2	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ258	**Tüketici Davranışı**	2	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**	2	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**	2	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**	2	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**	2	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
MOS190	**Akademik Türkçe**	2	2 + 0	2,0	S

Eğitimlerine devam eden ulusal ve uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlar yapabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmaları topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler.

3. YARIYIL

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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, yetişme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ215	**Turizm Pazarlaması**	3	3 + 0	4,0	S

Turizmde pazarlama ve pazarlama kavramları, özellikleri, Pazar türleri, Pazar bölümleme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanları gibi pazarlama ile ilgili tüm bilgileri turizm işletmeleri açısından ele almak.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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 sofra düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebaplar, balık vd. dolmalar, 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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ219	**Turizm Coğrafyası**	3	3 + 0	4,0	S

Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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 İletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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 ıtırlı 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	Yarıyıl	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. Yönetsel zaman. Yöneticilerin yönetsel 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	Yarıyıl	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, 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
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, 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
AŞÇ227	**Ziyafet Mutfağı 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 Selamlaşma, 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, Özür 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
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 Stilistliği 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 Mutfağı**	3	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 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, kutlama 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
AŞÇ236	**Yemek Tarifleri ve Standartlaşma**	3	2 + 1	4,0	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, duyusal 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
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 İSTATİSTİKSİ YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.

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 "nouvell 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	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 mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ244	**Fermente İçecekler**	3	2 + 1	4,0	S

Fermantasyon teknolojisi ve fermente içecekler

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ248	**Yiyecek ve İçecek Servisi**	3	2 + 1	4,0	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 yönerticinin rolü, Sofrada görgü

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ252	**İnsan Kaynakları Yönetimi**	3	3 + 0	4,0	S

İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri,örgütlenmesi, iş analizi, personel planlaması, personel sağlama ve secme, oryantasyon, egitim, yetistirme ve gelistirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ255	**Antik Çağ Yemek Kültürü**	3	3 + 0	4,0	S

Antik Çağ Yemek Kültürüile ilgili bilgi verir.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ262	**Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar**	3	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
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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
AŞÇ200	**Staj**	4	0 + 2	4,0	Z

Staj uygulamaları yaz aylarında ve/ veya yarıyıl tatilinde olabileceği gibi yarıyıl içinde olacak şekilde de düzenlenebilir. Yarıyıl içi staj uygulamaları yarı/ tam zamanlı olarak yürütülebilir. Staj çalışması 30 iş günü olarak tanımlanmıştır.

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
BŞÜ202	**İş Yeri Uygulaması**	4	0 + 20	10,0	Z

Öğrencilerin alanlarına uygun bir işletmede yahut devlet kurumunda bir dönem boyunca çalışarak uygulamalı eğitim almaları.

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
BŞÜ204	**İş Yeri Eğitimi**	4	5 + 0	10,0	Z

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.