

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.					
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,					
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.					
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 Dallarını, Yiyecek İçecek Tarihi, Yemek ve Kültür, Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri, Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeni Akımlar.					
AŞÇ109	Beslenme İlkeleri	1	2 + 0	2,0	Z
Beslenmenin temel kavramları, besin öğeleri (karbonhidratları proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su), enerji metabolizması, besin grupları (et, süt,yumurta, kurubaklagil, tahıllar), yemek planlama konularından oluşmaktadır.					
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					
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, yetiştirme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar					
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					
AŞÇ213	Turizm Etiği	1	3 + 0	4,0	S
Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.					
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					
AŞÇ215	Turizm Pazarlaması	1	3 + 0	4,0	S
Turizmde pazarlama ve pazarlama kavramları, özellikleri, Pazar türleri, Pazar bölümlenme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanlar gibi pazarlama ile ilgili tüm bilgileri turizm işletmeleri açısından ele almak.					
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 dekorasyonunu hazırlama.					
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					
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 personeli. Padişahlara yemekleri, öğünleri ve sofranın düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaf. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilavlar, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, 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.					
AŞÇ219	Turizm Coğrafyası	1	3 + 0	4,0	S
Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri.					

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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 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	1	2 + 1	4,0	S
Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırli 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	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. Yönetimsel 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	Yarıyl	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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ225	Gıda Muhafaza Teknikleri	1	3 + 0	4,0	S
Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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 organizasyonunun amacı, kapsamı ve yönetimi, ziyafet organizasyonunun 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	Yarıyl	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	Yarıyl	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 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, Özgür Dileme, Protokol Yazmaları ve Yönetici Asistanlığı Protokolü, E-mail Görgü Kuralları ve Protokol İlkeleri, Final Sınav; konularını içermektedir.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ232	Yemek Stilistiği 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	Yarıyl	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 kültürünün nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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, kullama 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	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.					
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					
AŞÇ239	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	1	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.					
AŞÇ240	Yeni Mutfak Akımları	1	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, vejetaryen ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.					
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.					
AŞÇ242	Mutfak Planlaması	1	3 + 0	4,0	S
Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.					
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 çözümlenmek.					
AŞÇ244	Fermente İçecekler	1	2 + 1	4,0	S
Fermentasyon teknolojisi ve fermente içecekler					
AŞÇ245	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	1	3 + 0	4,0	S
Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi					
AŞÇ246	Çorba ve Sos Yapımı	1	2 + 2	4,0	S
Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.					
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					
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.					
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.					
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					
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					
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					
AŞÇ255	Antik Çağ Yemek Kültürü	1	3 + 0	4,0	S
Antik Çağ Yemek Kültürü ile ilgili bilgi verir.					
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	Yarıyl	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, dolgu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ262	Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar	1	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
MOS101	Genel ve Teknik İletişim	1	2 + 0	2,0	S
İletişim kavramı ve anlamı, İletişim süreci, İletişim türleri, İletişimin engelleri, Teknik iletişim, İletişim araçları ve kanalları, beden dili.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
MOS102	Grişimcilik	1	2 + 0	2,0	S
Grişimciliğin 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	Yarıyl	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	Yarıyl	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 bilgilendirme.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
MOS106	Araştırma Teknikleri ve Seminer	1	2 + 0	2,0	S
Bilimin ne olduğu, bilimsel araştırmanın süreçleri, kaynak derleme yöntemleri, araştırma teknikleri, sosyal bilimlerde nitel yöntemlerin kullanılması.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	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 seyirinin incelenmesi. Türk Sanat Müziği ve Türk Halk Müziği Repertuarı üzerine toplu uygulamalar yaparak, melodi ve ritm bakımından yetenekleri geliştirmek.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	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 tasarımlarını 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.					
MOS120	İşaret Dili	1	2 + 0	2,0	S
İşaret diliyle ilgili temel kavramlar; Türk işaret dili, tarihi ve özellikleri; Türk işaret dilinde harfler; Ses bilgisi; işaretin iç yapısı, eş zamanlılık ve ardışıklık; ses bilgisi açısından el alfabesi; işaret dilinde şekil bilgisi, işaretin yapılanışı ve biçimleniş; sözcük sınıfları ve zamirler; işaret dilinde söz dizimi; sözcük dizilişi, cümle türleri; soru cümleleri; işaret dilinde anlam bilimi; anlam ve gönderim, anlam türleri, deyimler; Türk işaret dili ile karşılıklı konuşma.					
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 çalışmalarını topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler.					
MOS202	İş Hukuku	1	2 + 0	2,0	S
Hukuk kavramı, hukukun işlevleri, hukuk kurallarının toplumsal yaşamı düzenleyen diğer hukuk kurallarından farkları, yaptırım türleri, hukukun dalları, iş hukukunun kaynakları, bireysel iş hukuku, toplu (kollektif) iş hukuku					
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 İlişkin Kararlar; Pazarlama planı; Pazarlama Faaliyetlerinin Denetimi					
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 Örneklere gibi konular yer almaktadır.					
MOS205	Bilimsel ve Mesleki Etik	1	2 + 0	2,0	S
Etik ve meslek etiği: tanım, ilkeler, yaklaşımlar(teoriler),iş etiğinin tarihsel gelişimi,etik dışı davranışlar, Çıkar çatışması ve etik dışı davranışları etkileyen faktörler (kişiy 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					
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...					
MOS210	Gönüllülük Çalışmaları	1	2 + 0	2,0	S
derste kısaca başta Gönüllülük çalışmaları ve Sivil toplum çalışmaları olmak üzere, günümüz dünyasında sivil toplum örgütlerin çalışma usul ve esaslarını, faaliyetlerini, tanıtım ve halkla ilişkiler bağlamında kendilerini topluma anlatabilmeleri ile ilgili stratejilerini görecektirler. bunların yanında çeşitli sivil toplum örgütlerinin kendi faaliyetlerini aktardıkları tecrübe paylaşımı olacaktır.					
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 trafığe katkısı. Trafik sistemlerinin bireye ve bireyin trafik sistemlerine etkileri hakkında bilgi verilmesi.					
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.					
MOS216	Performans Yönetimi	1	2 + 0	2,0	S
İnsan kaynakları yönetimi süreci, performans değerlendirme süreci ve teknikleri, iş değerlendirme ve yöntemleri, iş değerlendirme, ücret ve performans ilişkisi, Ücret teorileri, Ücret sistemleri, Ücret denetimi, ücret-verimlilik ilişkisi					
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.					
MOS219	İnovasyon	1	2 + 0	2,0	S
Girişimcilik , Girişimcilik türleri, İnovasyon kavramı, İnovasyon türleri, İnovasyon stratejileri, Stratejik işbirlikleri.					

2. YARIYIL

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ104	Menü Planlama	2	3 + 0	3,0	Z
Menü çeşitleri, menünün önemi, maliyet hesaplama, menü mühendisliği, konseptte göre menü planlayabilme ve tasarlayabilme.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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	Yarıyl	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 Sebzeler ve Meyveler, Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar, Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar, Kutsal Günler; Pırlavlar, Neşeli Günler; Hamur İşleri, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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	Yarıyl	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, 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	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 antropometrin 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	2	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	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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ215	Turizm Pazarlaması	2	3 + 0	4,0	S
Turizm Pazarlamasının temel kavramları, hizmetin kavramı ve özellikleri, pazarlama çevresi, pazarlama bilgi sistemi, Turizmde pazar bölümlendirme, pazarlama stratejisi, sosyal medya ve turizm					
Kodu	Ders Adı	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ216	Soğuk Mutfak	2	2 + 2	4,0	S
Ön hazırlık yapma, Soğuk soslar ve marinatlar hazırlama, Salatalar hazırlama, Mızgıncılar hazırlama, Ordövr çeşitlerini hazırlama, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama, Soğuk çorbalar hazırlama, Zeytinyağlı yemekler 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	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	Yarıyl	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 personeli. Padişahlara yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaf. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pırlavlar. 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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ219	Turizm Coğrafyası	2	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	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	Yarıyl	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 iletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.					
AŞÇ222	Baharat ve Kahve Kültürü	2	2 + 1	4,0	S
Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırli 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 yapılaş biçimleri gibi konular ele alınmaktadır.					
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. Yönetimsel 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.					
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.					
AŞÇ225	Gıda Muhafaza Teknikleri	2	3 + 0	4,0	S
Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri					
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.					
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.					
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.					
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 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.					
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.					
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.					
AŞÇ232	Yemek Stili 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.					
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.					
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.					
AŞÇ235	Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri	2	2 + 2	4,0	S
Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kullama pastaları yapımı alanında uzmanlaşarak, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, şeker hamurundan figür oluşturma ve çikolata süslemelerinin yapımını öğrenirler.					

Kodu	Ders Adı	Yarıyl	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.					
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					
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 İSTATİSTİKİ YÖNTEMLERLE RAPORLANMASI.					
AŞÇ240	Yeni Mutfak Akımları	2	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, vejetaryen ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.					
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.					
AŞÇ242	Mutfak Planlaması	2	3 + 0	4,0	S
Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.					
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 çözümlenmek.					
AŞÇ244	Fermente İçecekler	2	2 + 1	4,0	S
Fermentasyon teknolojisi ve fermente içecekler					
AŞÇ245	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	2	3 + 0	4,0	S
Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi					
AŞÇ246	Çorba ve Sos Yapımı	2	2 + 2	4,0	S
Temel soslar, temel sos çeşitleri, çorbalar ve çeşitleri teorik bilgi ve uygulamalarını kapsamaktadır.					
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					
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.					
AŞÇ250	Yenilebilir Yabancı 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.					
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					
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					
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					
AŞÇ255	Antik Çağ Yemek Kültürü	2	3 + 0	4,0	S
Antik Çağ Yemek Kültürü ile ilgili bilgi verir.					
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, dolgu 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
Eğitilmelerine 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 çalışmalarını 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, yetiştirme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar					
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					
AŞÇ213	Turizm Etiği	3	3 + 0	4,0	S
Etik kavramı, yönetsel açıdan etik, iş etiğinin kurumsallaşması.					
AŞÇ214	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	3 + 0	4,0	S
Gıdaların bileşenleri, tahlil teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi					
AŞÇ215	Turizm Pazarlaması	3	3 + 0	4,0	S
Hizmet pazarlaması, turizm pazarlaması, turistik ürün, fiyatlandırma, dağıtım, tutundurma, insan, fiziksel çevre, süreç.					
AŞÇ216	Soğuk Mutfak	3	2 + 2	4,0	S
Ön hazırlık yapma, Soğuk soslar ve marinatlar hazırlama, Salatalar hazırlama, Məzəleri hazırlama, Ordövr çeşitlerini hazırlama, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlama, Soğuk çorbalar hazırlama, Zeytinyağlı yemekleri hazırlama, Peynirler- Kahvaltı Büfesi Hazırlama, Soğuk büfe yemekleri hazırlama, Tabak ve büfe dekoratörünü hazırlama.					
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					
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 personeli. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaf. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilavlar, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, 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.					
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					
AŞÇ220	Ekmek Yapım Teknikleri	3	2 + 2	4,0	S
Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmeği çeşitleri, uluslararası ekmeği çeşitleri, ekşi mayalı ekmeği					
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.					
AŞÇ222	Baharat ve Kahve Kültürü	3	2 + 1	4,0	S
Bu ders kapsamında; kültür tanımı ve özellikleri; baharat ve ıtırli 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.					
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 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.					
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, kasapçane ve kasapçanede kullanılan ekipmanlar, sıcak mutfak ve sıcak mutfakta kullanılan ekipmanlar, soğuk mutfak ve soğuk mutfakta kullanılan ekipmanlar.					
AŞÇ225	Gıda Muhafaza Teknikleri	3	3 + 0	4,0	S
Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri					
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	Yarıyl	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.					
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.					
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, 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 Yazları ve Yönetici Asistanlığı Protokolü, E-mail Görgü Kuralları ve Protokol İlkeleri, Final Sınav; konularını içermektedir.					
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.					
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.					
AŞÇ232	Yemek Stiliztiği 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.					
AŞÇ233	Bilecik Mutfağı	3	2 + 2	4,0	S
Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farklı 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.					
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.					
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.					
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.					
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					
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 RAPORLANMASI.					
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 mutfağını, slow food akımını, vejetaryen ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.					
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.					
AŞÇ242	Mutfak Planlaması	3	3 + 0	4,0	S
Mutfak ve mutfağın tarihi serüveni, mutfak önemi, kurulumu, konumu, fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.					
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
Fermentasyon 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 Yabancı 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 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, dolgu 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 Dondurmalara	3	3 + 1	4,0	S
Dersin İçeriği Sütlü hazırlanan tatlılar ve donduruların hazırlanırken kullanılan teknik ve teorik bilginin aktarılması, sütlü tatlılar ve donduruların 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	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	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 yarım/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, tahlil 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 bölümlenme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanlar 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 soslar ve marinatların 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 sofraları. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnafın. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilavlar, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, 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	Yarıyl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ219	Turizm Coğrafyası	4	3 + 0	4,0	S
Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeler 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 ıtırli 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 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	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, kasapane ve kasapane kullanımları, 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	4	3 + 0	4,0	S
Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ226	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
AŞÇ227	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 organizasyonunun 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	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, 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	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
AŞÇ230	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
AŞÇ231	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
AŞÇ232	Yemek Stilizliği 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
AŞÇ233	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 kültürünün nasıl etkilendiği 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	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
AŞÇ235	Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri	4	2 + 2	4,0	S
Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kullama 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	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 tarifeler oluşturulma aşamaları, duyu değerlendirmesi, 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 tarifeler geliştirme konularını içermektedir.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ237	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
AŞÇ238	Moleküler Gastronomi	4	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	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
AŞÇ240	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, vejetaryen ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.					

Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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 çözümlenmek.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ244	Fermente İçecekler	4	2 + 1	4,0	S
Fermentasyon teknolojisi ve fermente içecekler					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ247	Füzyon Mutfak	4	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	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 görüğü					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ249	Dünya Mutfakları	4	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 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 bu bitkilerin kullanım şekilleri hakkında bilgiler vermek.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ252	İnsan Kaynakları Yönetimi	4	2 + 0	3,0	S
İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri, örgütlenmesi, iş analiz, personel planlaması, personel sağlama ve secme, oryantasyon, eğitim, yetistirme ve geliştirme, 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	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z/S
AŞÇ255	Antik Çağ Yemek Kültürü	4	3 + 0	4,0	S
Antik Çağ Yemek Kültürü ile ilgili bilgi verir.					
Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyıl	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	Yarıyl	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.					
AŞÇ260	Mesleki Etik	4	3 + 0	4,0	S
Etik, mesleki etik ve iş etiği hakkında genel bilgiler					
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.					
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.					
AŞÇ263	Hızlı Yemek Restoran Uygulamaları	4	2 + 2	4,0	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					
BŞÜ200	İşletmede Mesleki Eğitim	4	5 + 10	19,0	S
Zorunlu işletmede mesleki eğitim.					
ENG102	İngilizce II	4	2 + 0	2,0	Z
Başlangıç düzeyde İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama.					
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.					