

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
UZTDE - 101	Türk Dili I	Zorunlu	2	0	2	2
I. Yarıyıl	Ders İçeriği: Dil nedir? Dilin özellikleri nelerdir? Dil doğuş teorileri ve dil türleri Dil kültür ilişkisi Yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri Türk Dilinin tarihi devreleri Dil bilgisi nedir? Dil bilgisinin konuları ve bölümleri Türkçede seslerin sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri Türkçede ses olayları, Türkçede hece yapısı, Türkçede vurgu Türkçede yapım ve çekim ekleri Türkçede sözcük türleri (İsim, sıfat, zarf, zamir) Türkçede sözcük türleri (Fiil, bağlaç, edat, ünlem) Cümle ögeleri ve çeşitleri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %50 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %50					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
UZATA - 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu	2	0	2	2
I. Yarıyıl	Ders İçeriği: Türk Devriminin Temel Kavramları Batı Uygarlığının Yükselişi Osmanlı İmparatorluğu'nda Dağılma Süreci Osmanlı İmparatorluğu'nda Çözüm Arayışları Osmanlı İmparatorluğu'nun Çöküşü Birinci Dünya Savaşı'nın Sonu ve Anadolu'nun İşgali Ulusal Direnişin Başlaması Kongreler Dönemi ve Ulusal Direnişin Örgütlenmesi Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılması Kurtuluş Savaşı Lozan Konferansı ve Barış					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %50 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %50					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
UZİNG - 101	Yabancı Dil I (İngilizce)	Zorunlu	4	0	4	4
I. Yarıyıl	Ders İçeriği: Subject Pronouns, Singular, Plural nouns, a, an, verb "To Be" am, is, are + Complement (Noun / Adjective / Prepositions of Place) Verb "To Be, Yes / No questions, Wh questions. Possessive adjectives, Possessive "s", This / That / These / Those Countable / Uncountable Nouns, Quantifiers (A / An / Some / Any / A lot of / Many / Much, There is / There are / How much / How many) Simple Present Tense, Affirmative / Negative Forms, Adverbs of Frequency Simple Present Tense, Yes / No Questions, Wh Questions, Preposition of Time (in / on / at / from -to) Present Progressive Tense (Forms and Use) , State / Action Verbs Present Simple VS Present Progressive Adjectives ,Comparative and Superlative Forms of Adjectives Adverbs of Manner, As + adjective + as Object Pronouns,Prepositions of Place (In Detail)					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %50 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %50					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

I. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	ASC - 101	Temel Pişirme Yöntemleri I	Zorunlu	2	2	3	4
	Ders İçeriği:	Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Uluslararası doğrama şekilleri ve uygulaması Lezzet verici karışımları hazırlamak Pişirme ve pişirme yöntemleri üzerine genel bilgiler Kuru ısıda pişirme yöntemleri Suda pişirme yöntemleri Yağda pişirme yöntemleri Diğer pişirme yöntemleri					
	Değerlendirme:	Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar):	(1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

I. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	ASC - 103	Soğuk Mutfak I	Zorunlu	2	2	3	4
	Ders İçeriği:	Soğuk mutfak hakkında genel bilgiler Soğuk mutfak çalışanları Soğuk mutfakta kullanılan ekipmanlar Açık büfede soğuk mutfak ürünleri Mezeler Ordövrler Zeytinyağlılar Salata ve sosları					
	Değerlendirme:	Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar):	(1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

I. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	ASC - 105	Temel Beslenme İlkeleri	Zorunlu	2	1	3	3
	Ders İçeriği:	Beslenme ile ilgili tanım ve kavramlar, yeterli ve dengeli beslenme Besin öğelerinin gruplandırılması Karbonhidratların işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri Proteinlerin işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri Yağların işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri Vitaminler ve minerallerin işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri Su ve diğer içeceklerin işlevleri ve günlük gereksinimleri Besinlerin enerji değeri, enerji gereksinmesi, vücudun enerji dengesi Besinlerin vücut çalışmasındaki görevleri, besinlerin bileşimleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri Besin grupları Hastalıklarda beslenmenin önemi Besinleri satın alma, saklama, hazırlama ve pişirme ilkeleri					
	Değerlendirme:	Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar):	(1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 107	Gıda Güvenliği	Zorunlu	2	0	2	2
I. Yarıyıl	Ders İçeriği: Hijyenin ve Sanitasyon Kavramı Gıda İşletmelerinde Sanitasyon Besin Hijyeni Personel Hijyeni Gıda Güvenliği ve Hijyeni Açısından Bulaşıkların Temizliği Su Hijyeni Mutfakta İş Güvenliği Gıda Sanitasyonunda Kullanılan Sistemler Gıda Güvenliği Sistemi (HACCP) ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Haşere Kontrol Besin zehirlenmeleri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 109	Mutfak Bilgisine Giriş	Zorunlu	2	0	2	2
I. Yarıyıl	Ders İçeriği: Temel Mutfak ve Aşçılık Bilgileri Mutfak Kuralları, Kılık, Kıyafet, İletişim Aşçının Sahip Olması Gereken Özellikler Mutfakta Sahip Olunması Gereken Özellikler Mutfak Araç ve Gereçleri Mutfakta Ön Hazırlık Mutfak Çeşitleri, Bölümleri ve Organizasyonu Mutfak Yönetimi, Planlama, Örgütlenme, Koordinasyon, Yürütme, Denetim Satın Alma, Teslim Alma, Üretim, Prosedürler, Kontroller, Ölçme, Paketleme, Koruma, Satış ve Dağıtım Hijyen ve Sanitasyon					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 111	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği	Zorunlu	2	0	2	2
I. Yarıyıl	Ders İçeriği: Yiyecek ve içecek endüstrisine girişi, temel kavramlar, üretim faktörleri ve yönetim fonksiyonları İşletme ve çevre ilişkileri yiyecek ve içecek işletmelerinde kuruluş çalışmaları, dekoratif ve işlevsel tasarım Yiyecek ve içecek işletmelerinde organizasyon yapısı Yiyecek ve içecek işletmelerinde ön hazırlık Müşteri ilişkileri ve hesap tahsil yöntemleri Yiyecek ve içecek işletmelerinde mönü, fiyatlandırma ve tutundurma çalışmaları Yiyecek ve içecek işletmelerinde pazarlama ve pazarlama karması Yiyecek ve içecek işletmelerinde üretim ve üretim için hazırlık çalışmaları Hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği Yiyecek ve içecek servisi ve servis usulleri Yiyecek ve içecek işletmelerinde finansal yönetim ve otomasyon sistemleri Yiyecek ve içecek işletmelerinde insan kaynakları yönetimi					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
UZTDE - 102	Türk Dili II	Zorunlu	2	0	2	2
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Yazım kuralları ve uygulaması Noktalama işaretleri ve uygulaması Anlatım nedir? Anlatımın özellikleri Anlatım türleri, biçimleri ve uygulaması Türkçede genel anlatım bozuklukları ve düzeltilmesi Kompozisyonla ilgili genel bilgiler Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması Yazılı kompozisyon türleri Sözlü kompozisyon türleri Türk ve dünya edebiyatlarından düşünce tarihinde seçilmiş örnek metinlerden yararlanılarak öğrencinin doğru, güzel konuşma ve yazma yeteneğinin geliştirilmesi ve bununla ilgili uygulamalar					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %50 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %50					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
UZATA - 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu	2	0	2	2
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Cumhuriyet Türkiye'sine Geçiş Siyasi Alanda Devrim Hukuk Devrimi ve Toplumsal Yaşamın Düzenlenmesi Eğitim ve Kültür Devrimi Ekonomik Alanda Devrim Dış Politika Gelişmeleri Devrime Karşı Muhalif Tepkiler Çok Partili Rejime Geçiş Süreci Atatürk İlkeleri Atatürkçülük Hakkındaki Eleştirilerin Değerlendirilmesi					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %50 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %50					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
UZİNG - 102	Yabancı Dil II (İngilizce)	Zorunlu	4	0	4	4
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: General Review of the first term Simple Present Tense - Present Cont Tense Comparing Tenses. To Be (Was/ Were) / S. Past Tense (Verb 2) / Past Cont. Tense , Will / Be Going To Present Perfect Tense, Simple Past Tense, For / Since / Already / Just / Yet Review (Singular-Plural Nouns), Conjunctions and, Or, But, So, Because, Although etc. Comparative Adjectives-Superlative Adjectives, Passive Voice in Tenses, Questions and Answers in Tenses Zamanlara göre cümle yapılarının edilgen formu. Soru kelimesiyle başlayan İsim Cümleleri That bağlacıyla olan İsim cümleleri, Sıfat cümleleri (who/ which/ that), Sıfat cümleleri (whom/ whose/ of which) Sıfat cümleleri (where/ when/ why).					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %50 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %50					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
KPD - 102	Kariyer Planlama	Zorunlu	1	0	1	2
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından önerilen içerikler Kariyer kavramı, Kariyer planlaması, Değişim programları, Kişilik, beceri, zeka vb. konular hakkında bilgiler Bireysel kariyer gelişimi Özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, İş görüşmesi Kariyer planlama süreci Kariyer planlamasının okullarda uygulanabilirliği İnsan kaynakları yönetiminde kariyer planlamasının yeri, çalışanların, yöneticilerin ve İK uzmanlarının kariyer yönetimindeki rolleri Yaşam boyu kariyer planlaması Emeklilikte kariyer planlaması					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
DOY - 102	Dijital Okur-Yazarlık	Zorunlu	0	0	0	***
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: İnternet Teknolojileri Taşınabilir Teknolojiler Sosyal Ağlar Teknoloji, Toplum ve İnsan Bilişim Etiği Teknoloji ve Yaşamboyu Öğrenme Bulut Bilişim Geleceğin Teknolojileri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Bu ders, Uzaktan Eğitim Sistemi kullanılarak verilmektedir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 102	Temel Pişirme Yöntemleri II	Zorunlu	2	2	3	4
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Et Suyu Çeşitleri (Stok) Çorbalar Sebze yemekleri ve zeytinyağlılar Et yemekleri Kurubaklagil yemekleri Makarna ve pilavlar Basit tatlılar Basit hamurşileri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 104	Soğuk Mutfak II	Zorunlu	2	2	3	4
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Sebze ve meyvelerle hazırlanan salatalar Kurubaklagillerle hazırlanan salatalar Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salatalar Et ve sakatatlarla hazırlanan salatalar Deniz mahsulleri ile hazırlanan salatalar Uluslararası salatalar Soğuk çorbalar Kanepe ve sandviçler Soğuk mutfak kapsamındaki diğer ürünler					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 106	Gastronomi Tarihi	Zorunlu	2	0	2	2
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Gastronomiye giriş İlk insanlarda beslenme ve yerleşik yaşam, tarım ve çiftçiliğin başlaması Anadolu mutfak kültürünün kökenleri, Mezopotamya mutfak ve eski Yunan mutfak Roma mutfak, Antik Mısır mutfak ve Uzakdoğu mutfak Orta çağ dönemi Bizans ve Arap mutfak kültürü Orta çağ dönemi Anadolu Selçuklu mutfak kültürü Amerika kıtasının keşfi ve yeni gıdalar Modern çağda Fransız mutfaklarının gelişimi ve 20. YY. daki yeni mutfak akımları Endüstri devrimi ve mutfak kültürlerine etkisi Gastronomi ve mutfak sanatlarında yeni akım ve teknikler, yeni mutfak akımları, yöresel mutfak akımlarının doğuşu; coğrafi işaretleme, fast food akımı, Akdeniz mutfak anlayışı ve akımı; sağlıklı mutfak anlayışı, etnik mutfaklar; tanım, örnekler ve uygulamalar, füzyon mutfak anlayışı, slow food; organik gıda; sürdürülebilir mutfak anlayışı.					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 108	Menü Planlama	Zorunlu	2	0	2	2
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Yiyecek Hizmetleri Endüstrisi Modern Yiyecek Hizmetleri Endüstrisi Mönü Planlama Mönü Planlamada Sınırlılıklar Mönü Planlamada Maliyet Kontrolü Mönü Fiyatlama Mönü Tasarımı Mönü Analizi Mönü Planlama ve Beslenme Satınalma ve Mönü Servis ve Mönü					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 110	Yiyecek ve İçecek Servisi	Zorunlu	2	1	3	3
II. Yarıyıl	Ders İçeriği: Servise giriş Serviste kullanılan araç ve gereçler Servis alanı ve bu alanlarda kullanılan mobilyalar ve malzemeler Servis Mise en place (ön hazırlık) çalışmaları, Yiyecek ve içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kuralları, Yiyecek ve içecek işletmelerinde iş güvenliği, Profesyonel servis, Servis türleri (fransız, ingiliz, rus, amerikan ve türk servis usulleri) Servis türleri (familya, büfe, fast - food, arm, oda servisi çeşitleri) Temel servis bilgileri (kuver ve masa düzeni, ziyafet masa şekilleri), masa servisi Servis basamakları Temel mutfak bilgileri ve pişirme yöntemleri İçki, içecek bilgisi ve servisi ile Sofra adabı konuk ilişkileri ve konuk şikayetleriyle ilgilenme					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 201	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	Zorunlu	2	0	2	2
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: Temel yabancı dil bilgisi kuralları, Alanla ilgili İngilizce konuşma, yazma, okuma, anlama ve dinleme becerilerini geliştirme , Terminolojik çalışmalar, Gramer bilgisi çalışmaları.					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 203	İş Sağlığı ve Güvenliği	Zorunlu	2	0	2	2
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: İş Sağlığı ve Güvenliğinin Kavram Ve Kurallarının Gelişimi İş Sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış Ve Güvenlik Kültürü Temel Hukuk, İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku, Ulusal ve Uluslararası Kuruluşlar ve Sözleşmeler İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri ve Kurulları İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Risk Yönetimi ve Değerlendirmesi Çalışma Ortamı Gözetimi İş Hijyeni, Ergonomi ve Korunma Politikaları Yangın ve Acil Durum Planları Sağlık Ve Güvenlik İşaretleri, İş Kazaları, Sağlık Gözetimi Ve Meslek Hastalıkları İş Güvenliği Yönünden Yapılması Gereken Kontroller ve Düzenlenecek Belgeler					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 205	Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları	Zorunlu	3	2	4	6
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: Orta Asya Türk Mutfağı Türk Mutfağına Genel Bir Bakış Marmara Bölgesi Karadeniz Bölgesi Akdeniz Bölgesi Ege Bölgesi İç Anadolu Bölgesi Doğu Anadolu Bölgesi Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfakları					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 207	Dünya Mutfağı	Zorunlu	3	2	4	6
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: Fransız Mutfağı İtalyan Mutfağı İspanya Mutfağı İngiliz ve Balkan Mutfağı Rus Mutfağı Meksika Mutfağı Çin Mutfağı Hint Mutfağı Japon Mutfağı					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 209	Pastane Ürünleri ve Unlu Mamüller Yapım Teknikleri	Zorunlu	2	2	3	5
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: Basit hamur çeşitleri (yumurta ilavesi ile yapılan, sıvı yağ ilavesi ile yapılan, yoğurt ilavesi ile yapılan ve diğer basit hamurlar), Yufka, cızlama, börekler, mantı, su böreği, gözleme Milföy hamuru hazırlama hamurun kıvamı, hamuru açarak şekillendirmek, milföy hamurundan börek hazırlama, şekil verme, pişirme, mayalandırma yöntemleri Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi, ekmeğin çeşitlerinin hazırlanması (focaccia ekmeği, sade, sütlü ekmeği vs.), Dekor ekmeğin hazırlanması ve kullanıldığı yerler, dekor ekmeğin hazırlanması Mayalı hamurlarla ürün hazırlama (poğaçalar, sandviçler /hamburger ekmeği, çörekler, simitler, börekler, kruvasan) Pizza hamurunun hazırlanması, pizza sosunun hazırlanması, pizza yapımı, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması Pastacılık hakkında temel bilgi ve teknikler, pastane çalışanları, pastanede kullanılan ekipmanlar, açık büfe pastane ürünleri, kek çeşitleri hazırlama, pandispanya hazırlama, pandispanya pişirme, basit tatlılar, meyveli tatlılar, krem karamel, sütlü tatlılar pişirme, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, aşure, helva pişirme, şeker hamuruna şekil verme					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 211	Türk Mutfak Kültürü	Zorunlu	2	0	2	2
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: Türk Mutfağı'nın Tarihsel Gelişimi Eski Türklerden Günümüze Sofra Gelenekleri ve Mutfak Eşyaları Orta Asya Türk Mutfak Kültürü, Orta Asya Mutfak Kültüründe Mutfak Gereçleri, Yemek ve Sofra Adabı Selçuklu Ve Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü Osmanlı Saray Mutfağının Fiziki ve İdari Yapısı & Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü ve Modern Sofra Adabı Anadolu Mutfak Kültürü Gıda Sanayinin Gelişimi Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Mekanlar, Yiyecek Ve İçecekler Türk Mutfağından Yemek Örnekleri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 213	Genel Turizm	Zorunlu	2	0	2	2
III. Yarıyıl	Ders İçeriği: Temel kavramlar: Turizm ve turist kavramları Turizm çeşitleri Turizmin gelişmesine etki eden faktörler Turizm endüstrisi Turizm Arzı ve Talebi Turistik ürünü oluşturan unsurlar Turizm işletmeleri Turizm tesisler yönetmeliği Turizmin ekonomik sosyal ve fiziksel çevre ilişkisi Türkiye'de turizm Türkiye'de turizm Turizmde geleceğe yönelik eğilimler					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 202	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	Zorunlu	2	0	2	2
IV. Yarıyıl	Ders İçeriği: Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak Mesleki kavram ve tanımları kullanmak Yemek pişirme tekniklerini yabancı dilde bilmek Doğrama şekillerini yabancı dilde ifade edebilmek Geleneksel mutfak kadrosunu yabancı dilde ifade edebilmek Uluslararası mesleki ortamlarda çevreyi anlayabilmek					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 204	Yaratıcı Mutfak	Zorunlu	2	2	3	5
IV. Yarıyıl	Ders İçeriği: Yaratıcılık temalı sözler ve tartışmalar Geleneksel mutfak ekibi, yönetim kadroları ve yeni çalışma alanları Benim mutfagım, benim menüm çalışmaları Yaratıcılık ve yaratıcılığı engelleyen faktörler Yaratıcılık için bireysel olarak yapılabilecekler Yaratıcılık için örgütsel olarak yapılabilecekler Aşçıların mesleki özerklikleri Tabak şablonu ve çeşitli kalıplar hazırlama Tabaklara yenilebilir resim yapma Yaratıcı tabak uygulamaları					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 206	Moleküler Gastronomi	Zorunlu	2	2	3	5
IV. Yarıyıl	Ders İçeriği: Moleküler gastronomiye kavramsal yaklaşım. Moleküler gastronomide kullanılan mutfak ekipmanları. Besin yapısı ve kimyası. Emülsiyonlaştırma. Küre-kapsül formu. Jelleştirme-Jelatinasyon, Tozlama. Süspansiyon. Karma yöntemler, Yavaş pişirme, Renk kullanımı, Tütsüleme, Köpük. Soğuk ve buz teknikleri Bütünleşik uygulamalar					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
ASC - 208	Meslek Etiği	Zorunlu	2	0	2	2
IV. Yarıyıl	Ders İçeriği: Etik kavramının kuramsal temelleri. Etik sistemleri ve işlevleri. Etik davranışının toplumsal etkenleri. Mesleki etik normlarının tanıtımı ve sosyal sorumluluk. Etiği etkileyen faktörler, toplumun taleplerine ve davranışlarına duyarlılık, işletmelerde etik ile ilgili sorunlar. Yiyecek içecek işletmelerinde müşteri hakları ve şikayetleri. Kusurlu hizmet ve ürünün tanımı ve özellikleri. Yiyecek içecek işletmelerinde etik değerler. Dünyada etik ilkeleri düzenlemeye yönelik çalışmalar. Etik ile ilgili standartlar, kamu sektöründe ve özel sektörde etik.					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

IV. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	ASC - 210	Girişimcilik	Zorunlu	2	1	3	3
	Ders İçeriği: Girişimcilik ve Girişimcinin Özellikleri: Girişimcilik kuramı çerçevesinde girişimcilik kavramı ve türleri Girişimcilikte Yaratıcılık: Kişisel ve kurumsal yenilikçilik ve yaratıcılığı geliştirme yolları Yaratıcılığın Gerçekleşmesini Etkileyen Faktörler Girişimcilikte Yenilik ve Yenilik Türleri Girişimcilik Türleri Girişim Finansmanı İş planı hazırlama Gelişmiş ve Gelişmekte Olan Ülkelerde Girişimcilik Girişimcilik ve Ekonomik Gelişme Girişimciliğin Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bağlamı						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

IV. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	ASC - 212	Mezuniyet Projesi	Zorunlu	2	2	3	8
	Ders İçeriği: Aşçılığın ilgili bir alanında tez hazırlanması veya bireysel ve özgün bir yemek üretilerek sunulması (İmza tabağı hazırlama).						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 101	İlk ve Acil Yardım	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: İlk yardıma giriş ve temel uygulamalar Temel yaşam fonksiyonlarının değerlendirilmesi, birinci ve ikinci değerlendirme Temel yaşam desteği Solunum ve dolaşım sistemleri, solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım Yaralanma, kanama, şok ve travmalarda ilk yardım Yanma, yanık, donma, sıcak çarpması ve zehirlenme durumlarında ilk yardım Baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, diğer kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım Bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım Yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım Acil taşıma teknikleri, acil bakım, evde kaza ve yaralanmalarda acil ve ilk yardım						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 103	Temel Bilgi Teknolojileri	Seçmeli	2	1	3	3
	Ders İçeriği: Genel Kavramlar İşletim Sistemi ve Dosya Yönetimi Bilgi ve İletişim Google Servisleri (Mail, Takvim, Doküman, Günlük) MS POWERPOINT - Temel Ayarlar, Sunum Oluşturma, Metin, Görüntüler ve Tablo MS POWERPOINT - Grafik ve Çizim Nesneleri, Ekran Gösterisi Efektleri, Slayt Gösterisi ve Çıktı Hazırlama MS WORD - Kelime İşlemciye İlk Adımlar ve Temel İşlemler, Biçimlendirme (Metin, Paragraf, Belge) MS WORD - Nesneler (Tablo, Resim, Görüntü, Grafik) ve Yazdırma MS EXCEL - Giriş, Hücreler ve Çalışma Sayfaları, Biçimlendirme, Formüller ve İşlevler MS EXCEL - Grafikler, Sayfa Yapısı ve Çıktıların Hazırlanması MS ACCESS - Veri Tabanı Yönetim Sistemlerine Giriş ve Tablo İşlemleri						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 105	Temel Pastacılık I	Seçmeli	2	1	3	3
	Ders İçeriği: Pastacılık hakkında genel bilgiler Pastane çalışanları Pastanede kullanılan ekipmanlar Açık büfede pastane ürünleri Basit tatlılar Meyveli tatlılar						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 201	Araştırma Yöntemleri	Seçmeli	2	0	2	2
I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Bilimin tanımı ve sınıflandırılması Bilimsel yöntem ve aşamaları, Bilimsel yöntemin temel ilkeleri, Bilimsel araştırma türleri ve sınıflandırılması Araştırma konusunun seçimi, sınırlandırılması ve geçici plan hazırlanması Bilimsel araştırmada veri toplama teknikleri ve kütüphaneden yararlanma Kaynakların bilimsel niteliklerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi Araştırmanın yazılması: Üslup ve metnin yazılması ve Biçimsel koşullar Araştırmanın yazılması: Metin aktarmaları ve bilimsel etik Araştırmanın yazılması: Dipnot gösterilmesi ve kuralları Araştırmanın yazılması: Kaynakça gösterilmesi ve kuralları Araştırma metninin bilgisayarda yazılmasında biçimsel kurallar Araştırmanın tamamlanması ve sunuma hazırlanması					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 203	Catering ve Toplu Yemek Hizmetleri	Seçmeli	2	0	2	2
I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Toplu yemek (Catering) tarihsel gelişimi ve Toplu yemek (Catering) kavramı ve özellikleri Toplu yemek işletmelerinin özellikleri ve Toplu yemek hizmetlerinin türleri ve sınıflandırması Toplu yemek sektörüne ihtiyaç duyulan alanlar Toplu yemek sektöründe menü planlama Toplu yemek sektöründe menü planlama Toplu yemek sektöründe gıda güvenliği Toplu yemek sektörüne uygun mutfak planlama Toplu yemek sektörüne uygun ekipman belirleme Örnek mutfak planları Etkinlikler ve toplu yemek işletmeleri Toplu yemek sektöründe maliyet analizi ve satış					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 205	Endüstriyel Mutfak Tasarımı	Seçmeli	2	0	2	2
I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Derse giriş, sektörel bilgilendirme, endüstriyel mutfak cihazları tanıtımları Endüstriyel mutfak bölümleri olan mal kabul, depolar, hazırlık, pişirme, servis ve bulaşıkhanelerin ve atık alanlarının işleyişi, tasarımında dikkat edilmesi gereken ergonomik ve üretim standartları, kullanıcı ve tüketici ilişkili olan bölümlerin incelenmesi Küçük, orta ve büyük ölçekli kişi kapasiteleri için endüstriyel mutfak tasarımı, kapasite ve mimari hesaplamaları Mobil endüstriyel mutfaklar, sahra mutfakları, konteyner mutfaklarının tasarım ve işleyişlerinin incelenmesi Örnek işletme incelemeleri.Bu işletmelerdeki mutfak planlamasının incelenerek olumlu-olumsuz yanlarının raporlarının hazırlanması ve önerilerin sunulması 4. Sanayi devrimi ve 4. Sanayi devriminin yiyecek içecek hizmet (ağırlama) ekipmanlarına etkilerinin incelenmesi Tasarım odaklı düşünce ve kullanıldığı farklı sektörlerden örnekler ile tasarım odaklı düşünme yaklaşımının kavranması Yiyecek içecek sektöründeki tasarım odaklı düşünme örnekleri ve hizmet kapsamındaki inovatif yaklaşımlar					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 207	Fast Food ve Franchising	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Fast food akımının ortaya çıkışı ve gelişimi Fast food restoranlarının özellikleri ve yönetim şekli Franchising yöntemine kavramsal yaklaşım Franchise sisteminin avantajları ve dezavantajları Örnek işletme incelemeleri Franchising türleri						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 209	Genel Muhasebe	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Temel kavramlar ve muhasebe sistemi Muhasebenin tarihi gelişimi ve önemi, muhasebenin tanımı, fonksiyonları, temel kavramları, prensipleri, tarihî gelişimi Hesaplarla ilgili kavramlar, hesabın tanımı açıklaması, borçlandırılması, alacalandırılması, kalan vermesi, kapanması Muhasebede kayıt usulleri, tek taraflı kayıt, çift taraflı kayıt Muhasebede kullanılan belgeler vergi usul kanununda yer alan belgeler, Türk Ticaret Kanunu'nda yer alan belgeler, diğer belgeler, defterler Bilanço hesapları; bilanço eşitliği: Aktif ve pasif tarafları eşitliği, varlık ve kaynak kavramı Dönen ve duran varlıklar, kısa ve uzun vadeli yabancı kaynaklar, öz kaynaklar Tekdüzen muhasebe sistemi: Tanıtımı, amaçları, hesapların tanıtımı, işleyişi Yeni hesap açma, alt hesapların açılması Tekdüzen hesap planına uygun bilanço hazırlama, Gelir tablosu hesapları. Dönem net kârı (zararı)'nın bulunması						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 211	Gıda Teknolojisi	Seçmeli	2	1	3	3
	Ders İçeriği: Gıda teknolojisinin tanımı ve amacının öğrenilmesi Besinleri saklama yöntemleri Karbonhidrat, Protein ve yağların fonksiyonları Meyve ve sebze teknolojisi Konserve teknolojisi Süt ve Süt ürünleri teknolojisi Tahıl teknolojisi Et ve Et ürünleri teknolojisi Gıda Katkı maddeleri Gıda muhafaza yöntemleri						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 213	Orta Seviye Pastacılık	Seçmeli	2	1	3	3
	Ders İçeriği: Temel pasta süsleme Şeker süsleme çalışmalarına giriş Kruvasan, Briyoş gibi Viyana Çörekleri 'ne giriş Klasik Fransız antremeleri (entremet) Sıcak ve soğuk tatlı çeşitlerine giriş Fransız usulü ekmek yapım teknikleri Çikolatadan orta süsü yapma becerileri Çikolata ile pasta süsleme teknikleri Çikolata becerilerinin geliştirilmesi Temperleme tekniği Fransız mutfak terimlerinin pekiştirilmesi Gıda, sağlık güvenliği ve hijyen kurallarına uyum						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 215	Baharat, Çay ve Kahve Kültürü	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Baharat ve ıtırli bitkiler, ilk ve orta çağda baharat, Osmanlı Döneminde baharat Baharatın kullanım alanları ve birbirleriyle uyumu Çay ve kahvenin tarihi sürecinin incelenmesi, geçmişten günümüze dünyadaki çay kültürü Çay yetiştiriciliği ve ulusal/uluslararası çay çeşitleri, gastronomi ve çay kültürü ilişkisi Çay yapım teknikleri ve süreçlerinin incelenmesi, çay sunum tekniklerinin incelenmesi Topraktan fincana kahvenin oluşumu Dünyada ve ülkemizde kahve tarihi ve kahve kültürünün gelişimi Kahvenin kavrulması, demlenmesi ve sunum tekniklerinin uygulanarak incelenmesi Gastronomi ve kahve kültürü ilişkisi Kahve ve çay kültürünün ortak paydalarının irdelenmesi ve genel tekrar						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 217	Pazarlama İlkeleri	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Pazarlama kavramının tanımı, temel kavramların açıklanması, pazarlama anlayışının (yaklaşımlarının) gelişimi Pazar ve pazarlama çevresi. Pazar kavramı ve tüketici ve endüstriyel pazarın özellikleri Pazarlama ve çevre arasındaki ilişkiler. Makro ve mikro çevresel faktörlerin analizi Tüketici davranışları. Tüketici davranışlarını etkileyen içsel (psikolojik) ve dışsal (sosyo-kültürel) faktörler Pazarlama bilgi sistemi. Pazarlama araştırması ve pazarlama araştırma süreci Pazar bölümlendirme, konumlandırma ve hedef pazarın seçimi Ürün ve ürün yönetimi Fiyatlandırma, Dağıtım, Dağıtım kararları, Tutundurma, Reklam ve halkla ilişkiler						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 219	Sektör Analizi	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Gıda sektörünün ortaya çıkışı ve tarihsel gelişimi Yiyecek içecek işletmelerinin ortaya çıkışı ve tarihsel gelişimi Yiyecek içecek sektörünün ekonomik yapı içindeki yeri ve önemi Yiyecek içecek sektöründe işgücü piyasası ve işgücü ihtiyacı Yiyecek içecek işletmelerinin mali yapıları, restoran değerlendirme kriterleri: Michelin konsepti, restoran kuruluş aşamaları						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 221	Şarap Kültürü	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Tarihsel, bilimsel, ekonomik ve gastronomik olarak şaraba giriş Bağıcılık, Şarapçılık, Şarap tadımına giriş şarabı anlamak Dünyadaki Apelasyonlar, şarap kültürü Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri, Beyaz Şaraplar Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri, Kırmızı Şaraplar Şarap ve Yemek Uyumu Köpekli Şaraplar Diğer Şarap Stilleri						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 223	Toplantı ve Ziyafet Yönetimi	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Temel kavramlar Banket, konferans ve toplantı organizasyonu türleri Ziyafetlerde Masa Düzeni ve Oturma Düzeninin Planlanması Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında dış hizmetler Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında bütçeleme ve planlama Ziyafet ve Protokol Salonunun Düzenlenmesi Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında teklif hazırlama Banket, konferans ve toplantı organizasyonlarında kullanılan teknik malzemeler Banket organizasyonlarında Menü Planlama Ziyafet ve Protokol organizasyonlarında Yiyecek-İçecek servisi Ziyafetlerin Satışı Örnek Olay						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 225	Turizmde Sürdürülebilirlik	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Gelişme Sürdürülebilir Turizmin Tanımı, Amacı ve İlkeleri Sürdürülebilir Turizmde Başarı Koşulları Sürdürülebilir Turizm İhtiyacını Doğuran Nedenler Sürdürülebilir Turizm Pazarı Sürdürülebilir Turizmde Pazarlama Yaklaşımı Sürdürülebilir Turistik Ürün/Hizmet Sürdürülebilir Turizm Gelişim İçin Planlama Konaklama Endüstrisinde Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları Küreselleşme sürecinde sürdürülebilir turizm Dünyadan ve Türkiye'den Sürdürülebilir Turizm Projesi Örnekleri						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 227	Alternatif Yabancı Dil I (Almanca)	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Almancada alfabe ve harf grupları, telaffuzdaki vurgular; Coğrafya bilgisi, Avrupa ülkeleri ve uluslararası sözcükler Uluslararası sözcükler, Okul içerisinde kullanılan araç ve gereçler, Belirli ve belirsiz Artikeller, İsim çoğul durumları, Olumsuz cümle Sayılar, Adres bilgileri verme, Şimdiki zaman, yardımcı fiiller Haftalar Kişi ve soru zamirleri, ismin -i hali, emir cümlesi; Haftalık ders planı ve dersler, İyelik zamirleri Saatler, cümle içerisinde zaman belirteçleri Haftalık planlar, Kendi kendine diyalog oluşturma ve sunma Boş zaman, sözleşme ve buluşmalar, Yön bulma, İsmi -e/a ve -de/da haline göre edatların kullanımı Sözleşme, Davet, Doğum günü, Sıra sayı sıfatları, aylar, mevsimler; Kendini tanıtmaya basit soru cümleleri, Fiil çekimleri ve cümle kurma Mutfakta ve restoranda konuklarla sohbet, mutfak terimleri, pişirme terimleri, grafik anlama, öz geçmiş hazırlama						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 229	Alternatif Yabancı Dil I (Fransızca)	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Kendini tanıtmaya basit soru cümleleri Fiil çekimleri ve cümle kurma Mutfakta ve restoranda konuklarla sohbet Cümle yapıları, zamanlar, belirli ve belirsiz artikellerin çoğul durumları, cümle tipleri ve olumsuz ifadeler, mutfak terimleri, pişirme terimleri, grafik anlama, olmak fiilinin geçmiş zamanı, öz geçmiş hazırlama						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60 Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 231	Alternatif Yabancı Dil I (Rusça)	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Kendini tanıtırma basit soru cümleleri Fiil çekimleri ve cümle kurma Mutfakta ve restoranda konuklarla sohbet Cümle yapıları, zamanlar, belirli ve belirsiz artikellerin çoğul durumları, cümle tipleri ve olumsuz ifadeler, mutfak terimleri, pişirme terimleri, grafik anlama, olmak fiilinin geçmiş zamanı, öz geçmiş hazırlama						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 233	Yönetim ve Organizasyon	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: Yönetim:Tanımı, Önemi, İşlevleri; Yönetim Biliminin Gelişimi Yönetici tanımı, karar verme, kültür Plan nedir ve önemi, çeşitleri, Plan süreçleri, Yapılan planların sınıflandırılması Organizasyon: Tanımı, Özellikleri, İlkeleri, Organizasyon Süreci Karar nedir ve çeşitleri, Karar süreçleri Geçmişten bugüne gelen yönetim teorileri Klasik, davranışsal, modern ve sonrası teorileri Organizasyonlardaki baskı çeşitleri Organizasyonlarda oluşan formal ve informal gruplar Değişimin tanımı, değişime karşı direnç ve nedenleri						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

I. ve III. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
	SASC - 235	Genel İletişim	Seçmeli	2	0	2	2
	Ders İçeriği: İletişimin ve etkili iletişimin tanımı, unsurları ve özellikleri. İletişim türleri. Kullanılan dil, kendini tanıma, etkili dinleme ve geri bildirim. İletişimi engelleyen ve kolaylaştıran etkenler. İkna edici, empatik ve örgütsel iletişim. Duyguların iletişimdeki rolü ve kullanılması, Etkili iletişim teknikleri. İletişimde çatışma ve çatışmanın önlenmesi. Sözsüz iletişim becerileri ve beden dili. Sosyal yaşamda davranış kuralları; görgü ve nezaket, iletişim uygulamaları ve iletişimin diğer disiplinlerle olan ilişkileri benimsenmesi.						
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 102	İçecekler ve Miksoloji	Seçmeli	2	1	3	3
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması ve kültürel altyapısı Çay kültürü, hazırlanması ve sunumu Kahve kültürü, hazırlanması ve sunumu Soft içecekler (Soft drinks) Biranın tarihine ve kültürüne giriş Biranın sınıflandırılması, üretim aşamaları, insan vücuduna etkileri Şarap tarihine ve kültürüne giriş Şarabın sınıflandırılması, üretim aşamaları, insan vücuduna etkileri Distile edilmiş içkiler; Spiritler, Kokteyller, çeşitli uluslararası kokteyller Yiyeceklerle eşleştirme (foodpairing) ve içeceklerin yemeklerde kullanılması İçeceklerin sunum ve servis prosedürleri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 104	Mesleki Matematik	Seçmeli	2	0	2	2
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Ölçü Birimleri Uzunluk, alan, sıvı ve hacim ölçüleri Temel kavramlar Denklem kurma problemleri Sayı problemleri Kesir problemleri Basit yüzde hesaplamalar İç yüzde ve dış yüzde hesaplamalar Alış Maliyet satış ve kar hesaplamaları Menü hazırlama maliyetinin hesaplanması					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 106	Temel Pastacılık II	Seçmeli	2	1	3	3
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Kurubaklagil tatlıları Tahıl tatlıları Basit hamur tatlıları Bisküvi ve kurabiyeler Tart, tartölet, pay ve kişler Poğaça ve kekler					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 202	Duyusal Analiz	Seçmeli	2	0	2	2
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Duyusal analizin ilkeleri Duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri Gıdaların duyuşsal nitelikleri Gıda maddelerinin duyuşsal olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması II Duyusal ölçümleri etkileyen faktörler Duyusal analiz için örneklerin ve test odalarının hazırlanması ve kontrolü Duyusal analiz için kullanılacak panelist seçimi ve eğitimi Eşik değerinin belirlenmesi Laboratuvarda duyuşsal test yöntemleri uygulamaları ve uygulamada dikkat edilecek hususlar					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 204	Gastronomide Yeni Trendler	Seçmeli	2	0	2	2
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Gastronomi Tarihi Yiyecek İçecek İşletmelerinin Gelişimi Hızlı Yemek Akımı Moleküler Gastronomi Yeni Mutfak Akımı Yavaş Yemek Akımı Nöro- Gastronomi ve Duyusal Analiz Yeni Anadolu Mutfacı Tematik ve Yeşil Restoranlar Tarım ve gastronomi ilişkisi Coğrafi İşaretleme Sistemi Füzyon mutfak					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 206	Gıda Mevzuatı	Seçmeli	2	0	2	2
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Türk Gıda Mevzuatı ve Dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemleri. Codex Alimentarius, Genetik Modifikasyon, Gıda İthalatı, Gıda Katkı Maddeleri, Mikrobiyal Güvenlik ve diğer kanuni yükümlülükler. Yiyecek içecek işletmeciliğinde ahlaki sorumluluk, etik kodlar, etik karar verme ve çeşitli uygulamalar. Besin Kontrolü ve Gıda Mevzuatı, Günümüzde Besin Kontrolünün Önemi, Hukuki Olarak Besin Kontrolü ve Mevzuat. Besinlerin üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler, Yönetmeliklerin İncelenmesi. Türk Gıda Kodeksi, Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi. Kalite Yönetim Sistemleri Mevzuatta Besin Üretim ve Satış yerleri, Besinlerin üretimi, işlenmesi ve depolama aşamalarındaki yasal düzenlemeler. Besin Kirliliği ve Besin Kirliliğine Neden Olan Maddeler, Gıda Ambalajlama ve Etiketleme İlkeleri, Gıda Katkı Maddeleri.					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 208	Gönüllülük Çalışmaları	Seçmeli	1	3	3	3
Ders İçeriği: Gönüllülük, Etik, Ahlak, Hayırseverlik, Gönüllülüğün Önemi. Bireysel Sosyal Gönüllülük Çalışmaları. Kurumsal Gönüllülük, Kurum Kimliği, Kurum İmajı. Kurumsal Gönüllülükte Ekonomik, Örgütsel ve Toplumsal Konular. Gönüllülük Konuları ve Başarılı Gönüllülük Çalışmalarının İncelenmesi						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 210	Pasta,Tatlı ve Çikolata Üretim Teknikleri	Seçmeli	2	1	3	3
Ders İçeriği: Pastane çalışanları, Pastanede kullanılan ekipmanlar, Pastane ürünleri, Pastacılık bilgileri, Pandispanya hazırlama, Tatlı yapım teknikleri kapsamında sütlü tatlılar , çikolatalı tatlılar , türk mutfağı tatlıları, şerbetli tatlılar , hamurlu tatlılar , pasta ,kek ve kurabiye yapım teknikleri ,meyveli tatlılar ve yapım teknikleri. Kurubaklagil tatlıları, Tahıl tatlıları, Basit hamur tatlıları, Bisküvi ve kurabiyeler, Tart, tartölet, pay ve kişiler, Poğaça ve kekler, Çikolata üretim teknikleri Özel Gıda (Şeker ve çikolata) teknolojisi, Çikolata malzemeleri ve ekipmanları Çikolata ve Ürünleri, Ürünlerin Formülasyonu ve Kalite Parametreleri Kakao tohumu ve çikolata, Temel çikolata teknikleri, Ganaj, Aroma birleşimleri Eşleştirme ve sunum, Kalıplanmış çikolatalar, Batırılmış çikolatalar, Truffle, Çikolatalı tatlılar						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 212	İleri Seviye Pastacılık	Seçmeli	2	1	3	3
Ders İçeriği: Katlı pasta yapımında ve süslemesinde kullanılacak malzemelerin ve ekipmanların tanıtılması Keskin kenarlı pastalarda kullanılmaya uygun kek tarifinin anlatımı, Pasta içerisinde kullanılacak pasta krema çeşitlerinin tarifleri, Sıvama için kullanılacak ganaj tarifi, Keklerin katlandırılması Pastanın krema dolgununun yapılması, ganaj ile sıvanarak keskin kenar kaplamaya hazır hale getirilmesi Renklerin anlatımı ve şeker hamurunun renklendirilmesi, Pastanın şeker hamuru ile kaplanması, Maket pasta – strafor kaplama teknikleri, Maket ve gerçek pastada keskin kenar oluşturma tekniği Özel kadife doku tekniğinin uygulamalı anlatımı, Doğal taş görünümlü doku elde edilmesi ve uygulamalı anlatımı Yenilebilir saf pirinç kağıttan yeşil altın efektli çiçek yapımı, Yenilebilir kağıttan çiçeklerin modellenmesi ve boyama teknikleri, Yenilebilir kağıttan altın renkli yaprak ve desen modellenmesi – boyama teknikleri 3 katlı bir pasta için uygun taşıyıcı kurulumu , Katlı pastalarda ara kat kullanımının uygulamalı gösterimi						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 214	Görgü Kuralları ve Protokol	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Tanışma ve tanıştırma kuralları Hitapla ilgili kurallar Yazışmalarda dikkat edilecek kurallar Telefon görüşmelerinde uyulması gereken kurallar Selamlama kuralları, ziyaret ve görüşmelerde uyulacak kurallar Yemekle ilgili kurallar Toplantılarla ilgili kurallar Giyimle ilgili uyulması gereken kurallar Protokol ve Resmi Nezaket Kuralları						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 216	Pazarlamada Yeni Yaklaşımlar	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Temel pazarlama kavramları, pazarlama teorisi, eleştirel düşünce, pazarlamanın temel sorunları, pazarlama ekolleri. 21. yüzyılda pazarlama anlayışı, postmodern pazarlama, deneyimsel pazarlama. Tüketim kültürü, medyada propaganda ve manipülasyon, medya okuryazarlığı. Değer pazarlaması, izinli pazarlama, ilişkisel pazarlama, dijital pazarlama (İnternet üzerinden pazarlama, veri tabanlı pazarlama, mobil pazarlama), omni-channel ve bütünleşik pazarlama, sürdürülebilir pazarlama, yeşil pazarlama, pazarlamanın karanlık yüzü, sosyal pazarlama, nöro pazarlama, retro pazarlama, etkinlik pazarlaması, amaca yönelik pazarlama, niş pazarlama						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 218	Sanat Tarihi	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Tarih Öncesi ve İlk Çağ'da Anadolu, Mezopotamya ve Eski Mısır Sanatı. Doğu Sanatı. Yunan ve Roma Sanatı. Bizans Sanatı. İslam Sanatı. Türk Sanatı. Avrupa Sanatı. 19.-21. Yüzyıl Sanat Akımları.						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 220	Vejetaryen Mutfak	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Alternatif Beslenme Akımları, Vegan Beslenme Akımı, Freegan Beslenme Akımı, Frutaryen Beslenme Akımı Vejetaryen Beslenme Akımı ve Vejetaryen Mutfakların Tarihi Vejetaryen Mutfakların Özellikleri ve Kullanılan Malzemeler Vejetaryen Beslenme Akımının Sağlık Boyutu Vejetaryen Beslenme Akımının Ekonomik ve Sosyal Boyutu Vejetaryen Mutfağında Çorbalar, Mezeler, Ana Yemekler Vejetaryen Mutfağında Standart Reçete Hazırlama Vejetaryen Beslenme Akımına Göre Menü Oluşturma						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 222	Alternatif Yabancı Dil II (Almanca)	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Metinler eşliğinde şimdiki zaman, modal fiiller ve edatların tekrarı Örnek durumlarda edat+soru zamirlerinin kullanımı Cümlede diziliş, zaman belirtme, Kendi kendine okuma becerisinin geliştirilmesi Eğlence, boş zaman değerlendirilmesinin sıfatların derecelendirilmesi ile anlatımı Haftalar Röportaj yapıp kapalı uçlu sorular sorabilme Düzensiz fiillerin "Perfekt" zamanda metin içerisinde kullanım uygulaması Geçmiş zamanın öğretimi ve uygulaması, Neler yaptığını söyleyebilme Şehir bilgilerini derleme ve yol tarifi yapabilme Kültürleri anlama: kurumlar, sokak adları, kartpostallar, diyalog Düzensiz fiillerin perfekt hallerinin metinlere dayalı öğretimi Günlük yaşamda kültürlerin farklılıkları Aşçılık kavramları, otelcilik kavram ve ifadeleri, yemek, yiyecek ve içecek isimleri.						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 224	Alternatif Yabancı Dil II (Fransızca)	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Dilbilgisi: Subjonctif, Yer zaman bildirme Dilbilgisi: Varsayım ifade etmek, geçmiş zamanda ifade. Dilbilgisi: Neden Sonuç İfadesi Dilbilgisi: İsimler, sıfatlar, fiiller, zamirler, yer ve yön isimleri, Zamanlara göre cümle yapıları Turizme yönelik Fransızca Müşteriyi bilgilendirme cümleleri Rezervasyon alma, otelcilik kavramları, sipariş alma, mutfak bilgisi kavramları, aşçılık kavramları Yiyecek ve içecek isimleri, yemek isimleri.						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 226	Alternatif Yabancı Dil II (Rusça)	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Dilbilgisi: Subjonctif, Yer zaman bildirme Dilbilgisi: Neden Sonuç İfadesi Dilbilgisi: İsimler, sıfatlar, filler, zamirler, yer ve yön isimleri, Zamanlara göre cümle yapıları Turizme yönelik Rusça Müşteriyi bilgilendirme cümleleri Rezervasyon alma, otelcilik kavramları, sipariş alma, mutfak bilgisi kavramları, aşçılık kavramları Yiyecek ve içecek isimleri, yemek isimleri.						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 228	Yemek Stilisliği ve Fotoğrafçılığı	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Fotoğrafa Giriş Fotoğraf Makinesinin tanıtımı, makine ve makine ayarları, fotoğraf ışığı ayarları Fotoğrafta Kompozisyon Stüdyo Fotoğrafçılığı I: Tek ve iki ışık kaynağı ile yemek fotoğrafı çekimi Yemek Stilisliğine Giriş Salata ve sebzelerde tabak tasarımı ve sunum kuralları Şarküteri ürünleri ve kahvaltılık ürünlerde tabak tasarımı ve sunum kuralları Et yemeklerinde tabak tasarımı ve sunum kuralları Balık ve deniz ürünlerinde tabak tasarımı ve sunum kuralları Tatlılar, soslarda tabak tasarımı ve sunum kuralları İçeceklerin görsel tasarımı						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 230	Yemek Yazarlığı	Seçmeli	2	0	2	2
Ders İçeriği: Standart tarif hazırlama Pratik ölçü ve birim ölçü ile malzeme açıklamalarını uyumlaştırma Yemek hazırlanışı yazımı Gazete için makale yazımı ve gazete eki için yemek konulu köşe yazımı Dergi için tarif yazımı, dergi için mutfak kültürü yazımı Yemek temalı kompozisyon İnternet günlüğü şeklinde yemek yazımı E-posta ve e-grup ile yemek yazımı ve paylaşımı Diğer sosyal medya kanalları ile yemek yazımı Kahvaltı temalı yemek kültürü yazımı Doğumdan ölüme geçiş dönemi temalı yemek kültürü yazımı Bayramlar ve diğer özel günler temalı yemek kültürü yazımı						
Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60						
Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.						

Dönem
2022-2023

Otel, Lokanta ve İkrām Hizmetleri Bölümü
Aşçılık Programı

Ders İçerikleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 232	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi	Seçmeli	2	0	2	2
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Maliyet kontrolünün tanımı, kapsamı, önemi, amacı ve temel kavramlar Yiyecek maliyet kontrol süreci: Satın alma, tesellüm, depolama ve dağıtım kontrolü Yiyecek maliyet kontrol süreci: Üretim kontrolü, Gelir kontrolü, İçecek maliyet kontrol süreci: Satın alma kontrolü, tesellüm kontrolü, depolama kontrolü ve dağıtım , İçecek üretim kontrolü, Gelir kontrolü İşgücü maliyet kontrolü Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlama ve fiyatlama yaklaşımlarının planlanması Yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri Maliyet ve satışların analizi Maliyetlerin dağıtımı ve maliyet-kara geçiş analizleri					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 234	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	Seçmeli	2	0	2	2
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Yiyecek ve içecek hizmetlerinde bilgisayarların kullanımı Yönetim Bilişim Sistemlerinin tanımı ve gelişimi ve kullanım alanları Otomasyon sistemleri ve Otomasyon sisteminin kullanım alanları Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri Kullanımı Satış Yönetim Sistemi Uygulamaları (Donanım, yazılım, Fatura yönetimi, Satış analizi, Menü yönetimi) İçki dağıtımı ve kontrol sistemleri Satış Yönetim Sistemi Uygulamaları (Ekran Görüntüsü Kontrolleri) Satış Yönetim Sistemi Uygulamaları (Sipariş İşlemleri) Maliyet Yönetim Sistemi Uygulamaları (Reçeteler, Stok İşlemleri, Envanter İşlemleri, Raporlama Uygulamaları) Yiyecek ve içecek maliyet hesaplamaları (Stok kontrolü, Satışlar, Satın alma, Satıcılar)					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Dersin Kodu	Dersin Adı	Zorunlu /Seçmeli	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS (ECTS)
SASC - 236	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Seçmeli	2	1	3	3
II. ve IV. Yarıyıl (Seçmeli Ders Havuzu)	Ders İçeriği: Ekmek, tanımı ve tarihçesi, İnsan beslenmesi açısından ekmek Ekmek yapımında kullanılan temel maddeler- Un, Su, Tuz ve Mayaya ilişkin özellikler Ekmek yapımında kullanılan diğer yardımcı maddeler Ekmek yapımı, yoğurma ve fermantasyon aşamaları Ekmeğin pişirilmesi ve başlıca fırın tipleri Ekmek aromasını ve kabuk rengi oluşumunu etkileyen faktörler Başlıca hamur hazırlama yöntemleri Ekmek kusur ve hastalıkları Başlıca ekmek çeşitleri- Batı tipi hacimli ekmekler Başlıca ekmek çeşitleri- Düz ekmekler					
	Değerlendirme: Ara Sınav (Vize) Notu x %40 + Yarıyıl Sonu Sınavı (Final) / Bütünleme Sınavı Notu x %60					
	Açıklama (/lar): (1) Uygulamalı derslerde, verilen uygulama puanları sınav değerlendirmesine dahildir. (2) Bu dersin geçme notu 100 üzerinden 50'dir.					

Öğr. Gör. M. Necati ERKEM
Otel, Lokanta ve İkrām Hizmetleri
Bölüm Başkanı