



**Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Doğubayazıt Ahmed-i Hani Meslek Yüksekokulu Otel,  
Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı Ders İçerikleri**

<b>1.Yarıyıl</b>			
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
<b>AŞP-101</b>	<b>Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgi Teknolojileri</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Ders İçeriği:</b> Bilgisayar Temel Kavramlarını öğrenme, İnternet ve Servisleri, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint ve yiyecek ve içecek işletmelerinde bilgi teknolojileri.			
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
<b>AŞP-103</b>	<b>Temel Pişirme Yöntemleri-I</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>Ders İçeriği:</b> Mutfak planları ve mutfağın bölümleri, başlıca araç-gereçler, Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta), Garde manger (soğuk mutfak), Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournant, Uluslararası doğrama şekilleri bilgisi ve uygulamaları, Temel fondları(et suları-sebze suyu) hazırlama, Uluslararası temel pişirme teknikleri bilgisi, Yiyecekleri stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri saute (çok az yağda 4 dk da-sote) usulü pişirme yöntemi, Yiyecekleri Baking-Fırında pişirme yöntemi, Fırında pişirilen sebze, et ve hamur işi yemekleri hazırlama ve Derin yağda(deep fry) pişirme yöntemi.			
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
<b>AŞP-105</b>	<b>Temel Beslenme İlkeleri</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Ders İçeriği:</b> Beslenmenin temel kavramları, besin öğleri (karbonhidratları proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su), enerji metabolizması, besin grupları (et, süt,yumurta, kurubaklagil, tahıllar), yemek planlama konularından oluşmaktadır.			
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
<b>AŞP-107</b>	<b>Gıda Güvenliği</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Ders İçeriği:</b> Gıda güvenliğinin temel esaslarının öğrenilmesi, Gıda kaynaklı sağlık riskleri, gıdaların hijyeni, Sanitasyon, besin hijyeni, personel hijyeni, Mikrobiyoloji ve gıda kalitesi, besinlerin bozulma nedenleri ve HACCPin tanımı, önemi, gıda katkı maddeleri ve ambajlama konularından oluşturmaktadır.			
<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
<b>AŞP-109</b>	<b>Mutfak Bilgisine Giriş</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**Ders İçeriği:** Mutfağın tarihsel gelişimi ve mutfakla ilgili temel bilgiler, Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve dünya mutfakları, Mutfak hizmetlerinin verildiği işletmeler ve yemeklerin toplumsal işlevleri, Otel işletmelerinde mutfağın yeri, önemi ve organizasyon yapısı, Endüstriyel mutfakların fiziki yapısı ve bölümleri, Otel mutfağının diğer departmanlarla ilişkisi, mutfakta hijyen ve gıda güvenlik sistemleri, gıda zehirlenmeleri ve ilk yardım, Mönü planlama ve mönü türleri, Mönüyü oluşturan yiyeceklerin hazırlanma süreci standart reçeteler, Beslenme ve besin grupları ve Uluslararası mutfaklarda kullanılan pişirme yöntemleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-111	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği	2	2

**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 ve Yiyecek ve içecek işletmelerinde insan kaynakları yönetimi.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
UZATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkilap Tarihi-I	2	2

**Ders İçeriği:** Kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanımı, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I.ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyancılar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, II. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi ve Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
UZİNG101	Yabancı Dil-I (İngilizce)	4	4

**Ders İçeriği:** Temel İngilizce, Okuma, Dinleme, Konuşma ve Yazma becerilerinin edinmesi.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
UZTDE101	Türk Dili-I	2	2

**Ders İçeriği:** Türk dilinin ses değişimlerine dayanan tarihi, Türkçenin coğrafi şive ve lehçe sınıflarını teşkil eden genel ses yapısı, bu ses yapılarının temel kaynakları, Türk dilinin hece yapısının dayandığı esaslar, ses olayları, ses değişimleri, ses uyumları; ses bilgisinden, dilimizin kelime, ek ve cümle bilgileri hakkında yapılan araştırmalardan faydalanabilmenin yollarının örnekleri.

## 2. Yarıyıl

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-102	Temel Pişirme Yöntemleri-II	6	8

**Ders İçeriği:** Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme, Sauting (az yağda pişen ) pişen ürünler, Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler, Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme, Yiyecekleri Braising Pişirme, Etləri füme pişirilecek ürünler, Yiyecekleri Gratinating Pişirme, Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-104	İçecekler ve Miksoloji	3	4

**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 ve İçeceklerin sunum ve servis prosedürleri.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-106	Gastronomi Tarihi	2	2

**Ders İçeriği:** Gastronomiye giriş, İlk insanlarda beslenme, Yerleşik yaşam, tarım ve çiftçiliğin başlaması, Anadolu mutfak kültürünün kökenleri, Mezopotamya mutfağı ve eski yunan mutfağı, Roma mutfağı, Antik mısır mutfağı ve uzakdoğu mutfağı, Orta çağ dönemi bizans ve arap mutfak kültürü, Orta çağ dönemi anadolu selçuklu mutfak kültürü, Amerika kıtasının keşfi ve yeni gıdalar, Modern çağda fransız mutfağının gelişimi ve 20. YY. daki yeni mutfak akımları, Endüstri devrimi ve mutfak kültürlerine etkisi, Gastronomi ve mutfak sanatlarında yeni akım ve teknikler ve Moleküler gastronomi ve füzyon mutfağı.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-108	Mesleki Matematik	2	2

**Ders İçeriği:** Ölçü Birimleri Uzunluk ölçüleri Alan ölçüleri Sıvı ölçüleri Hacim ölçüleri, Temel kavramlar rakam, Sayı Sayıların sınıflandırılması, Denklem kurma problemleri, Sayı problemleri, Kesir problemleri, Basit yüzde hesaplamalar, İ yüzde ve dış yüzde hesaplamalar, Alış Maliyet satış ve kar hesaplamaları ve Menü hazırlama maliyetinin hesaplanması.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-110	Menü Planlama	2	2

**Ders İçeriği:** Beslenme ve gastronomi, Beslenmenin temelleri menünün tanımı ve tarihçesi, Menüde yapı ve içerik, Menü oluşturma süreci, Menüde malzeme satın alma, teslim alma ve depolama süreçleri, Menü planlama öncesi piyasa araştırmaları, Menü planlama ve planlamanın önemi ve amaçları, Menü planlamada etkin faktörler ve dikkat edilecek hususlar, Menü planlamada beslenme öğeleri ve hatalı örnekler, Menüde sınıflama ve menü türleri (fiyatlarına göre menüler), Menü türleri (zamanlarına göre menüler, spesiyaller, diyet menüleri), Menüde güncelleme ve üretim planlaması, Menüde gıda güvenliği, Gıda güvenlik sistemleri, Menüde yiyeceklerin ve içeceklerin birbirleriyle uyumu, Menüde maliyet kontrolü, standart reçeteler ve fiyatlandırma ve Menüde tasarım, pazarlama ve tutundurma çalışmaları.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-112	Yiyecek ve İçecek Servisi	3	4

**Ders İçeriği:** Servise giriş, Serviste kullanılan araç ve gereçler, Servis alanı ve bu alanlarda kullanılan mobilyalar ve malzemeler, Servis mıse en place (n hazırlık) alışmaları, 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 (famlıy, büfe, fast - food, arm, oda servisi eşitleri), Temel servis bilgileri (kuver ve masa düzeni, ziyafet masa şekilleri), masa servisi, Servis basamakları, Temel mutfak bilgileri ve pişirme yöntemleri, İki, içecek bilgisi ve servisi ve Sofra adabı konuk ilişkileri ve konuk şikayetleriyle ilgilenme.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
UZATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	2

**Ders İçeriği:** Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan günümüze değin, siyasal, ekonomik, kültürel, toplumsal ve ekonomik gelişmelere yer verilmiştir. Yakın tarihimizin önemli dönüm noktaları esas alınarak Türkiye'nin geçirdiği değişimlere değinilmiştir. Atatrk düşüncenin ilkeleri ve ağdaş bir düşünce olarak Atatrklk, dersin amacına uygun bir şekilde ders içeriğinde yer almıştır.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
UZİNG102	Yabancı Dil-II (İngilizce)	4	4

**Ders İçeriği:** Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan günümüze değin, siyasal, ekonomik, kültürel, toplumsal ve ekonomik gelişmelere yer verilmiştir. Yakın tarihimizin önemli dönüm noktaları esas alınarak Türkiye'nin geçirdiği değişimlere değinilmiştir. Atatrk düşüncenin ilkeleri ve ağdaş bir düşünce olarak Atatrklk, dersin amacına uygun bir şekilde ders içeriğinde yer almıştır.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
UZTDE102	Türk Dili-II	2	2

**Ders İçeriği:** Türk Dili ve Edebiyatı ğretiminde ortamlar, Türk Dili ve Edebiyatı ğretim etkinliklerinin planlanması, Türk Dili ve Edebiyatı ğretiminde lme ve değerlendirme, Türk Dili ve Edebiyatı ders kitaplarının incelenmesi, dilbilgisi ğretimi, dilbilgisi ğretiminde yöntemler, kompozisyon ğretimi.

### 3. Yarıyıl

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-201	Mesleki Yabancı Dil-I	2	2

**Ders İçeriği:** İngilizce genel dil bilgisini kavrayabilmek, Mesleki kavram ve terimleri anlayabilmek, kullanabilmek, Sebzeler-Meyveler-Mutfak Araç ve gereçlerin öğrenilmesi.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-203	Soğuk Mutfak	4	6

**Ders İçeriği:** Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak, Salataları hazırlamak/ hazırlatmak, Ordvr çeşitlerini hazırlamak, Soğuk orbalar için hazırlık, Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak, Soğuk büfe yemekleri hazırlamak,

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-205	Pasta ve Tatlı Teknikleri	6	8

**Ders İçeriği:** Basit Hamur ile Börekler Hazırlama, Yağlı hamur hazırlama, Milföy Hamuru Hazırlama, Mayalı hamur hazırlama, Ekmek eşitleri Hazırlama, Poğaa /rek /Simit

Çeşitleri, Pizza Çeşitlerini Hazırlama, Pişirilerek hazırlanan hamur ile şerbetli tatlı ve pasta ürünleri hazırlama, Kek Çeşitleri Hazırlama-Yaş Pasta Hazırlama, Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbe çeşitleri, Meyve Tatlıları, Uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri, Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama, Pasta ve Tatlı süsleme teknikleri ve kullanılan malzemeler ve Yöresel tatlı ürünleri hazırlama.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-207	Türk Mutfağı	2	4

**Ders İçeriği:** Gıdanın iktisadi, toplumsal ve kültürel boyutlarını tanımlayabilme, Türk mutfağı'nın tarihsel gelişimi, Eski türklerden günümüze sofraya gelenekleri ve mutfak eşyaları, Orta asya türk mutfak kültürü, Selçuklular ve beylikler dönemi türk mutfak kültürü, Osmanlı dönemi türk mutfak kültürü, Osmanlı saray mutfağının fiziki ve idari yapısı mutfakta kullanılan araç ve gereçler, Cumhuriyet dönemi türk mutfak kültürü ve modern sofraya adabı, Anadolu mutfak kültürü gıda sanayinin gelişimi, Coğrafi bölgelere göre türk mutfak kültürü (marmara, karadeniz, iç anadolu ve ege bölgeleri mutfak kültürü), Türk mutfak kültürü ile diğer mutfakların kültürel etkileşimi. Türk mutfak kültüründe geleneksel mekanlar, yiyecek ve içecekler ve Türk mutfağından yemek örnekleri.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-209	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	3

**Ders İçeriği:** İş sağlığı ve güvenliğinin kavram ve kurallarının gelişimi, İş sağlığı ve güvenliğine genel bakış ve güvenlik kültürü, Temel hukuk ve iş 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 korunma politikaları, Yangın ve acil durum planları, Sağlık ve güvenlik işaretleri, İş kazaları, sağlık gözetimi ve meslek hastalıkları ve İş güvenliği yönünden yapılması gereken kontroller ve düzenlenecek belgeler temel ilk yardım.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AŞP-211	Gıda Teknolojisi	2	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 ve Gıda Katkı maddeleri.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
SEÇ-201	Genel Turizm	4	4

**Ders İçeriği:** Turizm ve turist kavramları turist tipolojileri, Turizm ve diğer bilim dalları, Turizmin çeşitleri, Endüstri devrimi öncesinde ve sonrasında turizm, Turizmin gelişmesine etki eden unsurlar, Turizm sektörünün temel özellikleri, Turizm arzı ve talebi arz ve talep esnekliği, Turizm ürünü ve temel unsurları, Turizm ve ekonomik çevre ilişkisi, Turizm ile toplumsal ve fiziksel çevre ilişkisi, Türkiye'de turizm ve turizmin gelişimi turizm sektörünün yapısı ve sorunları, Türkiye ekonomisinde turizmin yeri, Türkiye'de turizm eğitimi ve öğretimi ve Dünyada ve türkiye'de turizm hareketleri ve yeni trendler geleceğe yönelik eğilimler.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
SEÇ-203	Araştırma yöntemleri	4	4

**Ders İçeriği:** Araştırma Konularını Seçme, Araştırma konularının araştırılması, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme, Araştırma Sonuçlarını Rapor Haline Dönüştürme, web tabanında araştırma yapmak, Sunum yapmak ve Ödevlerin değerlendirilmesi.

#### 4. Yarıyıl

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-202	Mesleki Yabancı Dil-II	2	2

**Ders İçeriği:** Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak, Mesleki kavram ve tanımları kullanmak, Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-204	Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları	4	6

**Ders İçeriği:** Orta Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu, Akdeniz, Ege, Trakya, Karadeniz mutfağı konusunda araştırmalar yapmak ve Yemek pişirmek.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-206	Dünya Mutfağı	6	8

**Ders İçeriği:** Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak, Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak, Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak, Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak, Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak, Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak, Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-208	Mezuniyet Projesi	2	4

**Ders İçeriği:** Aşçılığın ilgili bir alanında Tez hazırlanması.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-210	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	2

**Ders İçeriği:** İş Hukuku Hakkında Genel Bilgiler, İş Sözleşmesi, İş Sözleşmesinin Unsurları, Türleri, Yapılması ve İş Sözleşmesinden Doğan Borçlar, ř İlişkisinin Ücret, Zaman ve Kişiler Bakımından Düzenlenmesi, İş İlişkisinin Sona Ermesi ve Sonuçları, Sendikal Örgütlenme, Sendika Üyeliği ve Sendikaların Faaliyetleri, Toplu İş Sözleşmesi, Toplu İş Uyuşmazlıkları ve Uyuşmazlıkların Çözümü, Sosyal Güvenlik Hukuku Hakkında Genel Bilgiler ve Ülkemizde Sosyal Güvenlik Hizmetlerinin Kurumsal Yapısı ve Sosyal Sigorta Kolları.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
AşP-212	Girişimcilik	2	2

**Ders İçeriği:** Bu derste girişimciliğin kavramsal çerçevesi, yaklaşımları, fonksiyonları, süreci, girişimcilik kültürü, girişimciliğin yerel ve uluslararası bağlamı ve girişimcilik ahlakı ile ilgili konulara değinilecektir.

Dersin Kodu	Dersin Adı	Kredi	AKTS
SEÇ-202	Mesleki Etik ve Örnek Olaylar	2	2

**Ders İçeriği:** Turizm ve Etik, Türkiye ve İş ahlakı, İş ahlakı kavramı, Temel etik değerler, Ahlaki değer türleri, Etik faktörler, İş dünyasındaki uygulamalarda yaşanan etik sorunlar, Mesleki ahlak ve tüketici şikayetleri ve Sunumlar.

<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
<b>SEÇ-210</b>	<b>Gıda Mevzuatı</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Ders İçeriği:</b> Türk Gıda Mevzuatı dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemleri.Codex, Alimentarius, Genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve diğer kanuni yükümlülükler. Yiyecek içecek işletmeciliğinde ahlaki sorumluluk, etik kodlar, etik karar verme ve çeşitli uygulamalar.			

## **Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri**

**Bölüm Başkanı**