

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS TANIMLARI

ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
AŞÇ 101 Temel Mutfak Bilgileri	3-0-3	5
Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları öğretilir. Bu ders kapsamında öğrencinin mutfak kavramını bilmesi, mutfağın bölümlerini açıklayabilmesi ve mutfakta kullanılan araç-gereçleri bilmesi amaçlanmaktadır. Mutfak ile ilgili genel bilgiler, mutfak organizasyonu, mutfak kültürü, mutfakta çalışan personel, mutfak yerleşimi, mutfakta kullanılan teçhizat, mutfakta güvenlik, mutfak organizasyonu, satın alma ve depolama, iş sürecinin planlaması, mutfak planlanması, mutfakların planlanmasında temel faktörlerin tespiti, mutfak içinde fonksiyonel ilişkiler, mutfak özellikleri, mutfağın fiziksel özellikleri konuları bu ders kapsamında öğrencilere öğretilir.		
AŞÇ 102 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3-0-3	4
Maliyet kontrolü, maliyet, harcama ve gider kavramlarını bilmek, Maliyet sitemlerini ve maliyet kontrolü açısından işleyişlerini bilmek, Yiyecek içecek işletmeleri ve yiyecek içecek işletmelerinde üretim süreçlerini bilmek, Satın alma, teslim alma, depolama, depodan çıkarma, üretim ve satış aşamalarında yapılması gereken kontrol işlemleri ve bunların süreçleri bilmek, Standart sapma analizlerini yapabilmek ve başa baş noktasını hesaplaya bilmek, yiyecek içecek fiyatının oluşturulmasını bilmek.		
AŞÇ 103 Mutfak Hizmetleri Yönetimi I	3-0-3	4
Bu dersin kapsamında, mutfak yönetimini, mutfak içerisinde yapılan organizasyonları yönetmek, mutfak maliyet analizi yaparak maliyeti düşürmeye ilişkin konular öğretilecektir.		
AŞÇ 104 Mutfak Hizmetleri Yönetimi II	3-0-3	4
Bu dersin kapsamında, mutfak içerisindeki problemleri çözmek, büfe tasarımı ve mutfak içerisindeki tüm konularda hijyenik olmaları öğretilecektir.		
AŞÇ 105 Beslenmenin Temel İlkeleri	2-0-2	3
Beslenmeye giriş kapsamında yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenme içeriği öğretilir. Karbonhidratların, proteinlerin, lipitlerin, vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, bu besin öğelerinin kimyasal yapısı ve özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu ve toksisiteleri öğretilir. Besin piramitleri, fonksiyonel gıdalar, besin grupları ve gruplarda yer alan besinlerin özellikleri, farklı yaş gruplarında ve özel durumlarda beslenme (alerjenler, çölyak hastalığı, laktoz intolerans, vb.) gibi temel beslenme sorunları tartışılır.		
AŞÇ 106 Temel Mutfak Uygulamaları	2-4-4	8
Mutfak planlamasını, bölümlerini ve iş organizasyonunu açıklayabilme, Mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri kavrayabilme, Doğrama teknikleri ve lezzet vericileri açıklayabilme/uygulayabilme, Pişirme yöntemlerini kavrayabilme ve uygulayabilme, et suyu hazırlama ve sosları açıklayabilme ve yapabilme amaçlanır.		
AŞÇ 107 Gıda Güvenliği ve Hijyen	3-0-3	5
Bu derste, öğrencilere gıda hijyeninin ve güvenliğinin temel kuralları hakkında bilgi vermek, bu kuralların gıda endüstrisindeki önemini vurgulamak ve tüm bu bilgileri çalışma hayatına yansıtarak güvenli gıda elde etmek ve dolayısıyla halk sağlığını korumaya katkıda bulunmalarını sağlayacak bilgiler verilmektedir. Kişisel hijyen, kişisel temizlik kuralları, işletmelerde tuvaletler ve el yıkama alanları, periyodik sağlık kontrolleri, işletme giriş ve çıkışları, temizlik malzemeleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon konularında bilinçlenmeleri sağlanır.		
AŞÇ 108 staj	0-40-0	1
Öğrencilere 30 iş gününden oluşan zorunlu yaz stajı yaptırılır.		
AŞÇ 201 Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	2-2-3	7
Modern Türk Mutfağının gelişimi, etkilendiği diğer mutfaklar. 19. ve 20. yy. Osmanlı-Türk mutfak kültürü öğretilir. Mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri, yiyecek alışkanlıkları ve gelenekleri ile Osmanlı -Türk mutfağının modernizasyonu hakkında bilgi verilir. Türkiye'nin coğrafi bölgelerinin (Trakya, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz mutfakları) her birinin mutfağının özelliklerinin anlatılması ve çeşitli uygulamalar sayesinde Türk mutfak kültürü öğretilir.		
AŞÇ 202 Temel Pastacılık ve Ekmekçilik	2-2-3	7
Hamurla ürün hazırlama kapsamında; ekmek çeşitleri-pandispanya-diğer pasta tabanı hamurları, milföy hamuru, poğaç, çörek, simit ve pizza çeşitleri hazırlama öğretilir. Kek çeşitleri hazırlamak, kuru pasta ürünleri hazırlamak, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, özel Türk tatlıları, dondurma ve sorbe çeşitleri,		

tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ve çikolata ile süsleme biçimleri öğretilir.		
AŞÇ 203 Pişirme Yöntemleri	2-4-4	8
<p>Julienne, brunoise, jardiniere, macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, mirepoix, paysanne, batonnets, vichy ve diğer şekillerde doğrama yapmak, lezzet verici karışımları hazırlamak uygulamalı olarak öğretilir. Temel beyaz et suyu, temel kahverengi et suyu hazırlamak, yiyecekleri ön pişirme için ön hazırlık yapılması ve yiyecekleri bol suda pişirme, yiyecekleri kendi suyunda pişirme için ön hazırlık ve diğer pişirme yöntemleri öğretilir.</p> <p>Genel yemek hazırlama ve pişirme ilkeleri, çorbalar, sebzeler, çeşitli malzemeler (makarna, pirinç, nişastalı yiyecekler), garnitürler, sunumları ve hazırlanışları ve yapımları teorik dersler ve tamamlayıcı mutfak uygulamaları ile öğretilir. Ön hazırlıklar, ızgara et pişirme, buharda pişirme, az yağda pişirme, sığ yağda pişen ürünler, derin-bol yağda pişen ürünler, 80-90 santigrat derecede ısınmış suda pişirme, braising pişirme, füme pişirme, gratinating pişirme, fırında roti pişirme teknikleri öğretilir.</p>		
AŞÇ 204 Menü Yönetimi ve Planlaması	2-0-2	3
<p>Menü planlama dersinde; öğrencilerin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması amaçlanmaktadır. Bu bağlamda menü planlama dersinde; 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.</p>		
AŞÇ 205 Yiyecek ve İçecek Servisi	1-2-2	4
<p>Yiyeceklerin ve içeceklerin sınıflandırılması, bu yiyecek ve içeceklerin servis edilmesi hakkındaki detaylar öğretilir. Alkollü ve alkolsüz içecekler türleri ve kullanım alanları, saklama koşulları, alkolsüz içeceklerin özellikleri, alkolsüz içeceklerin tercih edilebilirliğini etkileyen etmenler ve alkolsüz içeceklerle, yiyecek hazırlamada müşteri profilinin dikkate alınması öğretilir. Alkolsüz içeceklerin üretim aşamaları, alkolsüz içeceklerin üretiminde kullanılan yöntemler ve teknikler sunulur. Yiyeceklerin hazırlanmasında alkolsüz içeceklerin kullanımı, et ve et ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı, sebze ürünlerinde alkolsüz içeceklerin kullanımı, tatlı ve tuzlu su ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı ve tatlı ve pasta ürünlerinde alkollü ve alkolsüz içeceklerin kullanımı konularında eğitim verilir.</p>		
AŞÇ 206 Dünya Mutfakları	2-2-3	7
<p>Dünya mutfağı kavramı, Avrupa mutfağının pişirme teknikleri ile malzemeleri ve yiyecek sunumlarının gösterilmesi hedeflenir. Ayrıca Kuzey, Orta ve Güney Amerika ile Avustralya, Yeni Zelanda mutfağı, Uzak Doğu ve Çin mutfağı malzemeleri ve yiyecek sunumları hem teorik hem de uygulamalı olarak öğretilir.</p>		
AŞÇ 208 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	3-0-3	5
<p>Yaratıcılık temalı sözler ve tartışmalar ile geleneksel mutfak ekibi, yönetim kadroları ve yeni çalışma alanları üzerinden; yaratıcılık ve yaratıcılığı engelleyen faktörler, yaratıcılık için bireysel yapılabilecekler, yaratıcılık için örgütsel yapılabilecekler, aşçıların mesleki özerklikleri, tabak şablonu ve çeşitli kalıplar hazırlama, tabaklara yenilebilir resim yapma ve yaratıcı tabak kombinasyonları öğretilir.</p>		

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
AŞÇ 150 Toplam Kalite Yönetimi	2-0-2	3
<p>Kalite kavramı, toplam kalitenin unsurları, iç ve dış müşteri kavramları, müşteri odaklılık, tedarikçi ilişkileri, çalışanların katılımı, liderlik, süreç yaklaşımı, sürekli iyileştirme, karar vermede gerçekçi yaklaşım, yönetimde sistem yaklaşımı, kalite sistemlerinin incelenmesi, mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması ana konular olmak üzere, besin hazırlama ve pişirmede hijyen, mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirme süreçleri öğretilir.</p>		
AŞÇ 151 İletişim	2-0-2	3
<p>Ders kapsamında iletişimin süreç ve anlam olarak işleyişi, iletişim modelleri, iletişimin yapısal ve biçimsel özellikleri, iletişimin bağlamsal özellikleri, iletişimin işlevleri, insanın kendisiyle iletişimi, kişiler arası iletişim, grup ve grup iletişimi, örgüt ve örgüt iletişimi, kitle iletişimi, uluslararası iletişim, kamusal iletişim konuları ele alınacaktır.</p>		
AŞÇ 152 Gıda Muhafaza Teknikleri	2-0-2	3
<p>Çeşitli gıdaların hijyenik şartlarda, uzun süre saklanması için gerekli teknikler hakkında bilgi vermek ve bu bilgileri iş hayatında kullanımı, gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri, depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri, işlenmemiş yiyeceklerin depolanması, hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması, besinlerin soğutma, dondurma yöntemiyle</p>		

saklanması, besinlerin tuzlanarak, baharatla, şekerle, kurutulularak, konserve yapılarak saklanması gibi teknikler öğretilir.		
AŞÇ 153 Şarap Bilgisi ve Servisi	2-0-2	3
Ders kapsamında şarapları depolamak ve saklamak, şarap stok sayılarını belirlemek, menü oluşumu sırasında şarap seçimi yapmak, yiyecek gruplarına göre şarap önerisinde bulunmak gibi konular öğretilir. Şarap servisi için gerekli malzemelerin kontrolünü yapmak, bardakların seçimi, personele periyodik olarak şarap bilgisi eğitimi vermek ve şarapların oluşum sürecini tanıtmak, menü kartında şarapları çeşitlerine göre sıralamak, servis yapmak/yaptırmak, farklı çeşitlerdeki şarapların servisini yapmak/yaptırmak öğretilir.		
AŞÇ 154 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	2-0-2	3
Mutfakta ilkyardım eğitimi, ilk yardım malzemeleri, kişisel emniyet, çalışanların emniyetini sağlama, iş ortamı güvenliği sağlama, önlem alma gibi konular öğretilecektir.		
AŞÇ 155 Çevre Koruma	2-0-2	3
Küresel çevre sorunları, bu sorunların uluslararası boyutta ele alınış biçimi, çabalar ve yapılan anlaşmalar öğretilir. Çevre sorunlarının turizm sektöründeki boyutu; turizmin sosyal, ekonomik ve çevresel etkileri, sürdürülebilir kalkınma bağlamında sektörde katkısı ile çevre bilinci ve davranışının kazanılması sağlanır.		
AŞÇ 156 Osmanlı Mutfağı	2-0-2	3
Ders kapsamında öğrenciler besinler ve kimya arasındaki ilişkiyi inceler ve besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayacaklardır. Öğrenciler derste bazı uygulamaların süreçlerini analitik olarak gözleme fırsatı da bulacaklardır.		
AŞÇ 157 Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	2-0-2	3
Günümüz Yiyecek-içecek işletmelerinde kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin önemi, kullanım alanları, uygulamalı örnekler; MC-Materials Control (Malzeme Yönetimi) paket programı. Öğrencilerin, MC-Materials Control programı ile stok-maliyet kontrolü işlemlerini bilgisayar uygulamaları ile etkin ve verimli bir şekilde yapabilmeleri amaçlanmaktadır.		
AŞÇ 158 Halkla İlişkiler	2-0-2	3
Ders kapsamında halkla ilişkilerin temel ilkeleri, hedef kitle kavramı, halkla ilişkilerin tarihsel gelişim süreci, halkla ilişkilerde etik anlayış, halkla ilişkiler uzmanının nitelikleri, Türkiye ve dünyadan halkla ilişkiler örgütlenme örnekleri, halkla ilişkilerde ürün, marka ve kurum imajı, pazarlama iletişimde halkla ilişkilerin yeri, halkla ilişkiler ve reklamcılık, halkla ilişkiler ve sergi- fuar tasarımı, halkla ilişkiler ve medya, yeni iletişim teknolojileri ve halkla ilişkiler, kurumsal sosyal sorumluluk konuları işlenecektir.		
AŞÇ 159 Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları	2-0-2	3
Ders kapsamında sosyal davranış ve protokol kuralları; sosyal yaşama ve iş ortamına uyumda protokol kurallarını bilme ve uygulamanın önemi, dış görünümün önemi ve giyim, tanışma ve tanıştırılma, hitaplar ve selamlaşma, karşılama ve uğurlama, makamda davranış kuralları ve üstlerle ilişkiler, telefonda protokol, randevu protokolü, yazılı iletişimde protokol, iş görüşmeleri, toplantı protokolü, resmi davetler, iş yemekleri, çiçek, hediye verme, gönderme teşekkür etme, araçlarda uygulanan protokol, genel protokol kuralları konuları ele alınacaktır.		
AŞÇ 160 Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	2-0-2	3
Yemek fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı, sosyal medya alanında ve sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.		
AŞÇ 161 Mutfak Ekipmanları	2-0-2	3
Mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimi, yeni trendler ve yeni teknolojiler, mutfak ekipmanlarının tanıtılması, depolama ve hazırlık ekipmanları, pişirme ekipmanları, pişir-soğut teknolojisi, servis ve dağıtım ekipmanları, bulaşık ve atık ekipmanları, evsel aletler, açık büfe ekipmanları, mutfak ekipman ihtiyacının belirlenmesi, satın alma süreci, kurulum bakım ve koruma prosedürleri öğretilir.		
AŞÇ 162 Yönetim ve Organizasyon	2-0-2	3
Yönetim organizasyon ile ilgili kavramlar, bilimsel düşünce, karar verme süreci, yöneticilik, planlama, organizasyon yapısı öğretilir. Klasik yönetim organizasyon teorisi, neo-klasik organizasyon teorisi, sistem yaklaşımı, durumsallık yaklaşımı ele alınır. Proje yönetimi ve matris organizasyonlar, post modern yaklaşımlar, yönetimde iletişim, otorite, güç ve etkileme öğretilir.		
AŞÇ 163 İnsan Kaynakları Yönetimi	2-0-2	3
İnsan kaynakları yönetimine giriş ve temel kavramlar, iş analizleri ve iş tanımları, insan kaynakları planlaması, işe alım seçme- yerleştirme, iş değerlendirme ve iş değerlendirme yöntemleri hakkında bilgi		

verilir. İş görenin eğitimi, geliştirilmesi, kariyer yönetimi, ücret yönetimi ve ücretlendirme yöntemleri, iş gören motivasyonunun sağlanması, insan kaynakları yönetiminde disiplin, performans değerlemesi ve iş gören işveren ilişkileri öğretilir.

AŞÇ 164 Genel İşletme 2-0-2 3

İşletmecilik temel kavramları ve tarihsel süreci, işletme ekonomisi ile ilgili temel kavramlar, işletmelerde çevre, işletmelerin bölümlendirilmesi, işletmelerin amaçları, kuruluşa ilişkin yatırım kararının oluşumu, kuruluş yerinin belirlenmesi, işletmelerin hukuksal yapısı, büyüklük ve kapasite kavramları, işletmelerde bütünleşme ve işbirlikleri ile yönetim düşüncesinin tarihsel gelişimi, yönetimde karar verme, plan ve planlama, motivasyon ve liderlik konuları öğretilir.

AŞÇ 165 Genel Turizm 2-0-2 3

Turizm ve turist kavramlarının tanımlanması, turizm çeşitlerinin, turizmin gelişmesine etki eden unsurların ve turizm sektörünün temel özellikleri tartışılır. Turizm arzı ve talebi, turistik ürün ve unsurları, turizm ve turizm işletmelerinin sınıflandırılması, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel çevre ile ilişkisi öğretilir. Uluslararası turizm ve turizmde geleceğe yönelik eğilimler, Türkiye turizminin sorunları ve beklentiler konusunda bilgi verilir ve sonuçta turizm konusunda genel bir boyutta değerlendirme yapabilme yeteneğinin kazandırılması amaçlanır.

AŞÇ 166 Genel Muhasebe 2-0-2 3

Muhasebenin temel kavramları, genel kabul görmüş muhasebe ilkeleri; Bilanço, Gelir Tablosu, Mizan, Günlük ve Büyük Defter kayıtları; muhasebe sürecinin işleyişi, Tek Düzen Hesap Plânı; varlık ve kaynak hesaplarının işleyişi, kayıt hatalarının düzeltilmesi temel düzeyde öğretilir.

AŞÇ 167 Antik Yemek Kültürü 2-0-2 3

Antik yemek kültürü ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar, Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar, Değişik inanç ve kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini anlar.

AŞÇ 168 Baharat ve Kahve Kültürü 2-0-2 3

Bu dersin sonunda öğrenciler; baharatın, birbiriyle uyumlu ve doğru kullanımını açıklar. Yeni tekniklerle kahve hazırlama hususunda fikir yürütür. Kahve ve baharat hakkında ilgili terminolojiyi kullanır.

AŞÇ 169 Dosyalama ve Arşivleme 2-0-2 3

Dosyalama tanımı ve amacı, dosyalamaya konu olan belgeler, dosyalamada kullanılan donanımlar, evrak akışı, evrak türleri, gelen-giden evrak, evrakların kayıt edilişi, evrakın gönderilmesi, Postalanması, imha edilmesi, dosyalamanın önemi ve özellikleri kapsamında öğretilir. Dosyalama süreci, dosya tasnif sistemleri, dosyalama sisteminin özellikleri ve sisteminin kurulması, arşivleme, amacı ve önemi; arşivleme süreci, arşivleme sisteminin özellikleri ve arşiv yerinin seçimi gibi konular öğretilir.

AŞÇ 250 Ticaret Hukuku 2-0-2 3

Ders kapsamında ticari hükümler, ticari işler, ticari işletme, ticari işletmenin hukuki niteliği, devredilmesi ve rehnedilmesi, tacir (gerçek ve tüzel kişi tacirler)tacir olmanın hükümleri, ticaret sicili, ticaret unvanı, işletme adı, marka, haksız rekabet, ticari defterler, acentelik, ticari mümessil, ticari vekil, seyyar tüccar memuru, şahıs şirketleri, sermaye şirketleri, şirketlerde ortakların sorumlulukları anlatılır.

AŞÇ 251 Girişimcilik 2-0-2 3

Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.

AŞÇ 252 Yemek Tarifleri ve Standartlaşma 2-0-2 3

İlkçağlardan günümüze uzanan yemek yeme alışkanlıkları, değişen ve etkileşen yemek kültürleri, günümüzdeki genel yemek tekniklerinin sınıflandırılması konuları ele alınmaktadır. Tariflerdeki püf noktalar, ele alınması gereken temel etmenler anlatılır. Belirli bir standardı tutturmanın yöntemleri anlatılır.

AŞÇ 253 Araştırma Yöntem ve Teknikleri 2-0-2 3

Öğrenciler bu derste, bilimsel araştırmanın nitelikleri, türler ve yaklaşımlar; bilimsel etik ve aşırı macilik; araştırma süreci, problemi tanımlama, literatür taraması, hipotez oluşturma; araştırmanın amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları, örnekleme yöntemleri; verilerin toplanması, ölçme, analiz, bulguların yorumlanması; raporlaştırma, makalenin fiziksel yapısı, kaynak gösterme konularını öğreneceklerdir.

AŞÇ 254 Gastronomi Tarihi 2-0-2 3

Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi amaçlanır. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve dünya kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve

gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir.

AŞÇ 255 Gıda Kontrol Mevzuatı	2-0-2	3
Bu ders, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin, aynı zamanda gıda üretim ve satış yerlerinin insan sağlığına zarar vermeden üretim yapabilecek duruma gelmesi ve bunun uluslararası standartlar çerçevesinde işletilmesine ilişkin konuları içerir. Yürürlükteki gıda mevzuatları hakkında bilgilendirme dersin kapsamındadır.		
AŞÇ 256 Meslek Etiği	2-0-2	3
Etik ve ahlak kavramları, toplumsal kurallar, toplumsal normlar, değerler, hukuk ve ahlak arasındaki ilişki, etik ilkeleri, meslek etiği, etik kuramları tarihçesine bakış kapsamında anlatılır. Farklı yaklaşımlar: deontolojik-teleolojik etik, iletişim etiği ve modernleşme, popüler kültür ve etik üzerine tartışılır.		
AŞÇ 257 Turizm İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	2-0-2	3
Yiyecek içecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi, maliyet kontrol sisteminin işletmeye ekonomik açıdan faydaları, gelir arttırmak kadar giderlerin kontrol altında tutulmasının önemi, yiyecek içecek maliyet kontrol süreç ve aşamalarını ve bunun ülke ekonomisine etkileri öğretilir.		
AŞÇ 258 Ürün Belirleme ve Satılma	2-0-2	3
Bu dersin amacı öğrencilere bütçe satın alma prosedürlerini düzenleme konularında bilgi kazandırmaktır. Yiyecek, içecek ve çalışanlarla ilgili harcama ve gider kontrol konularında bilgiler verilir. Yiyecek, içecek, ekipman ile ilgili hammadde ve hizmetlerin satın alınma süreçleri ile ürün tanımlama, tedarikçi seçimi, sipariş, teslimat, stoklama ve kullanım süreçleri öğretilir.		
AŞÇ 259 Örgütsel Davranış	2-0-2	3
Örgütsel davranış kavramı ile örgüt araştırmalarının tarihçesi, örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini konuları ele alınmaktadır. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon, grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika, örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme, örgütlerde karar verme, örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları öğretilir.		
AŞÇ 260 Pazarlama Yönetimi	2-0-2	3
Pazarlamaya giriş olarak pazarlama çevresi, pazarlama araştırması, pazar bölümlenme, hedefleme, konumlandırma üzerine bilgi verilir. Tüketici davranışları, tüketici pazarları, satın alma davranışı, ürün ve markalama stratejileri, fiyatlandırma, tutundurma stratejileri ile ilgili teorik bilgiler öğretilir.		
AŞÇ 261 Çorba ve Sos Yapımı	2-0-2	3
Bu dersin amacı öğrencilere çeşitli çorba ve sosların yapımını öğretmektir. Mutfakta daha fazla nasıl zaman geçirip bu yaptıkları sosları nasıl ve hangi yemeklerde kullanacakları öğretilir.		
AŞÇ 262 İçecek Teknolojisi ve Bar Yönetimi	2-0-2	3
İçki teknolojisine ve bar yönetimine giriş ve temel prensipler, alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında genel bilgiler, alkol ve içki üretim yöntemleri (mayalanma yoluyla üretilen içkiler, damıtma yoluyla üretilen içkiler, şarap üretimi), kokteyl yapım sunum ve çeşitleri hakkında bilgi verilir. Bar hakkında genel bilgiler ve barın tanıtımı, bar işletmeciliği ve teknikleri, bar personelinin özellikleri ve görevleri, barda kullanılan araç gereçler ile bunların temizliği ve bakımı ile barda stok kontrolünün sağlanması öğretilir.		
AŞÇ 263 Moleküler Gastronomi	2-0-2	3
Ders kapsamında öğrenciler besinler ve kimya arasındaki ilişkiyi inceler ve besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayacaklardır. Öğrenciler derste bazı uygulamaların süreçlerini analitik olarak gözleme fırsatı da bulacaklardır.		
AŞÇ 264 Müşteri İlişkileri Yönetimi	2-0-2	3
Müşteri ilişkileri yönetimi kavramı, amaçları, evreleri, başarı prensipleri ve faydaları öğretilir. Müşteri tatmini, sadakati ve müşteri değeri kavramlarının analizi ile hizmet, hizmet pazarlaması ve müşteri hizmetleri kavramları arasında ilişki aktarılır. Müşteri ilişkileriyle ilgili kavramlar: doğrudan pazarlama, çağrı merkezleri, müşteri tutma ve kazanma süreci, teknoloji, reklam, halkla ilişkiler, kişisel satış ve fiyat hakkında bilgi verilir. Müşteri ilişkileri yönetimi, ölçüm yöntemleri öğretilir.		
AŞÇ 265 Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	2-0-2	3
A la Cart ve banket çalışma sistemleri, masa yerleşim ve hazırlama teknikleri, yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi ve bunları sağlamak için kullanılan yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi ve analiz yöntemleri öğretilir. Ziyafet yemekleri hazırlama ve sunuma hazır hale getirme, catering organizasyonu, catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama, açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama öğretilir.		
AŞÇ 266 Vejeteryan Mutfağı	2-0-2	3
Bu derste vejeteryen mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin kazandırılması hedeflenmektedir. Ders içeriğinde vejeteryen mutfaklarının		

genel yapısı ve tarihi, vejetaryen mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, vejetaryen mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu konularına yer verilir.

AŞÇ 267 Yemek Yazarlığı

2-0-2

3

Bu derste yemek konusunda kullanılabilecek iletişim araçlarını tanıma, kitle iletişim araçlarında yemek temasının görsel ve işitsel olarak incelenmesi, yemek yazarlığı becerilerinin geliştirilmesi, medyanın tüm mecralarında yemeğin nasıl yer aldığını görerek, yemek temalı yaratıcı çalışmalar yapılması konuları işlenmektedir.

AŞÇ 268 Yöresel Mutfaklar

2-0-2

3

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı çalışılması ile Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri öğretilir. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması, günümüze ait Türk yerel mutfak özellikleri öğretilir.

AŞÇ 269 Yeni Mutfak Akımları

2-0-2

3

Yaratıcılık temalı sözler ve tartışmalar ile geleneksel mutfak ekibi, yönetim kadroları ve yeni çalışma alanları üzerinden; yaratıcılık ve yaratıcılığı engelleyen faktörler, yaratıcılık için bireysel yapılabilecekler, yaratıcılık için örgütsel yapılabilecekler, aşçıların mesleki özerklikleri, tabak şablonu ve çeşitli kalıplar hazırlama, tabaklara yenilebilir resim yapma ve yaratıcı tabak kombinasyonları öğretilir.

AŞÇ 270 Catering Hizmetleri

2-0-2

3

Catering işletmelerinde personel yönetimini bilir, Catering işletmelerinde satın alma yöntemlerini bilir, Catering işletmelerinde mönü planlama yöntemlerini bilir.

AŞÇ 271 Çikolata Yapım Teknikleri

2-0-2

3

Çikolatayla ilgili terminolojiyi öğrenirler. İlk kakao tohumunun üretiminden günümüz çikolata üretimi ve dağıtımına giden süreçte kapsamlı bilgiye sahip olacaklardır. Öğrenciler uygulamalı olarak elle temperleme yöntemlerini yüksek kalite kuvertürler kullanarak öğrenecekler.

AŞÇ 272 Yaşlılıkta Beslenme

2-0-2

3

Yaşlılığın tanımı, sınıflandırılması, yaşlanma ile meydana gelen değişiklikler, yaşlılıkta enerji ve besin ögesi gereksinimleri, beslenme durumunun değerlendirilmesi, yaşlılıkta görülen sağlık sorunları, beslenme önerileri hususunda bilgilendirileceklerdir.