

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AIT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Derslere katılan öğrenciye, Atatürkçü düşünce ve Türk Devrimi doğrultusunda, akıl ve bilimi, çağdaşlığın normlarını dikkate alarak, Türkiye'deki güncel toplumsal ve bireysel sorunları sınıflandırma, tanımlama, açıklama, analiz etme yeteneği kazandırmak amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Avrupa tarihindeki gelişmeler ve Osmanlı modernleşmesi hakkında bilgi sahibi olacaktır. 2. Osmanlı İmparatorluğunun çöküşünün nedenleri hakkında bilgi sahibi olacaktır. 3. Birinci Dünya Savaşı hakkında bilgi sahibi olacaktır. 4. Türk Millî Mücadelesi hakkında bilgi sahibi olacaktır. 5. Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesi hakkında bilgi sahibi olacaktır.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Ders içeriğine ait görseller, slaytlar, videolar ve ders notları.					
Dersin sunum şekli		Çevrimiçi					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Devrimle İlgili Kavramlar
2	Avrupa'daki Gelişmeler
3	Osmanlı Siyasi Hayatı
4	I. Dünya Savaşı Öncesi Siyasi Gelişmeler
5	I. Dünya Savaşı ve Osmanlı
6	I. Dünya Savaşı ve Osmanlı
7	Milli Mücadele: Hazırlık Dönemi
8	Vize Sınavı
9	Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya Geçişi
10	Kongre Dönemi
11	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı
12	Milli Mücadele: Savaşlar Dönemi
13	Mudanya Ateşkes Antlaşması
14	Lozan Antlaşması

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP101 Beslenme İlkeleri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	3	0	3	3	3	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Bu ders kapsamında öğrenciler sağlıklı ve dengeli beslenme kurallarını, Metabolizma, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller hakkında bilgilenenlerdir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Aşçılık alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur. 2. Aşçılık alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar, 3. Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır, 4. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur, uygular ve yorumlar, 5. İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli içecekleri kullanır, 6. Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, 7. Aşçılık alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlar ve kendini geliştirme becerisi kazanılır 8. Menü geliştirir ve uygular, 9. Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değerlendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlar, 10. Aşçılık ve gıda alanında ulusal ve uluslararası standartlar, yasal düzenlemeler konusunda bilgi edinir ve bunları takip edebilme becerisi kazanır.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Beslenme, Prof. Dr. Mehmet Demirci, 2014. • Beslenme, Prof. Dr. Ayşe Baysal Hatiboğlu Yayınevi.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40

Değerlendirme Kriterleri	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Beslenmeye giriş, beslenmenin durumu ve önemi
2	Gıdaların bileşenleri ve görevleri, duygular ve besin seçimi
3	Metabolizma
4	İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, beslenme açısından enerji
5	Karbonhidratlar
6	Proteinler, Yağlar
7	Vitaminler, Su
8	Vize Sınavı
9	Mineraller, Alkoller
10	Gıda Katkı Maddeleri
11	Gıda Kontaminantları
12	Fonksiyonel Gıdalar
13	Gıda Maddelerinin Kalitesi
14	İnsanların Durumuna göre uygun beslenme

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP103 Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Mutfakta iş güvenliğine dair genel bilgilerin verilmesi ve mutfakta yaşanabilecek iş kazalarına temel müdahale biçimlerinin kazandırılması.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Hastalık ve meslek hastalıklarını bilir. Riskleri değerlendirebilir. 2. Sağlıklı beslenme konusunda genel bilgiye sahip olur. Sağlıklı ve dengeli gıdalar ile beslenerek sağlığını koruyabilir. 3. Mutfakta yaşanabilecek iş kazalarını öğrenir. Gerekli önlemleri alabilir. 4. İşçi sağlığına uygun mutfak kriterlerini bilir. Sağlığa uygun kriterlerde mutfak tercih edebilir. 5. İlk yardım malzemelerini tanır ve işlevlerini bilir, gerektiğinde kullanabilir. 6. Mutfak iş kazaları ile ilgili ilk yardım bilgisine sahip olur. Gerektiğinde uygulayabilir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		Altınel, H., (2011). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği. Detay Yayıncılık, Ankara					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		

	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı	
Hafta	Müfredat
1	Ders kapsamının anlatılması; Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardıma giriş
2	İnsan sağlığı ve hastalık kavramı
3	İşçi sağlığı ve işçi sağlığını etkileyen etmenler; işçi sağlığı ve üretim ile ilişkisi
4	İş güvenliği kavramı; iş güvenliğini bozabilecek potansiyel olaylar
5	İşletme güvenliğini bozabilecek potansiyel olaylar
6	İş güvenliğine dair yasal bilgiler
7	Mutfakta ergonomi kavramı; ergonomi ile ilişkili bilim dalları ve mutfak personel sağlığı ile ilişkisi
8	Vize Sınav
9	Antropometrik ölçütler göz önünde bulundurularak bir mutfağın tasarlanması
10	İş kazasında yaralanma kavramı
11	İş kazalarında ilkyardım
12	İş kazalarında ilkyardım
13	İşçi sağlığı ve iş güvenliği hukuku
14	Dönem ders tekrarı

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP 105 Pişirme Teknikleri I				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	6	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Öğrencilere; endüstriyel mutfaklarda yer temel ekipman ve araç-gereçlerin güvenli ve doğru şekilde kullanabilmelerini, dünyada kullanılan temel doğrama, pişirme teknikleri ve soslar ile bu tekniklerle yapılan yemekleri, öğretmeyi amaçlamaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanları tanıyacak, güvenli bir şekilde kullanabileceklerdir 2. Mutfakta kullanılan temel elektronik ekipmanları güvenli bir şekilde kullanabileceklerdir 3. Mutfakta kullanılan temel doğrama şekillerini (julienne, mire poix, vichy, brunoise, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonets sticks, bouquet garnie) uygulayabileceklerdir 4. Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemlerini (suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri) uygulayabileceklerdir. 5. Mutfakta kullanılan temel sosları (Béchamel Sos, Velouté Sos, Espagnole Sos (Kahverengi Sos), Hollandaise Sos, Domates Sos) uygulayabileceklerdir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Türkan, C. (2009). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama.(4. Baskı)Cemal Türkan Yayınları,Sistem Ofset,Ankara. • Kültür ve Turizm Bakanlığı,(2012). Yiyecek Üretimi, Ankara. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I, MEB Yayınları, İstanbul. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II, MEB Yayınları, İstanbul. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III,MEB Yayınları, İstanbul. • “Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri”, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık. • ” Yemek Pişirme”, Teknikleri-Çeşitleri, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları, Leman Cılızoğlu Eryılmaz, Remzi Kitabevi. • “Pişirme Yöntemleri”, Nevzat Eraslan, Detay Yayıncılık. • Türkan, C. (1995). Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği, Uçal Grafik,İstanbul.					

	- Türkan, C. (2010). Mutfak Teknolojisi.(4. Baskı) Cemal Türkan Yayınları, Sistem Ofset, Ankara. - Türkan, C. (2010). Aşçılık,(3. Baskı) Cemal Türkan Yayınları, Sistem Ofset, Ankara.
Dersin sunum şekli	Yüz yüze
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri	Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfak çalışması

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı	
Hafta	Müfredat
1	Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanların doğru ve güvenli kullanımı
2	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; jülieme, brunoise, jordiniere, macedonie
3	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; mire poix, dice-peysone, matignan
4	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; botanets sticks, vichy, bouget garnie-herb bouget, mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; suda pişirme yöntemleri, buharda pişirme yöntemi, kuru ısıda pişirme yöntemleri, yağda pişirme yöntemleri
5	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; ön haşlama (blanching), hafif ateşte haşlama(poaching), haşlama (boiling/simmering), kısık ateşte az suda pişirme (brasing), kendi suyu ile pişirme (stewing)
6	Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanların doğru ve güvenli kullanımı
7	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; buharda pişirme yöntemi
8	Vize Sınavı
9	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; ızgarada pişirme (grilling/broiling), fırında kızartma (roasting), fırında pişirme (baking)

10	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; sote (sauteing), wok içinde karıştırarak pişirme (stir frying), derin yağda kızartma (deep fat frying), az yağda kızartma (shallow fat frying)
11	Türk mutfak kültüründe kullanılan tüm pişirme yöntemleri; tandır(kuyu tandır, baca tandır), mangal, teneke, taş fırın.
12	Mutfakta kullanılan temel stoklar; Beyaz Et Suyu (White Stock / Fond Blanc), Kahverengi Et Suyu (Brown Stock / Fond Brun), Balık Suyu (Fish Stock / Fumet de Poisson), Tavuk Suyu (Chicken Stock / Fond de Volaille), Sebze Suyu (Vegetable Stock / Fond de Légumes), Yoğunlaştırılmış Et Suyu (Demi-Glace)
13	Mutfakta kullanılan temel soslar; Béchamel Sos, Velouté Sos, Espagnole Sos (Kahverengi Sos), Hollandaise Sos, Domates Sos
14	Mutfakta kullanılan araç-gereçlerin genel olarak ele alınması, diğer doğrama şekillerinin incelenmesi, pişirme yöntemlerine, uluslararası soslara genel bakış.

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP107 Hijyen ve Sanitasyon				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	3	0	3	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Gıda üretiminin tarladan çatala kadar olan bütün aşamalarında fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin yiyeceğe bulaşmasını önlemek amacı ile çalışanlara, üretim tesislerine ve hammaddelere uygulanması gereken önlemlerin öğrencilere anlatılması dersin temel amacıdır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Gıdalara bulaşabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin neler olduğunu anlar, 2. Bu tehlikelerin gıdalara bulaşma yollarını ve nasıl engellenebileceklerini anlar, 3. Gıdalarda zehirlenmeye veya bozulmaya neden olan mikroorganizmalarla yeni ürün üretmeye yarayan mikroorganizmalar arasındaki farkların neler olduğunu ve mikroorganizmaların üreme şartlarını anlar, 4. Güvenli gıda üretebilmek için hammadde, üretim tesisleri ve üretimde çalışan personelde uygulanması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını anlar, 5. HACCP, ISO 22000 ve FMEA sistemlerinin temellerini bilir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Sprenger, R.A, Hygiene for Management, 2004, 11th Edition, Highfield.co.Uk.limited, UK • McSwane, D, Rue, NR, Linton, R, Williams, AG, Food Safety Fundamentals, 2004, Pearson, USA • Jay, J, Modern Food Microbiology, 1978, Van Nostrand Reinhold Company, USA.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		

	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Giriş - Mikrobiyoloji nedir? Gıda güvenliği nedir? Güvenli ve güvenli olmayan yiyecekler.
2	Gıdalardaki tehlikelerin sınıflandırılması- fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler.
3	Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların sınıflandırılması- yararlı, bozulma ve patojenik mikroorganizmalar.
4	Mikrobiyal büyüme için gerekenler.
5	Gıdalarda olası kimyasal ve fiziksel tehlikeler
6	Gıdalarda olası kimyasal ve fiziksel tehlikeler
7	Ulusal ve uluslararası gıda yasaları ve düzenlemelerinin temelleri
8	Vize Sınavı
9	Kabul edilen / Büyüyen Güvenli Gıda Ürünleri
10	Üretim alanlarında gıda hijyeni ve güvenlik standartları
11	Personel için gıda güvenliği ve hijyen gereksinimleri
12	HACCP İlkeleri
13	ISO standartlarının ilkeleri
14	FMEA Prensipleri

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP109 Genel Mutfak Bilgisi				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni		E-posta : Web :					
Dersin Amaçları		İşletme mutfaklarına yönelik genel bilgi ve becerilerin kazandırılması; basit gıda hazırlama ve depolama yöntemleri ve ana mutfak ve mutfağın bölümlerinin öğretilmesi.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Yerleşim kriterlerine uygun mutfak tasarımı öğrenir ve uygulayabilir. 2. Mutfağın bölümlerini ve derecelerini bilirler. 3. Mutfak personeli tanır ve hiyerarşisini bilir. 4. Mutfak ekipmanlarını, araç ve gereçlerini tanır ve amacına uygun kullanabilir. 5. Besinlerin saklanması için işlemleri bilir, besinleri uygun koşullarda saklayabilir. 6. Temel mutfak terimlerini ve kavramlarını açıklar. 7. Mesleki etik ve profesyonellik bilinci geliştirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		Türkan, C., (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkan Yayınları. Gisslen, Wayne (2018) Profesyonel Aşçılık. Literatür Yayıncılık					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		

	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Mutfak kültürünün tarihi gelişimi, klasik mutfak sistemleri
2	Mutfak yerleşimi ve tasarımına dair kurallar
3	Mutfak yerleşimine dair kriterler, mutfak kısımları, mutfak ekipmanlarının tanımlanması, mutfak araç ve gereçleri, mutfak personeli ve hiyerarşisi, personel kıyafetleri, basit hazırlama ve pişirme teknikleri, besinlerin saklanması ve depolanması.
4	Mutfak kısımları ve bu kısımlarda yapılan işler
5	Mutfakta gıda güvenliği
6	Mutfak çalışanları ve hiyerarşisi; mutfak personeli kıyafetleri
7	Mutfak restoran ilişkisi ve önemi
8	Vize Sınav
9	Mutfak ekipmanları; profesyonel mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler
10	Mutfakta sanitasyon
11	Mutfakta hijyen kuralları, çapraz bulaşma, yangın ve kesici alet güvenliği
12	Besinlerin saklanması, önemi; mutfakta soğuk depolar ve soğutucu ünitelerin yerleşimi
13	Mutfakta gıda satın alma işlemleri, yöntemleri, firma seçiminde dikkat edilecek hususlar
14	Mönü planlama

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: BIL101 Temel Bilgi Teknolojileri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	1	2	3	2	3	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Bilgisayar okur yazarı olabilmek için Bilişim sistemleri hakkında temel bilgiler verilerek işletim sistemi ve ofis uygulama programlarının (MS Word, Excel, PowerPoint, Access) temel seviyede kullanım becerilerini vermektir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Bilgisayar ve bilgisayarın genel yapısını açıklayabilecektir. 2. Bilgisayarın temel donanımlarını açıklayabilecektir. 3. Bilgisayar Türleri ve Temel Kavramları ayırt edebilecektir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• KOÇ, K.H., 2010: Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı Ders Notları, İ.Ü.Orman • Fakültesi, OEM Bölümü, Ders Notları, Yayınlanmamış, İstanbul, Şubat 2010 John • Pierce, 2009: Enine Boyuna Microsoft Office 2007 ,, Arkadaş Yayınevi Temel Bilgi • Teknolojisi Kullanımı, Ömer Bağcı- İsmail Sarı, Seçkin Yayıncılık, 2008 basım, 736 • sf. Yeni Başlayanlar İçin Bilgisayar, Zeydin PALA, TÜRKMEN Kitabevi, 2008 • Basım İnternet ortamındaki güncel yayınlar					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	İletişim grubunun oluşturulması
2	Bilgisayar Temel Kavramlarının Öğrenilmesi
3	İşletim sistemi uygulamaları (Hesap, parola oluşturma, Çözünürlük, masaüstü arkaplan, görev çubuğu), Dosya Yönetimi (Oluşturma, Özellikler)
4	Tarayıcı Kullanımı, IP ve MAC adresi öğrenimi, E-posta İşlemleri, Arama Motoru Kullanımı
5	Word'de temel uygulama (Dosya oluşturma, kaydetme, metin yazma,...)
6	Word'de uygulamalar (Metin biçimlendirme, sayfa yapısı,...)
7	Word'de uygulamalar (Nesne ekleme) ve Özgeçmiş Oluşturma
8	Vize sınavı
9	Powerpoint' te uygulama (Slaytlar, Nesneler, Efektler, ..)
10	Excel'de temel uygulama (Satır, sütun işlemleri, Biçimlendirme,...)
11	Excel'de uygulama (Formül yazma, veri süzme,. Grafik Oluşturma..)
12	Access veri tabanı uygulaması
13	Ödev Sunumları
14	Ödev Sunumları

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: TRD101 Türk Dili-I				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni		E-posta : Web :					
Dersin Amaçları		Türkçenin özelliklerini ve kurallarını örneklerle öğrencilere göstermek; duygu, düşünce, plan, izlenim, gözlem ve tecrübelerini söz ve yazıyla doğru ve etkili bir şekilde anlatma beceri ve alışkanlığını kazandırmak; yazılı ve sözlü metinlerle kelime dağarcığını geliştirmek; okuduğu metinleri veya dinlediği programları doğru anlama kurallarını öğretmek; bireyler ve kitleler arasındaki iletişimin temeli olan dil becerilerini geliştirmek amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Dil kavramı hakkında genel bilgi sahibi olur. 1.1. Dilin tanımı ve doğuşu; kültür, düşünce ve iletişim. 1.2. Yazılı dil ile sözlü dil arasındaki farkları anlar. 2. Doğru ve planlı yazma becerisi kazanır. 2.1. Kağıt düzeni ve paragraf bilgisinin ayrıntılarını öğrenir. 2.2. Yazma çalışmaları yaparak yazılı iletişimde yeterlilik kazanır. 3. Yazım kuralları ve noktalama işaretleri hakkında bilgi sahibi olur. 3.1. Noktalama işaretlerini metinde doğru kullanır. 3.2. Yazım kurallarının ayrıntılarını öğrenerek yazılı iletişimdeki belirsizliği ortadan kaldırır. 4. Dilekçe kuralları hakkında genel bilgi sahibi olur. 4.1. Dilekçeyi doğru yazmayı öğrenir. 4.2. Kuralları resmi yazışmalarda uygular.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Ders içeriğine ait görseller, slaytlar, videolar ve ders notları.					
Dersin sunum şekli		Çevrimiçi					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Dilin Tanımı ve İşlevi
2	Diller/Dilin Doğuşu
3	Yazılı Dil ve Konuşma Dili
4	Makale Düzeni ve Paragraf Bilgileri
5	Paragraf Planı
6	Yazma ve Yazma Planı
7	Yazma Uygulamaları
8	Vize Sınavı
9	Yazma Kuralları
10	Yazma Kuralları
11	Noktalama İşaretleri
12	Noktalama İşaretleri
13	Dilekçe
14	Yazma Çalışmaları

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: YBD101 İngilizce-I				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Öğrencilere temel İngilizce bilgisini kazandırmak ve günlük hayatta kullanabilmelerini sağlamak.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Temel düzeyde İngilizce ile kendini, çevresini ve ailesini tanıtabilecektir. 1.1. Kendini sözlü olarak tanıtır. 1.2. Kendini yazılı olarak ifade eder. 2. Temel düzeyde herkesle İngilizce konuşabilir. 2.1. A2 düzeyinde konuşur. 2.2. A2 düzeyinde duyduğunu anlar. 3. Çevresindeki nesneleri tanıtabilir ve karşılaştırmalar yapabilir. 3.1. A2 düzeyinde tanımlar yapar. 3.2. A2 düzeyinde karşılaştırmalar yapar. 4. Temel düzeyde ihtiyaçlarını ve isteklerini ifade edebilir. 4.1. Temel düzeyde İngilizce isteklerini talep eder. 4.2. Kendini yazılı ve sözlü olarak ifade eder. 5. Güncel ve geçmiş olaylar hakkında konuşabilir ve basit cümle yapılarıyla yazabilir. 5.1. Kendini yazılı ve sözlü olarak ifade eder. 5.2. Söylenenleri temel düzeyde anlar.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		Hutchinson, T. TABOR, C. QUINTANA, J. EADIE, K. English For Life. Oxford University Press Azar, B. Basic English Grammar					
Dersin sunum şekli		Çevrimiçi					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

	Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
1. Vize Sınavı	X	40
2. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Introduction to Course
2	Countries & Nationalities
3	Present Simple Tense
4	Present Simple Tense (Negatives& questions)
5	Common verb phrases
6	Wh- question words
7	Possessive -s Family Members
8	Vize Sınavı
9	Around Home (household objects)
10	Singular/Plural Nouns a/ an/ the
11	This/that/these/those
12	Colours and common adjectives
13	Can/ Can't
14	Present Continuous Tense

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AIT102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Türk Millî Mücadelesini ve Atatürk İlke ve İnkılaplarını anlamak.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1.Atatürk devrimleri hakkında bilgi sahibi olmak 2.Atatürk dönemindeki Türk dış politikası hakkında bilgi sahibi olmak 3.Atatürk ilkeleri hakkında bilgi sahibi olmak 4.İkinci Dünya Savaşı sırasında ve sonrasında Türkiye ve dünyadaki siyasi gelişmeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmak.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		- Ders içeriğine ait görseller/resimler, slaytlar, videolar ve ders notları. - Konuşma; Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını - Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II, Yükseköğretim Kurulu, Ankara, 1986.					
Dersin sunum şekli		Çevrimiçi					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Siyasal Alanda Devrimci Hareketler
2	Hukuk Alanında Devrimci Hareketler
3	Eğitim ve Kültür Alanında Devrimci Hareketler
4	Toplumsal Hayatın Düzenlenmesi, Ekonomik Alandaki Gelişmeler, Sağlık Hizmetleri, Atatürk Döneminde Türk Dış Politikası
5	Türk Devriminin Dayandığı İlkeler ve Türk Devriminin Özellikleri
6	Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik ve Halkçılık
7	Laiklik
8	Vize Sınavı
9	Devletçilik, Devrimcilik
10	Ulusal Egemenlik, Ulusal Bağımsızlık
11	Ulusal Birlik ve Dayanışma, Toprak Bütünlüğü, Barışçılık
12	Bilimsellik, Akılcılık, Modernlik ve Batılılaşma, İnsanlık ve İnsan Sevgisi, Türk Devriminin Özellikleri
13	Atatürk'ün Ölümü, Yurt İçi ve Yurt Dışı Yönleri
14	II. Dünya Savaşı Sonrası Gelişmeler

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP102 Gıda Teknolojisi				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	3	0	3	3	3	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Gıda teknolojisinin tarihteki önemi ve yeri hakkında bilgilendirme yapmak, Gıda üretim teknolojilerine giriş, Farklı besin gruplarında yer alan gıdaların üretim akış şemalarını ve detaylarını öğretmektir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Gıda teknolojisine temel bakış, 2. Hububat teknolojisi üretim teknikleri bilgisini öğrenir. 3. Meyve-sebze teknolojisi üretim teknikleri bilgisini öğrenir. 4. Yağ teknolojisi üretim teknikleri bilgisini öğrenir. 5. Süt ve süt ürünleri üretim teknikleri bilgisini öğrenir. 6. Et ve et ürünleri üretim teknikleri bilgisini öğrenir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka Bulduk					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Gıda teknolojisine giriş
2	Gıda teknolojisine giriş
3	Hububat teknolojisi
4	Hububat teknolojisi
5	Meyve ve Sebze Teknolojisi
6	Meyve ve Sebze Teknolojisi
7	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi
8	Vize Sınavı
9	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi
10	Et ve Et Teknolojisi
11	Et ve Et Teknolojisi
12	Yağ Teknolojisi
13	Yağ Teknolojisi
14	Pekiştirme ve tekrar

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP104 Pişirme Teknikleri II				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	2	4	3	6	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Büyük ve küçükbaş hayvanda yer alan etin bölümlerini ve bu etlerle yapılabilecek yemekleri, kümes hayvanlarının bölümleri ve bu bölümler ile yapılabilecek yemekleri, deniz ürünleri, balık filetosu ve bu ürünlerle yapılacak yemekleri, uluslararası mutfaklarda kabul görmüş sebze yemekleri pişirme ve hazırlama tekniklerini, çorbaların genel özelliklerini ve çorba yapım tekniklerini, hamur yapımı ve hamur hazırlama tekniklerini, pirinç ve nişasta kullanım alanlarını kavratılabilmeyi ve uygulayabilmeyi öğretmeyi amaçlar.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Deniz ürünlerini ayıklayabilecek, fileto çıkarabilecek ve bu ürünleri farklı pişirme teknikleri ile pişirebileceklerdir. 2. Uluslararası kabul gören sebze yemek çeşitlerini bilir ve uygular, 3. Hamur yapım aşamalarını, hamur hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygulayabilir, 4. Pirinç ve nişasta çeşitlerini ve bu ürünlerle yapılabilecek ürünleri öğrenir ve uygular, 5. Türk mutfak kültüründe yer alan çorba çeşitlerini ve bu çorba çeşitlerini hazırlama tekniklerini öğrenerek uygular, 6. Başlangıç, ana yemek ve garnitürlerden oluşan menüleri hazırlayabilir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Türkan, C. (1995). Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği, Uçal Grafik,İstanbul. • Türkan, C. (2010). Mutfak Teknolojisi.(4. Baskı)Cemal Türkan Yayınları, Sistem Ofset, Ankara. • Türkan, C. (2010). Aşçılık, (3. Baskı)Cemal Türkan Yayınları, Sistem Ofset, Ankara. • Türkan, C. (2009). Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. (4. Baskı) Cemal Türkan Yayınları, Sistem Ofset, Ankara. • Kültür ve Turizm Bakanlığı,(2012). Yiyecek Üretimi, Ankara. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I, MEB Yayınları, İstanbul. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II, MEB Yayınları, İstanbul. • Gürman, Ü. (2007). Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III, MEB Yayınları, İstanbul.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfak çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Et ve etin bölümleri; büyükbaş ve küçükbaş hayvanın bölümleri
2	Deniz hayvanlarının bölümleri ve kullanım alanları ve uygulamaları
3	Küçükbaş hayvan etinin özellikleri, etin bölümlerinin kullanım alanları ve uygulamaları
4	Büyükbaş hayvan etinin özellikleri, etin bölümlerinin kullanım alanları ve uygulamaları
5	Kümes hayvanlarının etinin özellikleri, etin kullanım alanları ve uygulamaları
6	Türk mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği
7	Dünya mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği
8	Vize Sınavı
9	Hamurun hazırlanması ve uluslararası kabul görmüş hamur çeşitleri
10	Hamur ile yapılabilecek ürünlerin genel sınıflandırması, hamur uygulamaları
11	Hamur yemekleri ve hamur yemekleri ile servis edilebilecek garnitür uygulamaları
12	Sebze yemekleri uygulamaları, sebzelerin farklı pişirme ve hazırlama tekniklerine göre uygulamaları
13	Pirinç, pirinç çeşitleri, pirinç ile yapılabilecek ürünlerin genel sınıflandırması, pirinç ile yapılan uluslararası kabul gören yemekler ve uygulamaları
14	Nişasta çeşitleri ve nişastanın kullanım alanları ile nişasta ile yapılan ürünler, bağlayıcı ajan olarak nişasta uygulamaları

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP106 Gıda Kimyası				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	3	0	3	3	3	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Temel gıda maddelerinin kimyasal özelliklerini öğretmek, su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, enzimler, vitamin ve minerallerin işlenmiş gıdalardaki bozulma reaksiyonları, bunların önlenmesi için yapılması gerekli olanlar ve bu tepkimelerin aşçılık alanında uygulamalarının örneklenmesi amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		- Öğrenciler gıda bileşenlerinin yapıları hakkında bilgi sahibi olacaklardır. - Karbonhidrat, protein ve yağların yapı ve özelliklerini tanırlar. - Vitamin, mineral ve eser elementlerin yapı ve özelliklerini bilir. - Öğrenciler gıda bileşenlerinin katıldığı tepkimeleri öğrenecekler. - Gıdaların üretimi sırasında gerçekleşebilecek biyokimyasal olayları kavrar. - Gıda üretimi sırasında biyokimyasal reaksiyonlar nedeniyle ortaya çıkabilecek sorunların çözümünü öğrenir. - Enzimlerin yapı ve işleyişleri hakkında bilgi sahibi olacaklardır. - Enzimatik reaksiyonları etkileyen faktörleri öğrenir. - Enzimatik reaksiyonlar ile enzim-gıda ilişkisi ve enzim-gıda kalitesi arasındaki ilişkiyi kavrar.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		- Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet Demirci, Gıda teknolojisi Demeği, Yayın No:40 2010. - Gıda Kimyası, Editör: Prof. Dr. İlbilge Saldamlı, Hacettepe Üniv. Yayınları					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		

	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı	
Hafta	Müfredat
1	Çözeltiler ve kolloid sistemler
2	Karbonhidratların yapısı, sınıflandırılması
3	Proteinlerin yapısı, sınıflandırılması
4	Yağların ve yapısı, sınıflandırılması
5	Minerallerin yapısı, sınıflandırılması
6	Su
7	Vitaminlerin yapısı, sınıflandırılması
8	Vize Sınavı
9	Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması
10	Enzim aktivitesini etkileyen etmenler
11	Gıda öğelerinin besinlerde bulunuşları ve gıda sanayinde kullanım alanları
12	Gıdalarda bulunan pigmentler tat ve koku öğeleri, özellikleri ve işlevleri
13	Gıdalarda bulunan toksik maddeler
14	Gıdalarda bulunan toksik maddeler

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP108 Soğuk Mutfak				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	4	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Bu ders kapsamında, salata ve salata sosları hazırlamak, ordövr ve meze hazırlamak, soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak ve hazırlanan yemeklerin dekoru öğretilecektir. Öğrencinin bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Soğuk mutfağın tanımını yapar ve tarihsel gelişimini açıklar. 2. Soğuk mutfak ekipmanlarını ve kullanılan temel araç gereçleri tanıır. 3. Soğuk mutfak çalışma prensiplerini iyi şekilde bilir ve uygular. 4. Soğuk mutfakta kullanılan temel malzemeleri (şarküteri ürünleri, peynirler, sebzeler vb.) sınıflandırır. 5. Temel garnitür, kanape, meze ve salata hazırlama tekniklerini uygular. 6. Yenilikçi sunumlar ve yaratıcı lezzet kombinasyonları geliştirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Turkan Cemal. Aşçılık, Cemalturkan Yayınları, ISBN: 978-605-89907-0-8, 288 s, 2008. • Yeğen Ekrem Muhittin. Tatlı-Pasta Öğretimi ve Soğuk Yemekler, Mezeler, Salatalar, ISBN: 975-10-0098-X, İnkılap yayınevi, Ankara, 750,1999. • Yenici Gülден. Mezeler (Sıcak-Soğuk) 240 Çeşit Balık Yemekleri / Etler/ Salatalar / Ezmeler / Çerezler, Yenici kitabevi yayınları, İstanbul, 256 s, 1996.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfağı çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Soğuk mutfakta çalışan personel görev tanımları ve malzeme istek formunun düzenlenmesi
2	Depo kontrolü, depodan malzeme çıkarırken dikkat edilecek hususlar,
3	Soğuk soslara giriş, soğuk sosların önemi, marinasyon çeşitleri, marinasyon hazırlamada dikkat edilecek noktalar, marinasyonun önemi
4	Salatalar, salata hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar, salata hazırlamada kullanılan malzeme ve araç gereçler, salata çeşitleri, salata tabağı düzenlemesi
5	Salata garnitürleri, salata düzenleme ve dekoru, Türk ve dünya mutfağında yer alan salata çeşitleri uygulamaları
6	Mezeler, meze olarak sunulan yiyecek çeşitleri, meze hazırlık aşamaları, meze çeşitlendirme
7	Sıcak mezeler, meze tabağı düzenleme
8	Vize Sınav
9	Ordövrler, soğuk ordövr hazırlama aşamaları, ordövr tabağı düzenleme, ordövr tabağı hazırlama ve saklama aşamaları
10	Soğuk çorbaların hazırlanması
11	Farklı kültürlere ait soğuk çorbaların hazırlanması
12	Zeytinyağlı yemeklerin önemi, zeytinyağlı yemekler ve özellikleri, zeytinyağlı soğuk mezelerin hazırlanması
13	Soğuk büfeye konulan malzemelerin hazırlanması aşamaları, soğuk büfe hazırlıklarında dikkat edilmesi gereken hususlar
14	Soğuk büfe hazırlıkları, soğuk büfeye konulan yemeklerin hazırlanması, soğuk büfe kurulum uygulaması

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP110 Gıda Muhafaza Yöntemleri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	1	3	2,5	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Bu dersin amacı, öğrencilerin gıdaların bozulma nedenlerini anlamalarını, farklı gıda muhafaza yöntemlerini (fiziksel, kimyasal ve biyolojik yöntemler) tanımlarını, bu yöntemlerin gıda güvenliği, kalite ve raf ömrü üzerindeki etkilerini değerlendirebilmelerini sağlamaktır. Ayrıca öğrencilerin, gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan muhafaza teknolojileri hakkında teorik ve pratik bilgi edinerek, uygun muhafaza yöntemlerini belirleme ve uygulama becerisi kazanmaları hedeflenmektedir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Gıdaların bozulma nedenlerini ve mikroorganizmaların rolünü açıklar. 2. Farklı gıda muhafaza yöntemlerini (ısı ile işleme, soğutma, dondurma, kurutma, vakumlama, tuzlama, fermentasyon vb.) tanımlar. 3. Gıda muhafaza yöntemlerinin gıda kalitesi, besin değeri ve raf ömrü üzerindeki etkilerini değerlendirir. 4. Farklı gıda türleri için uygun muhafaza yöntemlerini seçer ve gerekçelendirir. 5. Gıda muhafazasında kullanılan teknolojik ekipmanlar ve uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur. 6. Gıda güvenliği ve hijyen açısından muhafaza süreçlerini analiz eder. 7. Geleneksel ve modern muhafaza tekniklerini karşılaştırarak sürdürülebilir muhafaza yaklaşımlarını tartışır.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		1. Demirci, A., Arıcı, M. (2016). <i>Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları</i>. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 2. Bilgin, M. ve Erkmen, O. (2020). <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i>. Ankara: Efil Yayınevi. 3. Yüceer, Y. K. (2015). <i>Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri</i>. Ankara: Sidas Yayınları. 4. Erbaş, M. (2011). <i>Gıda Teknolojisi: Koruma ve İşleme Yöntemleri</i>. Ankara: Palme Yayıncılık. 5. Gökmen, V. (2012). <i>Gıda Kimyası ve İşleme İlkeleri</i>. İstanbul: Dora Yayıncılık. 6. Topçu, A., Gürsoy, M. (2018). <i>Gıda Hijyeni ve Sanitasyon</i>. Ankara: Detay Yayıncılık.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
--	--	---	---

Değerlendirme Kriterleri	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Gıda muhafazasının tanımı, amacı, tarihçesi, bozulma nedenleri
2	Gıda Bozulmaları ve Mikroorganizmalar
3	Fiziksel Yöntemler I – Isıl İşlemler
4	Fiziksel Yöntemler II – Soğutma ve Dondurma
5	Fiziksel Yöntemler III – Kurutma ve Işınlama
6	Kimyasal Yöntemler I – Tuzlama, Şekerleme, Asitleme
7	Kimyasal Yöntemler II – Koruyucu Katkı Maddeleri
8	Vize Sınavı
9	Biyolojik Yöntemler – Fermantasyon
10	Ambalajlama Teknikleri ve Malzemeleri
11	Gıda Hijyeni ile Muhafaza İlişkisi
12	Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri
13	Modern Teknolojiler ve Gıda Güvenliği
14	Genel Değerlendirme ve Uygulamalar

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP112 Pasta, Tatlı ve Hamur İşleri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Bu derste amaç, temel tatlı, pasta ve hamur işlerini hem teorik hem pratik olarak öğrenmek mesleki açıdan tatlı grubunda yer alan teknikleri öğretmektir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Pastacılığın tarihçesini, kültürel bağlamını ve temel kavramlarını açıklar. 2. Pasta ve tatlı yapımında kullanılan un, şeker, yumurta, yağ, maya, çikolata, süt ürünleri gibi temel malzemeleri tanımlar ve fonksiyonlarını açıklar. 3. Hamur türlerini (kıрма hamur, mayalı hamur, milföy, choux vb.) ayırt eder ve uygun tekniklerle hazırlar. 4. Kek, kurabiye, tart, turta, çörek gibi ürünleri doğru teknikle ve hijyen kurallarına uygun biçimde üretir. 5. Tatlı ve pastalarda dolgu, kaplama, süsleme ve dekorasyon tekniklerini uygular. 6. Klasik ve modern tatlı tariflerini standart reçeteye göre hazırlar ve porsiyonlar.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Sprenger, R.A, Hygiene for Management, 2004, 11th Edition, Highfield.co.Uk.limited, UK • McSwane, D, Rue, NR, Linton, R, Williams, AG, Food Safety Fundamentals, 2004, Pearson, USA • Jay, J, Modern Food Microbiology, 1978, Van Nostrand Reinhold Company, USA					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfak çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Pasta ve ekmekçilik alanına giriş
2	Ekmekçilik (Ekmekçiliğin tarihi)
3	Temel kurabiye hamurları nitelikleri, yapımı ve püf noktaları
4	Akıcı ve yumurta bazlı hamurlar I
5	Kekin kimyası
6	Tatlı ekmekler
7	Ekmekler (Temel hamburger ekmeği ve pizza)
8	Vize Sınav
9	Akıcı ve yumurta bazlı hamurlar II
10	Sütlü tatlılar
11	Temel pastacı kremaları
12	Çikolata, dolgu ve kaplama teknikleri
13	Profiterol ve ekler
14	Mayalı hamurlar ve çörekler

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: TRD102 Türk Dili-II				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Türkçenin önemini ve inceliklerini öğretmek ve/veya hatırlatmak ve bunu doğru Türkçe ve kaynaklarıyla pekiştirmek. Ayrıca öğrencilerin ders boyunca günlük konuşmalarda ve yazışmalarda Türkçeyi daha bilinçli kullanmalarını sağlamak.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		- Doğru ve düzgün anlatım için bilgi öğrenebilecektir. - Yazılı anlatımın önemini bilir ve kompozisyon yazar. - Sözlü anlatımda iletişim kurallarını bilir. - Türkçe dilbilgisini kavrayabilir. - Ses olaylarını bilir ve uygular. - Morfolojiyi (kök-gövde-ek) anlar. - Sözcükleri yapıları bakımından analiz edebilecektir. - Sözcükleri geliştirir ve değiştirir. - Yeni sözcükler türetir. - Konuşma ve tartışma ilke ve tekniklerini kullanır. - Konuşma ve tartışmada Türkçe yazım kurallarını uygular. - Sözlü ve yazılı anlatımlardaki anlatım hatalarını fark edip düzeltebilir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		Zeynep Korkmaz ve ark., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, 6. Baskı, Ankara: Yargı Yayınevi, 2003. Yusuf Çotuksöken, Türk Dili, c. I-II, Papatya yay., 2003. Akın Önen, Türkçeyi Türkçe Konuşmak (Diksiyon - Spikerlik - Etkili Konuşma), İnkılap Yayınevi, İstanbul, 2007. Mustafa Durmuş, Türk Dili El Kitabı, Grafiker Yay., 2009. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Basım Yayım Tanıtım, İstanbul, İbrahim Delice, Türkçe Sözdizimi, Kitabevi Yay., 2007.					
Dersin sunum şekli		Çevrimiçi					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Noktalama işaretleri (Nokta, virgül, noktalı virgül, iki nokta üst üste, ünlem işareti ...)
2	Yazım kuralları (Büyük harflerin, rakamların, bileşik sözcüklerin yazımı)
3	Yazım kuralları (Deyimlerin, ikilemelerin, alıntı sözcüklerin ve yabancı özel adların yazımı)
4	Yazım kuralları (Kısaltmaların ve bazı eklerin yazımı)
5	Kompozisyon (tanım, amaç, kompozisyonda başarılı olma yöntemleri)
6	Kompozisyon yazma yöntemleri (destekleyici ve ana fikirlerin oluşturulması, planlama)
7	Kompozisyon yazma yöntemleri (paragraf oluşturma, paragrafta düşünceyi geliştirme yöntemleri)
8	Vize Sınavı
9	Anlatım özellikleri
10	Anlatım özellikleri
11	Anlatım bozuklukları
12	Anlatım türleri (sözlü anlatım)
13	Anlatım türleri (yazılı anlatım: özgeçmiş, dilekçe...)
14	Anlatım türleri (yazılı anlatım: hikaye, roman, tiyatro, şiir...)

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: YBD102 İngilizce-II				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Öğrencilere İngilizce dil bilgisi bilgisini kazandırmak ve günlük hayatta kullanabilmelerini sağlamak.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. İngilizcede kullanılan zamanları öğrenebilecektir. 1.1. Şimdiki zamanda Şimdiki Sürekli Zamanın kullanılacağını bilir. 1.2. Geçmiş Zamanın geçmiş zamanda kullanılacağını öğrenir. 2. İngilizce diyaloglar kurabilir ve öğrendiği zamanları kullanabilir. 2.1. Diyaloglardaki formül kelimeleri öğrenir. 2.2. Arkadaşlık, seyahat, konaklama ve sağlıkla ilgili diyalogları öğrenir. 3. İngilizce metinleri okuyabilir. 3.1. İngilizce hikayeleri okur ve yorumlar. 3.2. İngilizce gazete makalelerini okur. Bunları Türkçeye çevirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		Hutchinson,T. TABOR, C.QUINTANA, J. EADIE, K. English For Life. Oxford University Press Azar, B. Basic English Grammar					
Dersin sunum şekli		Çevrimiçi					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60

Yarıyıl Sonu Sınavı

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Simple Present Tense
2	Present Continuous Tense
3	Simple Past Tense
4	Past Continuous Tense
5	Present Perfect Tense
6	Past Perfect Tense
7	Future Tense
8	Vize Sınavı
9	Adjectives
10	Adverbs
11	Making Suggestions, Tag Questions
12	Translation from English to Turkish, from Turkish to English
13	Reading, analyzing, interpreting, and evaluating English texts
14	Final Sınavı

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP203 Menü Planlama ve Maliyet Analizi

Program: Aşçılık Programı

Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	3	0	3	3	3	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Öğrencilere menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, özel menüleri hazırlama, farklı işletme tiplerine göre menü hazırlayabilmeyi, menülerde maliyet hesaplama yöntemlerini ve ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Menü planlama ilke ve yöntemlerini sıralayabilecektir. 2. Menü planlamada dikkat edilmesi gereken ilkeleri değerlendirecektir. 3. Farklı menü tiplerini birbiriyle karşılaştıracaktır. 4. Menü planlarken uygulanacak yöntemleri öğrenecektir. 5. Menü yönetim ve denetimini uygulayabilecektir. 6. Menü denetim etmenlerini karşılaştıracaktır. 7. Maliyet kontrol yöntemlerini öğrenecektir. 8. Menü planlaması yapabilecektir. 9. Menü maliyetini hesaplayacaktır. 10. Menü kartı hazırlayacaktır. 11. Hazırlanan menünün satış fiyatını oluşturacaktır.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Tonta, Y., & Bozkurt, B. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlama ve maliyet kontrolü (2. baskı). Detay Yayıncılık. • Saygı, Y. B. (2014). Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü ve menü yönetimi. Detay Yayıncılık. • Yılmaz, H. (2017). Gastronomi işletmelerinde menü yönetimi ve maliyet hesaplama. Nobel Akademik Yayıncılık. • Doğdubay, M., & Saatcı, G. (2014). <i>Menü mühendisliği</i>. Detay Yayıncılık. • Küçükaslan, N., & Baysal, A. (2019). <i>Beslenme ilkeleri ve menü planlaması</i> (4. baskı). Ekin Basım Yayın Dağıtım. • Altınel, H. (2011). <i>Menü yönetimi ve menü planlama</i> (3. baskı). Detay Yayıncılık.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması,					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Menü tanımı, tarihçesi
2	Menüde tedarik planlaması, depolama ve dağıtım aşamaları
3	Menüde planlama
4	Menüde sınıflandırmalar
5	Menü çeşitliliği, menüde güncelleme
6	Menüde üretim ve üretim planlaması
7	Menüde yer alan ürünler ve uyumları
8	Vize Sınav
9	Menüde maliyet, maliyet hesaplama yöntemleri
10	Menü ve fiyat ilişkisi, menüde fiyatlandırma yöntemleri
11	Menüde cost-controll
12	Menü ve pazarlama ilişkisi
13	Menü kartı tasarım tanımı, önemi ve tasarım
14	Menü tasarım uygulaması

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP205 İleri Pastacılık				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Daha önce alınmış olması gereken Pasta, Tatlı ve Hamur İşleri dersinde kazanılmış olan temel bilgilere ek olarak, profesyonel pastacılık tekniklerinin öğretilmesi ve geliştirilmesi, uygulamalarla örnekendirilmesi amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		- Öğrenci, klasik ve modern pastacılık ürünlerinin üretim tekniklerini açıklar. - Çeşitli pastacılık hamurlarını (örneğin: choux, tart, sablé, feuilletage vb.) doğru yöntemlerle hazırlar ve uygular. - Farklı kültürlere ait ileri düzey pastacılık ürünlerini tanımlar ve özgün reçeteler geliştirir. - Ürünlerin duyuşsal özelliklerini dikkate alarak estetik ve yaratıcı sunumlar gerçekleştirir. - Güncel pastacılık trendlerini ve yenilikçi malzeme/teknikleri takip eder, uygulamalarına entegre eder. - Öğrenci, şeker hamuru (fondant) hazırlama, renklendirme ve modelleme tekniklerini kullanarak pasta kaplama ve dekorasyon uygulamalarını gerçekleştirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		- French professional pastry series, 1998, Wiley; - Bo Friberg, 2003, The advanced professional pastry chef, Wiley - Akgün, A. (2019). <i>Profesyonel pastacılık sanatı</i>. Detay Yayıncılık. - Dewettinck, K. (2012). <i>Technology of biscuits, crackers and cookies</i> (2nd ed.). Wiley-Blackwell. - Allen, L., & Fisher, P. (2014). <i>Advanced cake decorating techniques</i>. Wiley. - Adam, R. (2013). <i>The art of sugarcraft</i> (3rd ed.). Pavilion Books. - Wharton, E. (2016). <i>Modern pastry: Innovative techniques and recipes</i>. Chronicle Books.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfak çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40

Değerlendirme Kriterleri	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	İleri Pastacılığa Giriş
2	Ekmek ve Pasta Tarihine Giriş
3	Dünya Ekmeklerinden Uygulamalar
4	Gelişmiş Hamur Teknikleri (Choux, sablé, feuilletage, kruvasan hamurları)
5	Dolgu ve Krema Çeşitleri
6	Çikolata ve Şeker Sanatı
7	Pastacılıkta Kullanılan Modern Dekorasyon Teknikleri
8	Vize sınav
9	Pandispanya Yapımı
10	Butik Pasta Yapımı
11	Şeker Hamuru Uygulamaları
12	Butik Çikolata Yapımı
13	Yaş Pasta Yapım Teknikleri
14	Dünya Pastalarından Farklı Uygulamalar

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP207 Yiyecek ve İçecek Servisleri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Bu dersin amacı, yiyecek ve içecek hizmetlerinin temel ilkelerini kavratmak; servis türlerini, servis ekipmanlarını ve servis süreçlerini tanıtarak öğrencilere restoran, otel ve benzeri işletmelerde profesyonel servis becerileri kazandırmaktır. Ayrıca, misafir memnuniyetine odaklı bir hizmet anlayışı geliştirilmesi, hijyen kurallarına uygun ve etkin iletişimle servis yapabilme yetkinliğinin artırılması hedeflenmektedir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Farklı servis sistemleri hakkında bilgi sahibi olur. İşletmeye uygun servis sistemini seçebilme becerisi kazanır. 2. Servis sistemlerinde görev alan personeli tanır. Servis sistemlerinde görev alan personelin görev ve özelliklerini bilir. Uygun personel seçimi yapabilir. 3. Masa yerleşimi ve uygun masa hazırlama tekniklerini bilir ve uygular. 4. Yemek salonlarını tasarlayabilir. 5. Yemek salonlarını dekore edebilir. 6. Farklı servis sistemlerine göre mönü hazırlayabilir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Yılmaz, Ö., Yılmaz, Ö., Yılmaz, Y. (2013) Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Detay Yayıncılık • Kızılırmak, M. (2015). <i>Yiyecek içecek servisi</i>. Detay Yayıncılık. • Uçar, G. (2022). <i>Yiyecek ve içecek hizmetlerinde servis teknikleri</i>. Nobel Akademik Yayıncılık. • Kuruüzüm, A., & Avcıkurt, C. (2011). <i>Yiyecek içecek işletmeciliği</i>. Detay Yayıncılık. • Öter, Z. (2020). <i>Servis hizmetleri</i>. Ekin Basım Yayın Dağıtım • Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). <i>Food and beverage management</i> (6th ed.). Routledge.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40

Değerlendirme Kriterleri	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Ders akışı ve Servis sistemlerine giriş
2	Ala Carte ve banket çalışma sistemleri
3	Servis sistemlerinde görev alan personel, görevleri ve özellikleri
4	Servis sistemlerinde görev alan personel, görevleri ve özellikleri
5	Yemek salonlarının tasarlanması ve dekorasyonu
6	Yemek salonlarının tasarlanması ve dekorasyonu
7	Masa yerleşimi; Uygun masa hazırlama teknikleri
8	Vize sınav
9	Servis sistemlerinde kullanılan araç ve gereçler
10	Servis sistemlerinde kullanılan araç ve gereçler
11	Farklı servis sistemlerine göre menü planlama
12	Gıda sektöründe takım çalışmasının önemi
13	Müşteri memnuniyeti yönü ile farklı yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi
14	Müşteri memnuniyeti yönü ile farklı yiyecek servis sistemlerinin incelenmesi

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP209 Osmanlı ve Türk Mutfağı				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	5	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Mutfak-kültür ilişkisi bağlamında Türk mutfağının oluşum evresinden günümüze kadar geçirdiği süreçleri, mutfak kültürünün oluşumunda yaşanan değişimleri, Orta Asya Türk mutfak kültüründe yer alan ürünlerin hazırlanış biçimlerini, Türk mutfağında yer alan pişirme tekniklerinin öğrenilmesi ve uygulanması, bölgelerde yer alan farklı pişirme, hazırlama ve sunum tekniklerini öğretmek ve uygulayabilmelerini sağlayabilmek, Osmanlı mutfak kültürünü ve bu kültürde var olan yemekleri uygulamalı olarak öğretmek amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Türk mutfak kültürünün oluşum evrelerini öğreneceklerdir. 2. Türk mutfağında izlerine rastlanan medeniyetlere ve etnik yapılara ait mutfak kültürünü öğreneceklerdir. 3. Türk mutfak kültüründe yer alan pişirme tekniklerini uygulayabileceklerdir 4. Türk mutfağında uygulanan saklama yöntemlerini uygulayabileceklerdir 5. Büyük Selçuklu Devleti'nden miras kalan yemekleri uygulayabileceklerdir 6. Anadolu Selçuklu Devleti'nden miras kalan yemekleri uygulayabileceklerdir 7. Osmanlı mutfağında yapılan yemekleri özgün reçetelerine göre uygulayabileceklerdir. 8. Osmanlı mutfağını açıklayabilecekler. 9. Osmanlı mutfak kültürünü anlatabilecekler. 10. Osmanlı yemeklerini, döneme uygun bir şekilde hazırlayabilir ve sunabilecekler.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Yerasimos, M., Osmanlı Mutfağı. 2005, Boyut Yayınları, İstanbul. • Akkor, Ö., Osmanlı Mutfağı, 2014, Kaynak Kültür Yayınları, İstanbul. • Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz- Deniz GÜRSOY, Oğlak Yayıncılık • Selçuklu Mutfağı – Ömür AKKOR, Alfa Yayınları • Türk Mutfağı- Arif Bilgin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı • Yiyelim-İçelim Tarihini Bilelim-Deniz GÜRSOY, Oğlak Yayıncılık					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfağı çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Türk mutfak kültürüne giriş, Türk mutfak kültürünü oluşum evreleri, Türklerde yeme-içme ile ilgili alışkanlıklar
2	Orta Asya göçebe Türk toplumlarında beslenme alışkanlıkları, Orta Asya göçebe Türk toplumlarında göçebe yaşamın mutfak kültürü üzerindeki etkileri
3	Göçebe Türk toplumlarında yiyecekleri işleme yöntemleri, göçebe Türk toplumlarında yiyecekleri pişirme teknikleri, göçebe Türk toplumlarında yiyecekleri saklama teknikleri
4	Türk mutfak kültüründe saklama koşulları, Türk mutfak kültüründe saklama koşullarının beslenme biçimine yansımaları, Türk mutfak kültüründe öne çıkan ürünlerin uygulamaları
5	Türk mutfagında iz bırakan medeniyetler, göçler ve etkileşimler yolu ile Türk mutfak kültürüne yerleşmiş olan diğer ürünler, çeşitli medeniyetlerin Türk mutfagında rastlanılan izleri, günümüz Türk mutfak kültürü, Türk mutfak kültüründe bölgelerin genel özellikleri uygulamaları
6	Osmanlı mutfak kültürüne Orta Asya, göçler ve İslamiyetin etkisi.
7	Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfagı
8	Vize Sınavı
9	Kuruluş yılları ve saray mutfagına geçiş
10	Saray mutfak teşkilatı ve personel
11	Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofraya düzeni
12	Mutfak ve servis de kullanılan kaplar yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar
13	Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları
14	Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP211 Gastronomide Güncel Konular				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	3	0	3	3	3	Türkçe	Zorunlu Seçmeli
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni		E-posta : Web :					
Dersin Amaçları		Öğrencilerin gastronomi alanındaki güncel gelişmeleri, trendleri ve sorunları analiz edebilmelerini sağlamaktır. Öğrencilerin, küresel ve yerel ölçekte gastronomiyi etkileyen sosyal, kültürel, ekonomik ve teknolojik dinamikleri kavramaları, eleştirel düşünme becerileri geliştirerek bu konulara ilişkin çözüm önerileri üretebilmeleri hedeflenmektedir. Ayrıca ders, öğrencilere alanla ilgili akademik tartışmalara katılma ve sektörel yenilikleri değerlendirme yetkinliği kazandırmayı amaçlamaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Gastronomi alanındaki güncel trendleri ve gelişmeleri tanımlar. 2. Sosyal, kültürel ve ekonomik faktörlerin gastronomi üzerindeki etkilerini analiz eder. 3. Teknolojik yeniliklerin gastronomi sektöründeki uygulamalarını açıklar. 4. Sürdürülebilirlik, etik ve sağlık gibi güncel gastronomi sorunlarını tartışır. 5. Akademik ve sektörel kaynakları kullanarak güncel konular üzerine eleştirel değerlendirme yapar. 6. Gastronomi alanında ortaya çıkan yeni iş modelleri ve girişimcilik fırsatlarını değerlendirir. 7. Küresel ve yerel gastronomi trendlerini karşılaştırır ve yorumlar. 8. Güncel konulara yönelik çözüm önerileri geliştirir ve sunar.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Özdemir, G. (2021). <i>Gastronomi ve Yenilikçi Yaklaşımlar</i>. İstanbul: Detay Yayıncılık. • Aktaş, E., & Yılmaz, H. (2019). <i>Gastronomi Kültürü ve Güncel Trendler</i>. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. • Demir, N. (2020). <i>Sürdürülebilir Gastronomi ve Gıda Politikaları</i>. İzmir: Ege Akademi Yayınları. • Kara, A. (2018). <i>Gastronomide Teknoloji ve Dijitalleşme</i>. İstanbul: Beta Yayınları. • Şahin, M. (2022). <i>Gastronomi Sektöründe Yeni İş Modelleri ve Girişimcilik</i>. Ankara: Palme Yayıncılık.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40

Değerlendirme Kriterleri	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Gastronomiye Giriş ve Güncel Konuların Önemi
2	Küresel Gastronomi Trendleri
3	Yerel ve Bölgesel Gastronomi Hareketleri
4	Sürdürülebilir Gastronomi ve Çevre Duyarlılığı
5	Sağlıklı Beslenme ve Fonksiyonel Gıdalar
6	Gastronomide Etik ve Sosyal Sorumluluk
7	Yeni Ürün Geliştirme ve Yaratıcılık
8	Vize Sınavı
9	Gastronomi ve Turizm İlişkisi
10	Gastronomi Medyası ve Sosyal Medyanın Etkisi
11	Küresel ve Yerel Gastronomi Politikaları
12	Teknolojinin Gastronomideki Yeri
13	Slow Food Akımı
14	Genel Değerlendirme ve Öğrenci Sunumları

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP213 Dünya Mutfağı I				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu Seçmeli
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni		E-posta : Web :					
Dersin Amaçları		Bu dersin amacı, öğrencilere Afrika, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarının tarihsel gelişimi, temel malzemeleri, pişirme teknikleri ve kültürel yemek alışkanlıkları hakkında bilgi kazandırmak; bu bölgelere ait özgün tarifleri hijyen, estetik ve özgünlük kuralları çerçevesinde uygulayarak, uluslararası mutfak kültürüne karşı farkındalık ve mesleki beceri geliştirmelerini sağlamaktır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Afrika, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarının tarihsel gelişimini ve kültürel bağlamını açıklar. 2. Bu bölgelere özgü temel malzemeleri, baharatları ve pişirme tekniklerini tanıır. 3. Bölgesel mutfaklara ait geleneksel tarifleri hijyen kurallarına uygun biçimde uygular. 4. Avrupa, Akdeniz ve Afrika mutfaklarını karşılaştırmalı olarak analiz eder. 5. Seçilen bölgelere ait yemeklerin tabaklama, sunum ve servis tekniklerini uygular. 6. Uluslararası gastronomi kültürleri hakkında eleştirel düşünme ve yorum yapma becerisi geliştirir. 7. Mutfak kültürünün coğrafya, din ve sosyo-ekonomik yapı ile ilişkisini değerlendirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Korkmaz, N. (2019). Dünya mutfakları: Uluslararası mutfak uygulamaları ve tarifleri. Detay Yayıncılık. • Başaran, S. (2016). Avrupa mutfağı ve kültürel özellikleri. Nobel Yayınları. • Kavas, A. (2018). Akdeniz mutfağı ve gastronomik kimliği. Ekin Basım Yayın. • Gülmez, M. (2020). Kültürel coğrafyada yemek: Afrika'dan Avrupa'ya mutfak kültürleri. Pegem Akademi.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfağı çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Dünya Mutfaklarına Giriş
2	Afrika Mutfak Kültürüne Giriş
3	Kuzey Afrika Mutfakları
4	Sahra Altı Afrika Mutfakları
5	Avrupa Mutfaklarına Giriş
6	Fransız Mutfağı
7	İtalyan Mutfağı
8	Vize Sınavı
9	İspanyol Mutfağı ve Tapas Kültürü
10	Akdeniz Mutfağına Giriş
11	Türk ve Yunan Mutfağının Karşılaştırması
12	Lübnan ve Suriye Mutfağı
13	Akdeniz Mutfaklarında Zeytinyağlılar
14	Genel Tekrar ve Uygulama Sınavı

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP213 Sunum ve Tabaklama Teknikleri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Denge, hareket, nokta, gölge, balans gibi temel sanat kavramlarını tabak süslemede uygulatabilmeyi, uluslararası kabul görmüş mutfak akımlarını, tabak dizaynı anlayışlarını, tabak prezentasyonu kavramını ve prezentasyonda dikkat edilmesi gereken temel unsurları, klasik ve modern sunum tekniklerini öğretmeyi ve uygulatabilmeyi amaçlamaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Yemek tabağında denge, hareket, nokta, simetri, asimetri, gölge, yükseklik gibi kavramları öğrenerek uygulayabileceklerdir. 2. Tabak prezentasyonu kavramını öğrenerek prezante aşamaları ve bu aşamaların ortaya çıkaracağı başarılı yemek sunumlarını uygulayabilecektir. 3. Dünyada kabul gören mutfak akımlarını öğrenerek bu akımların ortaya çıkardığı yaklaşımları yemek sunumlarına uyarlayabilecektir. 4. Klasik ve modern sunum tekniklerini öğrenerek tabak prezentasyonunda kendi üsluplarını oluşturacaklardır. 5. Türk mutfak kültürüne ait yemeklerin sunumunu öğrenecek, modern Türk mutfağını uygulayabilecektir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Akgün, A. (2018). Gastronomide tabaklama sanatı. Detay Yayıncılık. • Saygı, Y. B. (2015). Uygulamalı mutfak sanatları. Detay Yayıncılık. • Chefs Collective. (2021). The art of plating: Modern food presentation for restaurants and home cooks. Frame Publishers. • The Culinary Institute of America. (2011). The professional chef (9th ed.). Wiley. • Garrett, T. (2006). Plating for gold: A decade of excellence. Wiley.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfağı çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Prezentasyon kavramı, tabak süsleme sanatı, gastronomide sanatsal çalışma örnekleri
2	Tabakta algı, renk, denge, birlik, odak noktası, gölge, yükseklik oluşturma, Türk ve dünya mutfağında uygulanan tabak süsleme uygulamaları
3	Dünyada kabul gören mutfak akımlarında tabak prezentasyonu ve süsleme
4	Tabakta negatif alan, boş alan, renk uyumu, geometrik şekil kullanımı, hazır form kullanma uygulamaları, simetri ve asimetri oluşturma ve tabak değerlendirme-eleştirme çalışmaları
5	Pişirme tekniklerinin tabak prezentasyonuna etkileri, farklı pişirme teknikleri ile tabak dizaynı
6	Temel soslar ve dünyada en çok kullanılan sos çeşitlerinin tabağa yerleştirilmesi, sos çekme çalışmaları
7	Et yemeklerinde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezente ilkelerinin et yemeklerine uygulanması
8	Ara Sınav
9	Kümes hayvanları ile yapılan yemeklerde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezente ilkelerinin kümes hayvanları yemeklerine uygulanması
10	Deniz ürünleri ile yapılan yemeklerde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezente ilkelerinin deniz ürünleri yemeklerine uygulanması
11	Çikolata dekorları, meyve dekorları, meyve-sebze üzerinde dekor uygulamaları, Tatlı tabaklarında prezentasyon çalışmaları
12	Füzyon mutfak, nouvelle akımı ve özgün üslup uygulaması
13	Moleküler mutfakta prezente çalışması
14	Menü çalışması, özgün prezentasyon çalışması

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP201 Mesleki Yabancı Dil				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Güz Dönemi	2	0	2	2	3	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Bu derste, aşçılık alanında, ingilizce temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		- İngilizce dil bilgisi yeterliliğine sahip olur. - Aşçılık alanında geçen özel terimleri kavrar. - Aşçılık mesleğine ilişkin bir kaynak ya da makaleyi okuyup anlayabilir. - Kendilerini mesleki konularda ifade edebilir. - İngilizce yazılmış yemek tariflerini anlayabilir ve uygulayabilir. - İngilizce menüleri okuyup anlayabilir, basit menü açıklamaları yazabilir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		- Aydın, M. A. (2020). <i>Mesleki İngilizce (Aşçılık, Turizm, Otelcilik İçin)</i>. İstanbul: Beta Yayınları. - Demir, H. (2018). <i>Turizm ve Otelcilikte Mesleki İngilizce</i>. Ankara: Pegem Akademi. - Kaya, A. (2019). <i>Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Mesleki İngilizce</i>. İzmir: Nobel Yayınları. - Yıldız, E. (2021). <i>Aşçılık Mesleki İngilizce</i>. Bursa: Dora Yayınları.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı	
Hafta	Müfredat
1	İngilizcenin temel öğeleri
2	İngilizcenin temel öğeleri
3	Hijyen ve gıda güvenliği ilgili terimleri tanıma ve kavrama
4	Hijyen ve gıda güvenliği ilgili terimleri tanıma ve kavrama
5	Mutfakta kullanılan ekipman ve araç gereçleri tanıma ve kavrama
6	Mutfakta kullanılan ekipman ve araç gereçleri tanıma ve kavrama
7	Gıda madde ve bileşenlerini tanıma ve kavrama
8	Vize Sınav
9	Gıda madde ve bileşenlerini tanıma ve kavrama
10	Gıda madde ve bileşenlerini tanıma ve kavrama
11	Pişirme yöntemleri teknik terimlerini tanıma ve kavrama
12	Pişirme yöntemleri teknik terimlerini tanıma ve kavrama
13	Aşçılık öğrencilerinin kullandığı temel yazılı metinler (reçete hazırlama)
14	Aşçılık öğrencilerinin kullandığı temel yazılı metinler (reçete hazırlama)

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP202 Girişimcilik				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Girişimcilik ve yenilik konusundaki kavram ve uygulama yeteneklerini geliştirerek girişimci bireylerin yetiştirilmesidir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Girişimciliğin anlam ve önemini bilir. 2. Girişimcilik ve yenilik kavrayış yeteneklerini geliştirir. 3. Yenilikçi yaklaşımlara sahip olarak yeteneklerini girişimcilik anlamında değerlendirecek beceriler kazanır. 4. İşletme problemlerine yaratıcı ve yenilikçi yaklaşımlar geliştirme becerisi kazanır.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Girişimcilik, Orhan Küçük, Seçkin, 2013. • Innovation and Entrepreneurship, P.Drucker, First Harper Ltd, 1985.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Uygulamada girişimcilik ve girişimcilerin genel özellikleri
2	Yaratıcılık ve yenilik kavram ve uygulamaları
3	Yenilik modelleri, Yenilikçi iş fikri ve uygulamaları
4	Yeni girişimler için iş planı kapsam ve içeriği
5	Girişimcilikte pazarlama planlaması
6	Girişimcilikte üretim ve finansal planlama
7	Yeni girişimler için stratejik planlama uygulamaları
8	Vize sınavı
9	Yeni girişimler için pazarlama planı uygulamaları
10	Yeni girişimler için üretim planlama uygulamaları
11	Yeni girişimler için finansal planlama
12	Entellektüel varlık yönetimi
13	İş planlarının yazımı ve sunumu
14	İş planlarının yazımı ve sunumu

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP204 Yönetim ve Organizasyon				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	1	3	2,5	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni		E-posta : Web :					
Dersin Amaçları		Öğrencilerin profesyonel mutfaklarda etkin yönetim ve organizasyon becerileri kazanmalarını sağlamaktır. Öğrencilerin mutfak operasyonlarının planlanması, personel yönetimi, iş bölümü, zaman ve kaynak kullanımı gibi temel yönetim ilkelerini öğrenmeleri ve uygulayabilmeleri hedeflenmektedir. Ayrıca, mutfak organizasyon yapılarının kurulması, liderlik ve iletişim becerilerinin geliştirilmesi ile mutfak verimliliği ve kalite standartlarının artırılması amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Mutfak yönetimi ve organizasyonun temel kavramlarını açıklar. 2. Profesyonel mutfaklarda organizasyon şemaları ve iş bölümü oluşturur. 3. Mutfak personelinin görev ve sorumluluklarını belirler ve yönetir. 4. İş akışı, zaman ve kaynak yönetimi prensiplerini uygular. 5. Liderlik ve iletişim becerilerini mutfak ortamında etkin kullanır. 6. Mutfak operasyonlarında kalite ve verimlilik artırıcı yöntemleri değerlendirir. 7. Mutfak hijyeni, güvenliği ve iş sağlığı yönetim prensiplerini uygular. 8. Karar alma ve problem çözme tekniklerini mutfak yönetiminde uygular.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Kara, A., & Demir, Y. (2018). <i>Profesyonel Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu</i>. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. • Çetin, S. (2020). <i>Mutfak Yönetimi ve Personel Organizasyonu</i>. İstanbul: Detay Yayıncılık. • Yılmaz, H. (2019). <i>Gastronomi ve Mutfak Yönetimi</i>. İzmir: Ege Akademi Yayınları. • Topçu, A. (2017). <i>Mutfak Organizasyonu ve İşletme Yönetimi</i>. Ankara: Palme Yayıncılık.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Mutfak Yönetimine Giriş
2	Mutfak Organizasyonunun Temelleri
3	İş Bölümü ve Görev Tanımları
4	Personel Yönetimi ve Motivasyon Teknikleri
5	İş Akışı ve Zaman Yönetimi
6	Kaynak Yönetimi
7	Liderlik ve İletişim
8	Vize Sınavı
9	Mutfakta Kalite Yönetimi
10	Problem Çözme ve Karar Alma Teknikleri
11	Stres Yönetimi ve Çatışma Çözümü
12	Teknoloji ve Dijitalleşmenin Mutfak Yönetimine Etkisi
13	Mutfakta Hijyen ve Güvenlik
14	Genel Değerlendirme ve Proje Sunumları

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP206 Yöresel Mutfak				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	2	4	3	4	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni					E-posta : Web :		
Dersin Amaçları		Türkiye’de bulunan bütün yörelere ait öne çıkan, klasik Türk mutfağını yansıtan, yöreye ait ürünlerle ve yöreye has hazırlama ve pişirme teknikleri ile uygulanan yemekleri öğretmek ve uygulayabilmelerini sağlamak ve yörelerin öne çıkan hazır yöresel ürünlerini hazırlamayı öğretmek amaçlanmaktadır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Yöre kavramı, yöresel mutfak kavramı, yöresel ürün kavramı, yöresel ürünlerin yöre kültürü ve dinamikleri ile olan ilişkisini öğreneceklerdir. 2. Türkiye’nin yedi bölgesinde yer alan şehirlerin öne çıkan yöresel yemeklerini öğrenecek ve uygulayabileceklerdir. 3. Geleneksel Türk mutfak kültüründe klasik yöntemlerle hazırlanan yemekleri hazırlayabileceklerdir. 4. Klasik Türk mutfak kültürüne ait saklama koşullarını öğrenerek uygulayabileceklerdir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Nevin Halıcı, 2001, Karadeniz Mutfağı • Nevin Halıcı, 1981, Ege Bölgesi Yemekleri • Nevin Halıcı, 1983, Akdeniz Bölgesi • Nevin Halıcı, 2015, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri • A. Ö. Tan, 2014, Güneşin ve Ateşin Tadı, Gaziantep Mutfağı • Faruk Bayhan, 2015, Ege Yemekleri • F. Bayhan, 2015, Güneydoğu Yemekleri • F. Bayhan, 2015, Marmara Yemekleri • F. Bayhan, 2015, Akdeniz Yemekleri • F. Bayhan, 2015, Karadeniz Yemekleri • F. Bayhan, 2015, Doğu Anadolu Yemekleri • F. Bayhan, 2015, İç Anadolu Yemekleri • Marie- Helene Sauner, 2008, “The way to the hearth is through stomach” Culinary Practices in Contemporary Turkey”, Turkish Cuisine, eds. A. Bilgin. Ö. Samancı. Ankara					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Yöre kavramı, yöresel ürün kavramı, yöre mutfak ilişkisi
2	Türkiye’de yöre kültürleri, yöresel ürünlerin uygulanış biçimleri, yörenin mutfağın şekillenmesine olan etkileri; iklim, yaşam koşulları vb.
3	Yöresel çorbalar; çorba çeşitliliği, çorbaların yöresel farklılıkları, yörelerde yapılan çorba uygulamaları
4	Yöresel soğuk yiyecekler; mezeler, aperatifler, kahvaltılıklar, salatalar
5	Yöresel hamur işleri; yöresel börekler, yöresel makarnalar, yöresel hamur tatlıları
6	Yöresel et yemekleri; kebaplar, kavurmalar, köfteler, sakatat ile hazırlanan yemekler
7	Güneydoğu Anadolu bölgesinin yöresel yemekleri; batı orta ve doğu Karadeniz arasındaki farklılıklar, öne çıkan yöresel yemekler, balık yemekleri
8	Vize sınav
9	Akdeniz bölgesinin yöresel yemekleri
10	Marmara bölgesinin yöresel yemekleri
11	Ege bölgesinin yöresel yemekleri
12	Doğu Anadolu bölgesinin yöresel yemekleri
13	Karadeniz bölgesinin yöresel yemekleri, Batı, Orta ve Doğu Karadeniz arasındaki farklılıklar, öne çıkan yöresel yemekler
14	İç Anadolu bölgesinin yöresel yemekleri

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP208 Dünya Mutfağı II				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	2	4	3	5	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Bu dersin amacı, öğrencilere Amerika, Uzak Doğu ve Balkan mutfaklarının karakteristik özelliklerini, yöresel ürünlerini, yemek pişirme yöntemlerini ve gastronomik kültürel değerlerini öğretmek; bu bölgelerin özgün tariflerini uygulamalı olarak hazırlayarak, farklı coğrafyalara ait mutfak tekniklerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilme ve yorumlayabilme yetkinliği kazandırmaktır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Amerika, Uzak Doğu ve Balkan ülkelerine ait mutfakların tarihsel ve kültürel yapısını tanımlar. 2. Bu bölgelere özgü yemeklerin yapımında kullanılan temel ürünleri ve teknikleri açıklar. 3. Seçilen tarifleri özgün reçetelere uygun biçimde uygular ve sunar. 4. Uzak Doğu, Amerika ve Balkan mutfakları arasında benzerlik ve farklılıkları analiz eder. 5. Bu bölgelerdeki mutfakların modern gastronomiyle ilişkisini değerlendirir. 6. Farklı kültürlerin yemek alışkanlıklarına karşı hoşgörü ve mesleki farkındalık geliştirir. 7. Uluslararası sunum tekniklerini kullanarak yaratıcı tabaklar tasarlar.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Çakır, M. (2021). <i>Uzak Doğu mutfağı: Teknikler, tarifler, kültürel bağlam</i>. Detay Yayıncılık. • Dursun, B. (2019). <i>Amerikan mutfağı ve yemek kültürü</i>. Gazi Kitabevi. • Uçar, T. (2020). <i>Balkan mutfağı: Tarifler ve kültürel zemin</i>. Gece Kitaplığı. • Küçüker, B. (2022). <i>Dünya mutfağından seçmeler: Asya ve Amerika tarifleriyle</i>. Eğiten Kitap.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfağı çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Dünya Mutfağına Giriş
2	Amerika Kıtası Mutfaklarına Giriş
3	Meksika Mutfağı
4	Brezilya ve Peru Mutfağı
5	Amerikan Mutfağı (ABD)
6	Asya ve Uzak Doğu Mutfaklarına Giriş
7	Çin Mutfağı
8	Vize Sınavı
9	Japon Mutfağı
10	Kore Mutfağı
11	Hindistan Mutfağı
12	Balkan Mutfaklarına Giriş
13	Yunanistan, Arnavutluk, Bulgaristan
14	Genel Tekrar ve Uygulama Sınavı

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP210 Standart Yemek Tarifleri				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	2	4	3	5	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Öğrencilerin yemek tariflerini standartlaştırma sürecini öğrenmeleri, tariflerin doğru ve tutarlı şekilde hazırlanmasını sağlayacak yöntemleri kavramaları, porsiyon kontrolü ve maliyet hesaplama becerileri kazanmalarındır. Ayrıca öğrencilerin, profesyonel mutfaklarda kullanılan reçeteleme sistemleri ile çalışarak kalite kontrolü, iş planlaması ve verimlilik açısından etkin tarif yönetimi yapabilmeleri hedeflenmektedir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		- Standart yemek tarifinin tanımını, amacını ve önemini açıklar. - Bir tarifi profesyonel mutfak standartlarına uygun şekilde yazar ve düzenler. - Tariflerde kullanılan malzemeleri doğru oranlarla hesaplar ve ölçüm birimlerini doğru kullanır. - Porsiyon miktarlarını belirler ve porsiyon kontrolü sağlar. - Tariflerin maliyet analizini yapar ve fiyatlandırma hesaplamalarını uygular. - Aynı tarifi farklı koşullarda (toplu üretim, diyet menü, alternatif sunum vb.) uygulanabilirliğini değerlendirir. - Mutfak içi iş akışında standart tariflerin rolünü analiz eder ve verimlilik üzerindeki etkisini yorumlar.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		- Erdem, Y., & Arslan, F. (2020). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Standart Reçeteler</i>. Ankara: Detay Yayıncılık. - Tavman, Ş. (2019). <i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulamaları</i>. İzmir: Ege Akademi Yayınları. - Tütüncü, A. C. (2021). <i>Profesyonel Mutfakta Standart Reçeteler ve Maliyet Hesaplamaları</i>. İstanbul: Dora Yayıncılık. - Çamlıbel, B. (2018). <i>Mutfak Yönetimi ve Reçete Standartları</i>. İstanbul: Nobel Akademik Yayıncılık.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, uygulamalı eğitim mutfak çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		

Değerlendirme Kriterleri	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Standart Tarif Kavramı ve Önemi
2	Tarif Yazım Kuralları ve Format Oluşturma
3	Ölçü Birimleri ve Dönüştürmeler
4	Malzeme Listesi Hazırlama ve Miktar Belirleme
5	Porsiyon Kontrolü ve Gramajlama
6	Tarif Standardizasyonu Uygulamaları
7	Üretim Talimatları Yazımı ve Sıralama
8	Vize Sınavı
9	Tariflere Göre Maliyet Hesaplaması
10	Maliyet Kontrolü ve Fiyatlandırma Teknikleri
11	Örnek Menü Grupları İçin Tarif Geliştirme
12	Toplu Üretim ve Catering İçin Reçete Uyarlama
13	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Standart Tarif İlişkisi
14	Genel Değerlendirme

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP212 Çevre Koruma				Program: Aşçılık Programı			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Öğrencilere çevre sorunlarının nedenlerini, etkilerini ve çözüm yollarını kavratarak; sürdürülebilir çevre bilinci kazandırmak, doğal kaynakların korunmasının önemini fark ettirmek ve bireylerin çevreye duyarlı davranış geliştirmelerini sağlamaktır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Çevre kavramını ve çevre sorunlarının temel nedenlerini açıklar. 2. Doğal kaynakların sınırlılığı ve sürdürülebilir kullanım ilkelerini analiz eder. 3. Çevre politikaları, mevzuatları ve ulusal/uluslararası çevre koruma sözleşmeleri hakkında bilgi sahibi olur. 4. Çevre kirliliği türlerini (hava, su, toprak, gürültü vb.) tanımlar ve bunların etkilerini değerlendirir. 5. Atık yönetimi, geri dönüşüm ve enerji verimliliği konusunda temel uygulamaları açıklar. 6. Sürdürülebilir kalkınma ilkeleri doğrultusunda çevre dostu bireysel ve toplumsal davranışları geliştirir. 7. Gastronomi sektörü özelinde çevreye duyarlı üretim ve tüketim uygulamalarını tanımlar. 8. Çevresel etik, bireysel sorumluluk ve toplumsal farkındalık kavramlarını içselleştirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Aslan, M. (2015). <i>Çevre ve insan</i>. Nobel Akademik Yayıncılık. • Cevizci, A. (2012). <i>Doğa ve çevre etiği</i>. Paradigma Yayıncılık. • Duru, B. (2007). <i>Çevre politikası</i>. İmge Kitabevi Yayınları. • Uzunboy, H. (2020). <i>Çevre koruma</i>. Detay Yayıncılık. • Yıldız, M. M., & Erdoğan, İ. (2018). <i>Çevre bilimi</i>. Seçkin Yayıncılık. • Aydın, S. C. (2019). <i>Sürdürülebilir kalkınma ve çevre yönetimi</i>. Gazi Kitabevi.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40

Değerlendirme Kriterleri	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Çevre Kavramı ve Çevre Bilincinin Gelişimi
2	Doğal Kaynaklar ve Sürdürülebilirlik İlkeleri
3	Çevre Kirliliği: Tanım, Türleri ve Etkileri (Hava, Su, Toprak, Gürültü)
4	Sanayileşme, Kentleşme ve Çevresel Etkileri
5	Küresel Isınma, İklim Değişikliği ve Sonuçları
6	Biyçeşitlilik ve Ekosistemlerin Korunması
7	Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm Uygulamaları
8	Vize sınavı
9	Enerji Kaynakları ve Enerji Verimliliği
10	Çevre Etiği ve Bireysel Sorumluluk
11	Türkiye’de ve Dünyada Çevre Politikaları ve Mevzuat
12	Uluslararası Çevre Anlaşmaları (Kyoto, Paris vb.)
13	Gastronomi Sektöründe Çevreye Duyarlı Uygulamalar
14	Çevre Dostu Tüketim: Yeşil Mutfağa Giriş

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: AŞP214 Gönüllülük Çalışmaları				Program: Laboratuvar Teknolojisi			
Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	1	2	3	2	2	Türkçe	Seçmeli
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni				E-posta : Web :			
Dersin Amaçları		Öğrencilerin öğrenim hayatları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirmek, katılacakları ve gerçekleştirecekleri bazı gönüllülük faaliyetleri ile insani, sosyal, kültürel ve ahlaki değer ve becerilerinin gelişimini sağlamak, engelli yaşamı, göç ve afet gibi toplum açısından oldukça hassas konularda toplumda görünürlüğü ve farkındalığı artırmak, böylece öğrencilerin önceden hazırlanacak bir plan kapsamında, kendi seçtikleri bir gönüllülük alanında belirli bir süre gönüllü çalışma yapmalarını ve sonuçlarını paylaşımlarını sağlamaktır.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Gönüllülük ve gönüllü yönetimi kavramını öğrenir. 2. Sivil toplum ve hükümet dışı örgütler kavramını tanıır 3. Sivil toplum ve hükümet dışı örgütler kavramını tanıır 4. Sivil toplum örgütlerinde gönüllülük ve gönüllü yönetimi hakkında bilgi ve beceri kazanır. 5. Gönüllülüğün temel alanlarını öğrenir 6. Toplum hizmeti uygulamalarının önemini anlar 7. Toplumun güncel sorunlarına çözüm bulmak için projeler üretebilir. 8. Sosyal Sorumluluk ve Sosyal Girişimcilik konusunda deneyim kazanır					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		Uluslararası ve ulusal kuruluşların güncel raporları Ders Notları					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması, saha çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		

	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı	
Hafta	Müfredat
1	Yönetim ve Organizasyon Kavramları
2	Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi
3	Sivil Toplum Kavramı ve Sivil Toplum Örgütleri (STK)
4	Türkiye'de Devlet ve Sivil Toplum
5	Sivil Toplum Örgütlerinde Gönüllülük, Gönüllü Yönetimi
6	Gönüllülüğün temel alanları (Afad, Çevre, Eğitim, Kültür, Spor, Sağlık, Sosyal Hizmetler)
7	Gönüllülüğün temel alanları (Afad, Çevre, Eğitim, Kültür, Spor, Sağlık, Sosyal Hizmetler)
8	Vize Sınavı
9	Toplum hizmeti uygulamalarının önemi
10	Toplumun güncel sorunlarını tespit edip çözüm üretecek projeler üretmek
11	Toplumun güncel sorunlarını tespit edip çözüm üretecek projeler üretmek
12	Sosyal Sorumluluk ve Sosyal Girişimcilik
13	Uygulama Örnekleri
14	Üretilen Projelerin Değerlendirilmesi

DERS TANIMLAMA FORMU

Ders Kodu ve Adı: CBS216 Baharatlar ve Kahve Kültürü

Program: Aşçılık Programı

Yarıyıl	Teori	Uygulama.	Toplam	Krediler	AKTS	Ders Dili	Ders Türü Zorunlu/Seçmeli
Bahar Dönemi	2	0	2	2	2	Türkçe	Zorunlu Seçmeli
Dersin Ön Koşulları		Herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır.					
Kurs Eğitmeni		E-posta : Web :					
Dersin Amaçları		Bu dersin amacı, öğrencilere dünya mutfaklarında yaygın olarak kullanılan başlıca baharatların tarihçesi, özellikleri, kullanımı ve sağlık etkileri hakkında kapsamlı bilgi vermek; aynı zamanda kahve kültürünün tarihsel gelişimi, çeşitleri, kavurma ve demleme teknikleri ile kahve tüketim alışkanlıklarını tanıtarak, hem gastronomik hem kültürel açıdan kahveye dair bilinç kazandırmaktır. Öğrencilerin, baharatların ve kahvenin mutfak uygulamalarında doğru ve yaratıcı şekilde kullanım becerilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.					
Ders Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler		1. Yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatı tanımlarını sağlarlar. 2. Mutfak otlarının birbiriyle uyumu ve doğru kullanımını açıklar. 3. Baharatların mutfaklarda kullanım alanlarını ve aromatik özelliklerini analiz eder. 4. Baharatların sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkilerini değerlendirir. 5. Kahvenin tarihsel gelişimini, yetiştirildiği bölgeleri ve çeşitlerini tanımlar. 6. Kahve çekirdeği kavurma ve demleme tekniklerini açıklar ve uygular. 7. Dünya kahve kültürlerini karşılaştırır ve kahve tüketim alışkanlıklarını değerlendirir.					
Ders Kitapları ve/veya Diğer Gerekli Malzemeler		• Jekka Mcvicar, 2004, Herbs London: Dorling Kindersley Limited,. • James A. Fizzell, 2001, The Midwest Fruit and Vegetable Book. United States Of America:Cool Spring Press • Richard Bird, 2007, The Fruits & Vegetable Gardener., London • Soslar Beyaz Et Yemekleri Deli Raşit Usta'dan Türk ve Dünya Mutfağı, Raşit Doğruer, Demos Yayınları • Hayatınıza Lezzet Katan Soslar, Metin Gümüş, Kar Yayınları • Baharat Dünyası, Ayhan Yalçın, Geçit • Soslar, Salatalar, Çorbalar Cilt:1. Ekrem Muhittin Yeğen, İnkılap Kitabevi • Hoffmann, J. (2018). <i>The world atlas of coffee: From beans to brewing – Coffees explored, explained and enjoyed</i> (2nd ed.). Firefly Books. • Morris, J. (2019). <i>Coffee: A global history</i>. Reaktion Books. • Yılmaz, A. (2020). <i>Kahve kültürü ve tarihi</i>. Nobel Akademik Yayıncılık. • Demir, M. (2018). <i>Türk kahvesi ve kültürel miras</i>. Detay Yayıncılık. • Öztürk, E. (2019). <i>Kahve tarihi ve kültürü: Gelenekten modernliğe</i>. Ekin Yayınları.					
Dersin sunum şekli		Yüz yüze					
Öğretim Yöntemleri ve Teknikleri		Açıklama, sunum, grup çalışması					

Değerlendirme Kriterleri		Evet ise lütfen (X) işaretleyiniz.	Yüzde (%) Genel Ortalamaya Katkı
	1. Vize Sınavı	X	40
	2. Vize Sınavı		
	3. Vize Sınavı		
	Sözlü Sınav		
	Uygulamalı Sınav (Laboratuvar, Proje vb.)	X	60
	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dönem Ders Planı

Hafta	Müfredat
1	Baharat tanımı ve sınıflandırılması
2	Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri
3	Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü
4	Baharatın saklanması, baharatta kalite
5	Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar
6	Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi
7	Baharat kullanımının incelikleri
8	Vize Sınavı
9	Kahvenin Tarihçesi, Kahve Bitkisi ve Yetiştiriciliği
10	Kahve Hasadı ve İşleme Teknikleri
11	Kavurma Süreci ve Kavurma Dereceleri
12	Öğütme Teknikleri ve Demleme Yöntemleri
13	Dünya Kahve Kültürleri
14	Türk Kahvesi ve Geleneği