## DERS İÇERİKLERİ

1. **SINIF GÜZ YARIYILI**

**AIT181-Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- I**

Temel Kavram Bilgisi, Osmanlı Devleti ve Çöküşü, Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemleri, Osmanlı Devletinin Son Döneminde Fikir Hareketleri, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Mondros Mütarekesi ve İşgaller, Milli Mücadele Hareketinin Doğuşu ve Milli Teşkilatlar, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun' a Çıkışı ve Anadolu'daki durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mîsak-ı Milli'nin İlanı, Büyük Millet Meclisi'nin Açılması, Kurtuluş Savaşı, Mudanya Mütarekesi, Lozan Barış Antlaşması.

**TUR181-Türk Dili-I**

Dilin ve kültürün ne olduğu, dil-kültür ilişkisi, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki konumu, Türk dilinin gelişimi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkçenin yapım ve çekim ekleri, Türkçenin kelime türleri ve kelime grupları, cümlenin öğeleri.

**YDL183-Yabancı Dil I**

Dersin içeriği İngilizce dilinin temel dilbilgisi konularını öğretmek için tasarlanmıştır. Bu konular: “ To be, there is/are, have/has got, tenses, modals, passives, conditionals, noun clauses, reported speech, gerunds/infinitives” konularıdır.

**TBT101-Temel Bilgi ve İletişim Teknolojileri**

Bilgisayar giriş, Bilgisayar donanımı ve yazılımı, İşletim sistemi kullanımı, Ofis yazılımları, İnternet.

**ASC103-Beslenme İlkeleri**

Vücudun ihtiyacına göre her öğünde besin gruplarından yeterli miktarda tüketim ilkesinden yola çıkarak öğrencilere sağlıklı ve dengeli beslenmenin temel prensipleri konusunda bilgiler vermek, beslenme bozuklukları ve hastalıkları konusunda bilinçlenmelerini sağlamak, sağlıklı beslenme plan ve programlama becerilerini geliştirmeleri için gerekli düşünce altyapısının oluşturulmasına yardımcı olmaktır.

**ASC105-Gastronomiye Giriş**

Yemek bilimi, tat bilimi tanımları, gurme ve gurmelik kavramları, gastronominin su ürünleri ile olan ilişkisi, yöresel yemekler ve yemek kültür ve zevklerinin ulusal düzeyde tanıtımı ve sunumları, tarihte mutfak ve aşçılık gelişimi ile yiyecek tarihinin günümüze kadar geçirdiği kronolojik durumunu inceler.

**ASC107-Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I**

El becerisini ve tekniklerini daha etkin kullanma, soslar, yapım teknikleri ve çeşitleri, özgün reçeteler, yemek ve mönü sentez, pirinçler ve özellikleri, et yapım teknikleri, patatesler ve garnitür çeşitleri, çorbalar, tavuk yemekleri ve balıkların özelliklerini içermektedir.

**ASC109-Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu**

Hijyen, sanitasyon ve temizlik kavramlarını açıklayabilme, Besin kirliliğine yol açan ve besin güvenliğini bozan etmenleri açıklayabilme, Gıda güvenliğinin insan sağlığı için önemini açıklayabilme, Besinlerin mutfağa gelmeden önce ve üretim aşamasında hijyen kurallarını yerine getirebilme, Zararlı mikroorganizmaların gelişmesine ve çapraz kontaminasyona engel olabilme, Kişisel hijyen kurallarına uyma ve personel hijyenini sağlayabilme, Mutfak ve araç gereç hijyenini sağlayabilme, Kirlenme türlerine uygun deterjanları bilme, üretim yerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini yapabilme, Gıda güvenliği yönetim sistemlerini ve önemini açıklayabilme, Toplu yemek işletmelerinde HACCP planını oluşturup uygulayabilme

**ASC101-Gıda Coğrafyası**

Tarım ile besinlerin üretimi ve gıdaların coğrafyaya göre dağılımı, tahıllar, baklagiller, sebzeleri meyveler, kara hayvanlarından elde edilen besin maddeleri, su ürünlerine dayalı gıda coğrafyası, mutfakta kullanılan baharat çeşitleri.

**ASC113-Ziyafet Mutfağı**

Soğuk mutfak yiyeceklerini öğrenmek, Soğuk mutfağa uygun menüler planlamak, Salata ve salata sosları hazırlamak, Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak, Soğuk tabak ve dekor hazırlamak, Uluslararası soğuk mutfak ürünleri hazırlamak, Türk mutfağına uygun soğuk mutfak ürünleri hazırlamak

**ASC115-Temel Hukuk Bilgisi**

Sosyal düzen kuralları, hukukun tanımı, hukukta yaptırım ve türleri, pozitif hukukun kaynakları, özel hukuk-kamu hukuku ayırımı, özel hukukun bölümleri, kamu hukukunun bölümleri, kanunların uygulanması, hak türleri, hak sahibi, tüzel kişiler, hakların kazanılması ve kaybedilmesi, hukuki fiiller ve işlemler, hakların korunması.

**1.SINIF BAHAR YARIYILI**

**AIT182-Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II**

Siyasal Alanda Yapılan İnkılâplar, Hukuk Alanında Yapılan İnkılâplar, Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan İnkılâplar, İktisâdi Alanda Yapılan İnkılâplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılâplar, Atatürk İlkeleri, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, İkinci Dünya Savaşı Yıllarında Türkiye, Jeopolitik Kavramı ve Türkiye’nin Jeopolitiği.

**TUR182-Türk Dili-II**

Cümlenin ne olduğu, cümlenin öğelerinin neler olduğu, bir cümlenin tahlinin nasıl yapılması gerektiği ve cümle inceleme örnekleri, cümle türleri, genel kompozisyon bilgileri, yazılı kompozisyonda kullanılacak plan, yazılı ve sözlü anlatım türlerinin neler olduğu ve bunların örnekleri, anlatım biçimleri ve paragrafta düşünceyi geliştirme yollarının neler olduğu, anlatım bozuklukları ve uygulaması, bilimsel yazıların uygulanmasında uyulacak kurallar.

**YDL184-Yabancı Dil(İngilizce)-II**

Bu dersin içeriği şu şekilde tasarlanmıştır: “Adjectives and adverbs, relative clauses, adverbial clauses, pronouns, nouns, quantifiers, articles, causatives, tag questions, prepositions”.

**ASC112-Türk Mutfağı**

Türk Mutfak Tarihine Giriş, Tarihsel Gelişim, Mutfak Mimarisi, Mutfak Araçları, Pişirme Teknikleri, Sofra Düzenleri ve Servisi, Yemek Öğünleri, Yemek Yeme Adabı, Davet Yemekleri ve ikramları, Geçiş Dönemleri, Kutsal Günler, Neşeli Günler, Orta Asya’dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar, Yemekler ve Uygulamaları

**ASC114-Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II**

Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak, Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırmak, Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatmak, Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak

**ASC116-Gıda Teknolojisi**

Gıda teknolojisinin tanımı ; Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü, fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizyon, radyasyon, gaz basınsıncı, vakum uygulama, filtrasyon), kimyasal gıda muhafaza yöntemleri (tuzlama, tütsüleme, şekerle muhafaza, asitle muhafaza, kimyasal koruyucu madde kullanımı) ve biyolojik gıda muhafaza teknikleri, tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ ve hazır gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.

**ASC118-Staj**

Kurumdan kuruma farklılıklar göstermesine karşın öğrenci, staj yaptığı kurum hakkında bilgi (faaliyet alanı, müşterileri, tedarikçileri, iş akımı, organizasyon yapısı v.s.) edinmenin yanısıra kurumda icra edilen tüm aşçılık faaliyetlerine katılacaktır.

**ASC120-Süt ve Süt Ürünleri**

Çiğ sütün bileşimi, çiğ süt kalitesi, Çiğ süt kalitesi, sütün sağılması ve işletmeye nakli,Süt sanayinde temel prosesler (depolama, ısıtma, homojenizasyon, seperasyon, deodorizasyon, standardizasyon), Süt sanayinde temel prosesler (depolama, ısıtma, homojenizasyon, seperasyon, deodorizasyon, standardizasyon), İçme Sütü Teknolojisi (Pastörize süt), İçme sütü Teknolojisi (UHT Süt), Yoğurt ve fermente süt ürünleri Tekn, Yoğurt ve fermente süt ürünleri Tekn, Tereyağı teknolojisi, Koyulaştırılmış süt ve süttozu teknolojisi, Dondurma Teknolojisi

**ASC122-Ticari Matematik**

Yüzde Hesapları; Alış, maliyet, satış ve kar hesapları; Oranlı bölme ve şirketlerle ilgili hesaplamalar; Karışım, bileşim ve alaşım problemleri; Faiz hesapları; iskonto

**ASC124-Vejetaryen Mutfak**

Vejeteryan mutfağın özellikleri. Beslenme açısından yeterli ve dengeli vejeteryan yemekler. Vejeteryan tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar. Vejeteryanlığın ekonomik ve sağlık boyutu. Vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu.

**2.SINIF GÜZ YARIYILI**

 **ASC201-Mutfak Planlama**

İşletmelerde mutfağın yeri ve önemi, Mutfak Planlaması, Mutfağın Konumu ve Fiziksel özellikleri işletmelerde mutfağın yeri ve önemi, Mutfak Planlaması, Mutfağın Konumu ve Fiziksel özellikleri, mutfak Tasarımında Optimizasyon, Mutfakta Kullanılan araç ve Gereçler, Personelin istihdamı Personelin Giyimi, Mutfağın bölümleri, Mutfak Malzemelerinin Bakım Onarım ve Temizliği, Mutfak Kazaları, Mutfak araçlarının yapımında kullanılan ana malzemeler, Mutfak işletmelerinde sanitasyon, hijyen ve güvenlik, Mutfak araçlarının çalıştırılmasında kullanılan güç kaynakları, Yüzey kaplama ve izolasyonunda kullanılan malzemeler, Gıda güvenliği, Haccp ve Tse belgesi

**ASC203-Menü Planlama**

Menü, Standart yemek reçetesi, Ürün Maliyeti Çıkarma, Tabldot mönü planlama, Ala carte mönü planlanma, Ziyafet menüleri, Mönü kartı, Kalp damar hastaları için menü, Sindirim sistemi hastalıklarında için menü, Diyabet hastalığında uyulacak menü, Sporcu menüsü, Çocuk ve genç menüsü, Yaşlılar için menü planlama ve Vejeteryan menüsü

**ASC205-Unlu Mamuller**

Unlu gıda üretiminin temelini, tahılların özellikleri, önemini kavramak, ürünlerin özelliklerine uygun hamur çeşitleri, özleştirilerek, yaprak hamuru, mayalı, pişirilerek hazırlanan hamurların özellikleri uygulamaları konularından oluşturmaktadır.

**ASC207-Yiyecek-İçecek Servisi**

Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Restorandın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak, Kahvaltı hazırlatmak, Sos araç-gereçlerini hazırlatmak, Özelliklerine göre sos hazırlatmak, Sos servisini yaptırtmak/takip etmek, Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek, Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmek, Salataların servisini yaptırtmak/takip etmek, Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmek, Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek, Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmek, Konuk hakkında bilgi almak, Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak, Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak.

**ASC2011-Dünya Mutfakları l**

Dünya mutfak kültürlerinin gelişimi, tarihsel sınırları içerisinde belirli özellikleri, mutfaklar arasında etkileşim, endüstriyel mutfağın doğuşu, turizm ve mutfak kültürü, mutfağın turizm kanalı ile pazarlanması gastronomi turizminde dünya mutfaklarının önemi.

**ASC213-Gıda Mevzuatı**

Kanun, Yönetmelik, Tebliğ ve Talimatlar Hakkında Genel Bilgiler, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği. Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Yönetmeliği, Et ve Et Ürünleri Tebliği, Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği, Fermente Süt Ürünleri Tebliği, Tereyağı Tebliği, Baharat Tebliği. Alkolsüz İçecek Tebliği, HACCP ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi.

**ASC215-Girişimcilik**

Girişimcilik Yaklaşımları, Girişimcilik Kültürü, Girişimcilik Türleri, Girişimcilik Fonksiyonları, Girişimcilik Alanları, Girişimcilik Süreci, İş Fikri ve Kaynakları, İş Fikri ve Kaynakları, İş Fikri Geliştirme, İş Planı ve Unsurları, İş Planı Hazırlama, Girişimciliğin Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bağlamı, Girişimcilik Yaklaşımları

**ASC217-Deniz ürünleri**

Deniz ürünleri çeşitleri özellikleri lezzetli oldukları aylar, Balık açma ve işleme teknikleri, Balıkları pişirme saklama, depolama teknikleri, Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme, Kabuklu deniz ürünleri temizleme ve işleme, Istakoz, kalamar, istiridye, Karides, ahtapot, yengeç, midye vb. deniz canlıların Pişirme, saklama ve depolama teknikleri

**ASC219-İlk Yardım**

İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, Üst ekstremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Kalça ve alt ekstremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, Yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedye oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma.

**2.SINIF BAHAR YARIYILI**

**ASC202-İş Sağlığı ve Güvenliği**

Periyodik Sağlık Kontrolleri, Sağlık Raporları, Portör Muayenesi, Bulaşıcı Hastalıklar, Koruyucu Tedbirler, Ayak Rahatsızlıkları, Olağan Dışı Durumlar, Kriz Yönetimi, Olağan Dışı Durumlar, Yangın-Deprem-Sel, Olağan Dışı Durumlarda İletişim Kurulacak Birimler

**ASC204-Yönlendirilmiş Çalışma**

Yönlendirilmiş çalışma teknikleri, konu araştırma, konu seçimi, alan taraması ve taslak içeriği geliştirme, içerik hazırlama, içeriğe göre alan taraması, çalışmanın yazımı, çalışmanın değerlendirilmesi, çalışmanın teslimi.

**ASC206-Dünya Mutfakları ll**

Japon, Çin, Meksika, Kuzey ve güney Amerika, İskandinav, Portekiz, Ortadoğu ve Kuzey- Güney Afrika mutfakları yemek pişirme teknikleri, malzeme ve araç gereç bilgisi ve yemek reçeteleri, uygulamaları konularından oluşmaktadır.

**ASC208-Osmanlı Mutfağı**

Osmanlı mutfak kültürü; Osmanlı mutfağı pişirme teknikleri; Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler; Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlamak; Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde sunmak

**ASC210-Pasta Yapım Teknikleri**

Pasta Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler Bilgisi, Pastacılıkta Kullanılan Hamur Hazırlama Yöntemleri, Pastacılıkta Kullanılan Krema Ve Soslar, Kek, Pandispanya, Gato, Baton Pasta Yapımı Uygulamaları, Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar, Profitrol, Ekler Pasta vb. Uygulamaları, Bisküvi, Kurabiye, Kuru Pasta, Tart, Pay ,Kiş Hamurları ve Uygulamaları, Baklava Hamurları Hazırlama Ve Çeşitlerini Uygulama, Pastane de hazırlanan Tatlı çeşitleri ve Uygulamaları Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar, Hamur tatlıları, Meyveli Tatlılar, Butik Pastacılık

**ASC212-Restoran İşletmeciliği**

Gastronominin doğuşu ile gelişen yiyecek içecek sektörünün yıllar içerisindeki gelişmeleri, yeni oluşan akımlarını, servis tekniklerinin uygulanış biçimlerini, restoran oluşum ve örgütlenme sürecini, pazarlama ve reklam özelliklerini, mönü hazırlama, personel yönetimi, satın alma ve günlük operasyon konularının aktarılmasını amaçlar.

**ASC214-Soğuk Mutfak**

Ön hazırlık yapmak, Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak, Salataları hazırlamak/ hazırlatmak, Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak, Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak, Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak, Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak ve tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak

**ASC216-Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz**

Gıda sektöründe yeni ürün formülasyonunun başlangıcından son ürüne kadar olan aşamaları; ürünün tanımı, ürünün piyasadaki talebinin araştırılması, formülasyonda kullanılacak gıda maddelerinin bileşimleri ve yapıları göz önünde bulundurularak seçimi, yasalar ve gıda kodeksi çerçevesinde laboratuvarda gıda işleme teknikleri kullanılarak geliştirilmesi, duyusal testi ve son ürünün sunumu. Son ürünün görünüşü, tat, koku ve dokunmayla algılanan özellikleri olan duyusal niteliklerinin kabul edilebilirliği, eğitici duyusal panellerle test edilip, istatistiksel yöntemlerle açıklanacaktır

**ASC218-Değerler Eğitimi**

Değer-ahlak tanımları, ana hatlarıyla dini ve felsefi açıdan ahlak literatürü, ahlakî değerlerin kazanılması süreçleri, değer eğitimi modelleri, okullar ve değerler eğitimi, çocukta ahlak ve karakter gelişimi, Türk Milli Eğitiminin değerleri, okullarda belirli değerlerin öğretilmesi, Türk gençlerinin değerleri, Türk toplumunun değerleri (ampirik araştırmalara göre)