DERS PROGRAMI

I. SEMESTER

Code	Course Title	Course Type	ECTS
AŞÇ101	Nutrition	Required Courses	4.0
AŞÇ117	Introduction to Cookery	Required Courses	3.0
AŞÇ123	Basic Kitchen Techniques I	Required Courses	7.0
ECY219	Occupational Health and Safety	Required Courses	2.0
İNG129	English I (ENG)	Required Courses	5.0
İŞL224	Restaurant Management	Required Courses	3.0
TAR165	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution I	Required Courses	2.0
TÜR125	Turkish Language I	Required Courses	2.0
	Elective Courses		2.0
		Sum	**30**

II. SEMESTER

Code	Course Title	Course Type	ECTS
AŞÇ124	Basic Kitchen Techniques II	Required Courses	7.0
AŞÇ126	Hygiene and Quality in the Kitchen	Required Courses	3.0
İNG130	English II (ENG)	Required Courses	5.0
STJ106	Internship	Required Courses	5.0
TAR166	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution II	Required Courses	2.0
TÜR126	Turkish Language II	Required Courses	2.0
	Area Elective Courses		6.0
		Sum	**30**

III. SEMESTER

Code	Course Title	Course Type	ECTS
AŞÇ112	Technology of Food	Required Courses	3.0
AŞÇ219	Food and Beverage Cost Control	Required Courses	4.0
ETK213	Ethics in Cookery	Required Courses	2.0
İNG227	English III (ENG)	Required Courses	4.0
İŞL421	Entrepreneurship	Required Courses	3.0
	Elective Courses		4.0
	Area Elective Courses		10.0
		Sum	**30**

IV. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
AŞÇ113	Kitchen Equipment	Required Courses	2.0
AŞÇ122	History and Culture of Food	Required Courses	3.0
AŞÇ218	Menu Planning	Required Courses	2.0
AŞÇ240	Research of Culinary Culture and Food	Required Courses	3.0
BİL150	Fundamentals of Information Technology	Required Courses	5.0
GMS218	Current Approaches in Gastronomy	Required Courses	3.0
İNG228	English IV (ENG)	Required Courses	4.0
	Area Elective Courses		8.0
		Sum	**30**

Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
KÜL199	Cultural Activities (TR)	0 + 2	2.0
KÜL195	Volunteer Work (TR)	1 + 2	4.0

Area Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
AŞÇ128	Basic Chocolate Making Techniques (TR)	1 + 3	4.0
AŞÇ224	Turkish Cuisine (TR)	0 + 4	3.0
AŞÇ226	The Art of Food Decoration (TR)	0 + 2	3.0
AŞÇ242	Bread Making Technique (TR)	0 + 4	4.0
FOT214	Food Photography (TR)	1 + 2	3.0
SAN205	Basic Art Education (TR)	2 + 0	2.0
AŞÇ109	Kitchen Design (TR)	3 + 0	3.0
AŞÇ202	Pastry Products (TR)	0 + 4	3.0
AŞÇ229	Banquet Cuisine (TR)	0 + 4	4.0
AŞÇ231	Cold Kitchen Applications (TR)	0 + 3	3.0
AŞÇ232	Sauces (TR)	2 + 0	3.0
GMS323	Regional Cuisines (TR)	1 + 3	4.0
AŞÇ118	Ottoman Cuisine (TR)	1 + 3	4.0
AŞÇ120	Functional Foods (TR)	2 + 0	3.0
AŞÇ223	World Kitchen (TR)	3 + 0	3.0

Area Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
AŞÇ235	Turkish Cuisine (ENG)(ENG)	4 + 2	6.0
AŞÇ244	Aromatic Herbs, Spices and Blends (TR)	1 + 1	3.0
GMS352	Creative Kitchen Practices (TR)	2 + 2	6.0

DERS İÇERİKLERİ

AŞÇ101 Beslenme AKTS: 4,0

Gıda Kimyası, Gıdaların Besin Değeri, Dengeli Beslenme, Beslenme Sorunları Ve Olası Alternatif Çözümler, Besin Teknolojileri Toplu Beslenme Kuruluşlarında Besin, Hijyen Ve Çevre Sağlığı, Kurum Beslenme Sağlığı, Besinlerden Vücudumuz Nasıl Yararlanır, Beslenmede Esas Olan Besin Öğelerinin Türleri, Miktarı, Özellikleri, Besinlerin Vücut Çalışmasındaki Görevleri Besinlerin Bileşimleri, Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri, Günlük Besin İhtiyaçları, Sık Görülen Beslenme Sorunları Ve Çözümler, Hastalıklarda Beslenme, Gıda Maddelerinin Beslenme Değerlerine Göre Ayrımı.

AŞÇ101 Nutrition ECTS: 4,0

Food Chemistry, Nutritional Value of Food, Balanced Nutrition, Nutritional Problems and Possible Alternative Solutions, Nutrition Technologies, Food, Hygiene and Environmental Health in Collective Nutrition Institutions, Institutional Nutrition Health, How Our Body Benefit from Nutrients, Types, Amount, Properties of Nutrients Essential in Nutrition, Their Roles in Body Work Composition of Foods, Physical and Chemical Properties, Daily Nutritional Needs, Common Nutritional Problems and Solutions, Nutrition in Diseases, Separation of Foods According to Nutritional Values.

AŞÇ109 Mutfak Planlama AKTS: 3,0

Bu derste; Mutfağın tanımı ve tarihsel gelişimi, İşletmelerde mutfağın yeri ve önemi, Yiyecek hizmetleri endüstrisinde mutfak çeşitleri, Otel mutfaklarının tasarıımında ergonomik faktörler, Otel mutfağının bölümleri, mutfak planları, Mutfağın bölümleri, Otel mutfağının konumu ve fiziksel koşulları, Otel mutfağının diğer hacimlerle olan ilişkisi, Mutfak Donatı seçimi, Mutfakta personel organizasyonu, Mutfakta iş akışı, Depolar ve özellikleri, Mutfak çalışanlarında yanlış tasarımdan kaynaklanan kazalar ve rahatsızlıklar

AŞÇ109 Kitchen Design ECTS: 3,0

Definition of cuisine and its historical development,The place and importance of the kitchen in businesses,Types of cuisines in the food service industry,Otel mutfaklarının tasarıımında ergonomik faktörlerErgonomic factors in the designof hotel kitchens,Parts of the hotel kitchen,Clothes and uniforms of thepersonelRecruitment of the personell, Parts of the hotel kitchen,The location and physical conditions of the hotel kitchen,The relationship of the hotel kitchen with other volumes,Kitchen Equipment selection,Staff organization in the kitchen,Workflowin thekitchen,Warehouses and their,n kitchen wAccidents and inconveniences caused by incorrect design kitchen workers

---

AŞÇ112 Gıda Teknolojisi AKTS: 3,0

GIDALARIN ÜRETİMİ, TÜKETİMİ ve DENETLENMESİNE DAİR YASAL DÜZENLEMELER;GIDA ÜRETİMİNDE KALİTE KONTROL; GIDALARIN KİMYASAL YAPISI, SU; SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ; ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ;HUBUBAT TEKNOLOJİSİ; MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ; YAĞ TEKNOLOJİSİ;FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ;ŞEKER VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ ; GIDA KATKI MADDELERİ;FONKSİYONEL GIDALAR;GIDALARI DEPOLAMA KOŞULLARI;GIDA KAYNAKLI PATOJEN MİKROORGANİZMALAR VE GIDA ZEHİRLENMELERİNİN SEBEBLERİ VE ÖNLEMLERİ

AŞÇ112 Technology of Food ECTS: 3,0

LEGAL REGULATIONS ON THE PRODUCTION, CONSUMPTION AND AUDITING OF FOODS; QUALITY CONTROL IN FOOD PRODUCTION;CHEMICAL STRUCTURE OF FOODS, WATER;MILK AND DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY; MEAT AND MEAT PRODUCTS TECHNOLOGY;CEREAL TECHNOLOGY;FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY;OIL TECHNOLOGY; FERMENTATION TECHNOLOGY;SUGAR AND SUGAR PRODUCTS TECHNOLOGY; FOOD ADDITIVES;FUNCTIONAL FOODS;FOOD STORAGE CONDITIONS FOOD WELDED PATHOGENIC MICROORGANISMS AND FOOD POISONING PRECAUTIONS AND MEASURES

AŞÇ113 Mutfak Ekipmanları AKTS: 2,0

Mutfak Ekipmanlarının Tarihsel Gelişimi; Mutfak Ekipman İhtiyacının Belirlenmesi; Yeni Trendler ve Yeni Teknolojiler; Ekipman Üretiminde Kullanılan Malzeme ve İlgili Standartlar; Mutfak Ekipmanlarının Tanıtılması; Depolama ve Hazırlık Ekipmanları; Pişirme Ekipmanları; Yiyecek Üretimi Yapılan Farklı İşletmelerde Kullanılacak Mutfak Ekipmanları; Otel Mutfak Bölümlerinde Kullanılan Ekipmanlar; Mutfaklarda Kullanılan Araç-Gereç, Kap-Kaçak ve Aksesuarlar; Servis ve Dağıtım Ekipmanları; Çevreye Duyarlı Doğru Ekipman Seçim Süreci.

AŞÇ113 Kitchen Equipment ECTS: 2,0

Historical Development of Kitchen Equipment; Determination of Kitchen Equipment Needs; New Trends and New Technologies; Materials Used in Equipment Production and Related Standards; Introduction of Kitchen Equipment; Storage and Preparation Equipment; Cooking Equipment; Kitchen Equipment to be Used in Different Food Production Facilities; Equipment Used in Hotel Kitchen Sections; Tools-Equipment, Utensils and Accessories Used in Kitchens; Service and Distribution Equipment; Environmentally Friendly Correct Equipment Selection Process.

AŞÇ117 Aşçılığa Giriş AKTS: 3,0

Turizme Giriş: Turizm kavramı ve gelişimi; Turizm türleri; Turizm İşletmeleri; Turizm Sektörünün Özellikleri; Turizmin Ekonomik, Sosyal, Fiziksel Çevre Açısından Önemi ve Etkileri; Temel Aşçılık Bilgileri; Mutfak Kuralları, Kıyafet, İletişim; Aşçının Sahip Olması Gereken Özellikler; Mutfakta Sahip Olunması Gereken Özellikler; Mutfak Araç ve Gereçleri; Mutfakta Ön Hazırlık; Mutfak Bölümleri; Mutfak Organizasyonu; Mutfak Yönetimi, Planlama, Örgütleme, Koordinasyon, Yürütme, Denetim; Satın Alma, Teslim Alma, Üretim, Kontroller, Ölçme, Paketleme, Koruma, Satış ve Dağıtım; Aşçılıkta İş Sağlığı ve Güvenliği; İlk Yardım; Gıda Güvenliği; Hijyen.

AŞÇ117 Introduction to Cookery ECTS: 3,0

Introduction to Tourism: Tourism Concept and Development; Classification of Tourism; Tourism Business; Characteristics of Tourism; Importance and Effects of Tourism in Terms of Economic, Social and Physical Environment; Basic Cookery Information; Kitchen Rules, Cloths, Communication; Individually Owned Features for a Cook; Organizational Capabilities for the Kitchen; Kitchen Tools and Materials; Preparation in Kitchen; Kitchen Departments; Kitchen Organization; Kitchen Management; Purchasing, Receiving, Production, Controls, Measuring, Packaging, Protection, Sales and Distribution; Occupational Health and Safety for Cookery; First Aid; Food Safety; Hygiene.

AŞÇ118 Osmanlı Mutfağı AKTS: 4,0

Osmanlı mutfak kültürü; Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri; Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler; Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde hazırlanması; Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde sunulması; Uygulamalar: çorbalar, mezeler ; Uygulamalar: etler, sakatatlar; Uygulamalar: kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri; Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilavlar ve makarnalar; Uygulamalar: börekler ve çörekler, hamur tatlıları; Uygulamalar: sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar; Uygulamalar: sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar; Uygulamalar: içecekler; Uygulamalar: içecekler

AŞÇ118 Ottoman Cuisine ECTS: 4,0

Ottoman cuisine; Cooking methods in Ottoman cuisine; The materials used in Ottoman cuisine; Preparing dishes in accordance with the period of Ottoman; Presenting dishes in accordance with the period of Ottoman; Applications: soups, appetizers; Applications: meat, offals; Applications: poultry and game animals, seafood; Applications: vegetable and fruit dishes, rice and pasta; Applications: donuts and muffins, pastry; Applications: milk, light desserts and candies, fruit desserts; Applications: milk, light desserts and candies, fruit desserts; Applications: Beverage

AŞÇ120 İşlevsel Besinler AKTS: 3,0

Beslenme bilimindeki son gelişmeler ve yaşam kalitesinin önemi; İşlevsel besinlerin tanımı; Aşçılık ve işlevsel besinler; İşlevsel besin biliminin amacı; İşlevsel besinlerin tarihçesi; İşlevsel besinler ile ilgili uluslararası gelişmeler; İşlevsel besin bilimi ile ilgili bilimsel temeller; İşlevsel besin bilimine teknolojik bakış; İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri; İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri; İşlevsel besinlerin sağlık üzerindeki rolü; İşlevsel besinlerin sağlık üzerindeki rolü; İşlevsel besinlerin hastalıkları önlemede rolü; İşlevsel besinlerin yaşam kalitesini yükseltmedeki rolleri

AŞÇ120 Functional Foods ECTS: 3,0

Recent developments in the science of nutrition and the importance of quality of life; Description of functional foods; Cookery and functional foods; The purpose of functional food science; History of functional foods; International developments that related with functional foods; Scientific basis on functional food science; Technological overview to functional food science; Functional food components and features; The role of functional foods on health; The role of functional foods on the prevention of disease; The role of functional foods on the raising the quality of life

---

AŞÇ122 Mutfak Tarihi ve Kültürü AKTS: 3,0

İlk İnsanlarda Beslenme; Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri; Mezopotamya Mutfağı; Antik Dönem Mutfağı: Eski Yunan Mutfağı, Roma Mutfağı; Mısır Mutfağı, Uzakdoğu Mutfağı; Orta Çağ ve Rönesans Döneminde Mutfak Kültürü: Orta Çağ Avrupa Mutfağı, Bizans Mutfak Kültürü, Orta Çağ Arap Mutfak Kültürü, Abbasi Mutfağı, Anadolu Selçuklu Mutfağı, Amerika'nın Keşfi, Rönesans İtalyan Mutfağı; Modern Çağda Fransız Mutfağının Gelişimi; Endüstri Devrimi ve Mutfaklara Etkisi; Gastronomide Yeni Akımlar; Çeşitli Yiyecek ve İçeceklerin Mutfak Tarihi ve Kültüründeki Yeri ve Önemi.

AŞÇ122 History and Culture of Food ECTS: 3,0

Nutrition in Early Humans; Origins of Anatolian Culinary Culture; Mesopotamian Cuisine; Ancient Cuisine: Ancient Greek Cuisine, Roman Cuisine; Egyptian Cuisine, Far Eastern Cuisine; Culinary Culture in the Middle Ages and the Renaissance: Medieval European Cuisine, Byzantine Culinary Culture, Medieval Arab Culinary Culture, Abbasid Cuisine, Anatolian Seljuk Cuisine, Discovery of America, Renaissance Italian Cuisine; Development of French Cuisine in the Modern Era; Industrial Revolution and Its Effect on Kitchens; New Trends in Gastronomy; The Place and Importance of Various Foods and Beverages in Culinary History and Culture.

AŞÇ123 Temel Mutfak Teknikleri I AKTS: 7,0

Mutfağın Önemi; Mutfak Donanımı, Mutfak araç ve gereçleri, Mutfaktaki süreçler; Satın Alma Süreçleri, Depolama yöntemleri, Standart reçete hazırlama, Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama yöntemleri, Sebze ve meyvelerden ürünler hazırlama, Sıcak mutfak uygulamaları, Çeşitli içecekler, Kuru baklagillerin hazırlanıp pişirilmesi, Pişirilme yöntemleri, Stoklar; Beyaz stok, Kahverengi stok, Sebze stok, Balık stok, Temel soslar ve türev soslar, Beyaz etler ve kırmızı etler.

AŞÇ123 Basic Kitchen Techniques I ECTS: 7,0

The Importance of the Kitchen; Kitchen equipment, Kitchen tools and equipment, Processes in the kitchen; Purchasing processes, Storage methods, Standard recipe preparation, Chopping methods used in international kitchens, Preparing products from vegetables and fruits, Hot kitchen applications, Various beverages, Preparing and cooking dried legumes, Cooking methods, Stocks; White stock, Brown stock, Vegetable stock, Fish stock, Basic sauces and derivatives, White meats and red meats.

AŞÇ124 Temel Mutfak Teknikleri II AKTS: 7,0

Izgara Et Yemeklerini Pişirme; Yiyecekleri Buharda Pişirme, Yiyecekleri sote ederek pişirme, Yiyecekleri az yağda pişirme, Yiyecekleri derin yağda pişirme, Yiyecekleri 80-90 derecede ısınmış suda pişirme, Yiyecekleri buharda pişirme, Yiyecekleri kendi suyunda pişirme, Yiyecekleri graten pişirme, Yiyecekleri fırında çevirerek pişirme, Izgara et yemeklerini pişirme, Unlu mamulleri fırında pişirme, Soslar ve yiyecek eşleştirme, Tahıllardan ürünler hazırlama, Uluslararası mutfak terimleri.

AŞÇ124 Basic Kitchen Techniques II ECTS: 7,0

Cooking Grilled Meat Dishes; Steaming Cooking of Foods, Sauteing cooking of foods, Cooking food in low oil, Cooking foods in deep oil, Cooking food in 80-90 degrees warm water, Steaming cooking of foods, Cooking food in its juice, Cooking foods gratinating, Cooking foods in the oven, Cooking grilled meat dishes, Baking bakery, Sauces and food pairing, Preparing products from grains, International culinary terms.

AŞÇ126 Mutfakta Hijyen ve Kalite AKTS: 3,0

Kavramlar: Hijyen, Sanitasyon, Dezenfeksiyon, Sterilizasyon, Temizlik, Kalite, Standart; Gıda İşletmelerinde Sanitasyon: Sanitasyon programının işletmelere yararları; Besin Hijyeni: Güvenli gıda, Çapraz bulaşma, Güvenli besin zinciri; Personel Hijyeni; Su Hijyeni; Fiziksel Planlama: Mutfağın konumu, Mutfak tavanı, Mutfak tabanı, Aydınlatma, Havalandırma; Kalite ve gıda işletmeleri için kalitenin önemi; Gıda Sanitasyonunda Kullanılan Sistemler: İyi üretim uygulamaları (GMP), İyi hijyen uygulamaları (GHP), HACCP sistemi; ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; TS EN ISO 14001 Standardı; Mutfakta iş kazaları ve önlemler.

AŞÇ126 Hygiene and Quality in the Kitchen ECTS: 3,0

Concepts: Hygiene, Sanitation, Disinfection, Sterilization, Cleaning, Quality, Standard; Sanitation in Food Businesses: Benefits of the sanitation program to businesses; Food Hygiene: Safe food, Cross contamination, Safe food chain; Personnel Hygiene; Water Hygiene; Physical Planning: Location of the kitchen, Kitchen ceiling, Kitchen floor, Lighting, Ventilation; Importance of quality for quality and food businesses; Systems Used in Food Sanitation: Good manufacturing practices (GMP), Good hygiene practices (GHP), HACCP system; ISO 22000 Food Safety Management System; TS EN ISO 14001 Standard;Work accidents and precautions in the kitchen.

AŞÇ128 Temel Çikolata Yapım Teknikleri AKTS: 4,0

Çikolata Yapımında Kullanılan Araçlar; Çikolata Yapımında Kullanılan Gereçler; Kakao Tohumu Hakkında Genel Blgiler; Çikolata Tarihi Hakkında Genel Bilgiler; Çikolata Temperleme Bilgileri ve Teknikleri; Çikolata Şekillendirme Bilgisi ve Teknikleri; Ganaj Hazırlama Teknikleri; Aroma Birleşimleri; Dolgulu Çikolatalar; Eşleştirme ve Sunum; Kalıplanmış Çikolatalar; Batırılmış Çikolatalar; Truffle; Çikolatalı Tatlılar; Çikolata Dekorları.

AŞÇ128 Basic Chocolate Making Techniques ECTS: 4,0

Tools Used in Chocolate Making; Materials Used in Making Chocolate; General İnformation about Cocoa Seeds; General Information about the History of Chocolate; Chocolate Tempering Information and Techniques; Chocolate Shaping Knowledge and Techniques; Ganache Preparation Techniques; Aroma Combinations; Filled Chocolates; Pairing and Presentation; Molded Chocolates; Dipped Chocolates; Truffles; Chocolate Desserts; Chocolate Decorations.

AŞÇ202 Pastane Ürünleri AKTS: 3,0

Tatlıların tanımı;Tatlı yapımında kullanılan araçlar;Tatlı hazırlama teknikleri; Hamur tatlıları,kızartma tatlıları;Krep hamuru,tulumba tatlısı;Pandispanya,pat hamuru;Krema tatlıları,dondurma,meyve tatlıları,jöleler ;Türk mutfağında hamur işi ve tatlılar; Sütlü tatlılar;Bisküvi ve kekler;Tahılların mikrobiyolojisi;Tahılların pişirilme metodları; Hamurların özellikleri ve hamur işleri;Börek hamur çeşitleri,börek,mantı,makarna,pide hazırlama

AŞÇ202 Pastry Products ECTS: 3,0

Types of dessert; Tools used in making desserts; Dessert preparation techniques; Baked desserts,roasted desserts ;Crepe,sweet desserts, Sponge cake,pat dough; Cream desserts,Ice crea;Dessrts in Turkish cuisine; Desserts from dairy products;Biscuits and cakes;Microbiology of cereals;Cooking with cereals;Characteristics of dough,preparing dough; Börek dough,börek,mantı,macaroni,preparing pide

---

AŞÇ218 Mönü Planlaması AKTS: 2,0

Yiyecek Hizmetleri Endüstrisi; Modern Yiyecek Hizmetleri Endüstrisi; Mönü Planlama; Mönü Planlamada Sınırlılıklar; Mönü Planlamada Maliyet Kontrolü; Mönü Fiyatlama; Mönü Tasarımı; Mönü Analizi; Mönü Planlama ve Beslenme; Satın alma ve Mönü; Servis ve Mönü; Bilgisayarlı Mönü Yönetimi

AŞÇ218 Menu Planning ECTS: 2,0

Foodservice Industry; Modern Foodservice Industry; Planning a Menu; Limits in Menü Planning; Cost control in Menu Planning; Menu Design; Menu Analysis; Menu Planning and Nutrition; Purchasing and Menu; Service and Menu; Menu Management by Computer

---

AŞÇ223 Dünya Mutfağı AKTS: 3,0

Dünya Mutfakları Kavramı: Küresel, Ulusal, Yerel olarak bölgelere göre sınıflandırılmış yemek pişirme ve servis yöntemleri: Dünya mutfaklarında kullanılan mezeler, Farklı iklim ve kültürel alışkanlıklar, örnek yemekler; Yerel Yemek Menüsü Hazırlama ve Sunuma Hazır Hâle Getirme; Alakart Menüsü Hazırlama ve Sunuma Hazır Hâle Getirme; Yerel Mutfaklarda Yemek Menüsü Hazırlama ve Sunuma Hazır Hâle Getirme.

AŞÇ223 World Kitchen ECTS: 3,0

Concept of World Cuisine: Cooking and serving methods classified according to regions as Global, National, Local: Appetizers used in world cuisine, Different climates and cultural habits, sample dishes; Preparing a Local Food Menu and Making it Ready for Presentation; Preparing the A la Carte Menu and Making it Ready for Presentation; Preparing Food Menu in Local Cuisine and Making it Ready for Presentation.

AŞÇ224 Türk Mutfağı AKTS: 3,0

Türk Mutfağının Tarihçesi; Türk Mutfak Kültürü; Türk Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler; Türk Mutfağında Yemek Pişirme Tekniği; Yemek Kalitesine Etki Eden Etmenler; Türk Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler; Türk Mutfağında Çorbalar, Salatalar ve Mezeler; Türk Mutfağında Zeytinyağlılar ve Pilavlar, Makarnalar ; Türk mutfağında Sebze yemekleri ve Dolmalar; Türk Mutfağında Et yemekleri, Kebaplar ve Balıklar; Türk Mutfağında bakliyatlar ve Kümes Hayvanları; Türk Mutfağında Tatlılar; Türk Mutfağında hamur işleri

AŞÇ224 Turkish Cuisine ECTS: 3,0

History of Turkish Cuisine; Turkish Cuisine; Tools and Materials Used in Turkish Cuisine; Cooking Technique in Turkish Cuisine; Factorsaffectingthe Quality of food; Tools and Materials Used in Turkish Cuisine; Soups, Salads and Appetizers in Turkish Cuisine; Olive Oils and Rice, Pastas in Turkish Cuisine; Vegetable Dishes and Stuffed;Meat Dishes, Kebabs and Fish in Turkish Cuisine; Legumes and Poultry in Turkish Cuisinein Turkish Cuisine; Desserts in Turkish Cuisine

---

AŞÇ226 Yemek Süsleme Sanatı AKTS: 3,0

Genel Olarak Süsleme; Süsleme Türleri̇; Süslemede Kullanılan Araç-Gereçler; Çeşitli süsleme teknikleri; Yemeklerde Süsleme; Salatalarda Süsleme; Çorbalarda Süsleme; Tatlılarda Süsleme; Sıcak Yemeklerde Süsleme, Hamur İşlerinde Süsleme; Çikolata ile Süsleme; Pasta Süsleme; Açık Büfe Süsleme

AŞÇ226 The Art of Food Decoration ECTS: 3,0

Decorating in General; Kinds of Decorating;Tools and Materials Used in Decorating; Various Decorative Techniques; Decorating Meal; Decorating Salads; Decorating Soups; Decorating Desserts; Decorating Hot Food; Decorating Bakery; Decorating with Chocolate; Decorating Pastry; Decorating Open Buffet

---

AŞÇ229 Ziyafet Mutfağı AKTS: 4,0

Aşçılar açısından ziyafetin anlamını aktarma; Ziyafet menüleri planlama; Ziyafet organizasyonu planlama; Ziyafet satın alma listesi hazırlama; Ziyafete uygun araç ve gereçleri hazırlama; Ziyafet için ön hazırlık yapma; Ziyafet yemeklerini hazırlama; Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme; Örnek ziyafet sunumu hazırlama; Ziyafet faaliyetlerinden geri dönüt alma; Açık büfe hazırlama; Kokteyl hazırlama; Resepsiyon hazırlama

AŞÇ229 Banquet Cuisine ECTS: 4,0

Explain the meaning of the feast in terms of the cooks; Planning banquet menus; Planning a banquet organization; Preparing a banquet purchase list; Preparing appropriate tools and equipment for the banquet; Preparing mise en place for the banquet; Preparing banquet meals; Making banquet meals ready for presentation; Preparing a sample banquet presentation; Get feedback from your banquet activities; Open buffet preparation; Cocktail preparation; Preparing the reception

---

AŞÇ231 Soğuk Mutfak Uygulamaları AKTS: 3,0

Soğuk Mutfağın Tanımı, Soğuk mutfakla ilgili kavramlar, Soğuk mutfakta sunum teknikleri ve kullanılan malzemeler, Soğuk sosların kullanım yerleri, Salataların, Mezelerin hazırlanışı ve sunumu, Soğuk çorbaların hazırlanışı, Zeytinyağı yemeklerinin hazırlanışı, Soğuk büfe yemeklerinin hazırlanışı ve sunumu, Sandviç peynir tabağının hazırlanması ve sunumu, Tabak ve büfe dekorlarının hazırlanması.

AŞÇ231 Cold Kitchen Applications ECTS: 3,0

Definition of Cold Cuisine, The concept of cold, Presentation Techniques in cold kitchen and its use in the kitchen, Uses of cold sauces, Preparation of appetizers and preparation of cold soups, Olive oil meal preparation, Preparation and presentation of buffet dishes, Preparation and presentation of sandwich dishes, Preparation and presentation of sandwich cheeses. and Preparation of buffet decorations.

AŞÇ232 Soslar AKTS: 3,0

Stoklar, soslar ve çorbaların tanımı; Stok, Sos ve Çorbalar için Ön Hazırlık;Beyaz Stok, Kahverengi Stok Hazırlama; Balık Stok ve Sebze Stok Hazırlama; Kahverengi Sos ve Beyaz Sos Uygulamaları ; Sos ve Bearnaise Sos Uygulamaları; Maitre d'Hotel Butter Çeşitleri;Konsome,et suyu ve çorbalar ; Berrak Çorbalar ve Taneli Çorbalar;Kremalı Çorbalar;Püreli Çorbalar;Salata Sosları ve Salata Çeşitleri;Sosların ve stokların muhafaza edilmesi

AŞÇ232 Sauces ECTS: 3,0

Description of stocks, sauces and soups; Preparation for Stock, Sauce and Soups; Preparation of White Stock, Brown Stock; Fish Stock and Vegetable Stock Preparation; Brown Sauce and White Sauce Applications; Sauce and Bearnaise Sauce Applications; Maitre d'Hotel Butter Varieties; Consomme, broth and soups; Clear Soups and Grain Soups; Cream Soups; Pureed Soups; Salad Dressings and Salad Varieties;Preservation of sauces and stocks

---

AŞÇ235 Turkish Cuisine (Türk Mutfağı) AKTS: 6,0

Türk Mutfağına Giriş; Türk Mutfak Tarihi; Türk Mutfağı ile İlgili Kaynaklar; Selçuklu Mutfağı ve Osmanlı Mutfağı; Halk Mutfağı, Saray Mutfağı; Yemek Zamanları; Yemek Yeme Adabı; Kutsal Günler; Geçiş Dönemleri; Mutfak Mimarisi, Mutfak Gereçleri; Pişirme Teknikleri; Yemek Takımları ve Servis Gereçleri; Çorbalar; Yumurtalar; Et ve Sakatat; Kümes Hayvanları; Deniz Ürünleri; Sebzeler ve Meyveler; Salatalar; Pilavlar; Hamur İşleri; Tatlılar; İçecekler.

AŞÇ235 Turkish Cuisine ECTS: 6,0

Introduction to Turkish Cuisine; History of the Turkish Cuisine; Resources on Turkish Cuisine; Seljuk Cuisine and Ottoman Cuisine; Folk Cuisine, Palace Cuisine; Meal Times; Manners of Eating; Holy Days; Transition Periods; Kitchen Architecture, Kitchen Tools; Cooking Techniques; Dinnerware and Service Equipment; Soups; Eggs; Meat and Offal; Poultry; Seafood; Vegetables and Fruits; Salads; Pilaff; Pastries; Desserts; Drinks.

AŞÇ240 Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması AKTS: 3,0

Mutfak kültürü; Nitel araştırma anlayışı; Mülakat ve odak grup görüşmeleri; Belge derleme, fotoğraflama ve etiketleme; Görüşülecek kişilerle haberleşme ve randevu alma; Ses kaydı ve sesli video kaydı tutma; Çözümleme; Arşivleme; Söylem, içerik analizi ile benzer bilgileri bir araya getirme; Mutfak kültürüne yönelik literatür taraması yapma; Raporlaştırma; Özet ve giriş yazma; İçindekiler oluşturma ve içeriği yerleştirme; Kaynakça yazma ve sunma.

AŞÇ240 Research of Culinary Culture and Food ECTS: 3,0

Culinary culture; Qualitative research approach; Interview and focus group discussions; Document compilation, photographing and labeling; Communication with the people to be interviewed and making an appointment; Voice recording and audio video recording; Analysis; Archiving; Bringing together similar information with discourse, content analysis; Making a literature review on culinary culture; reporting; Summary and introduction writing; Creating a table of contents and placing content; Writing and presenting bibliography.

AŞÇ242 Ekmek Yapım Tekniği AKTS: 4,0

Ekmek Konusuna Giriş; Ekmeğin Tarihçesi; Ekmek Yapımında Kullanılan Araçlar ve Özellikleri; Ekmek Yapımında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri; Ekmek Yapımında Kullanılan Araçlar Ölçü Kapları; Yoğurme ve Mayalandırma; Ön Mayalar; Ekşi Hamur; Basit Ekmekler; Zenginleştirilmiş Ekmekler; Açılarak Yapılan Ekmekler; Dolgu, süsleme, üzerine sürülen malzemeler ve yayma teknikleri; Ekmekle İlgili Sorunlar; Ekmek ve Çevre

AŞÇ242 Bread Making Technique ECTS: 4,0

Introduction to Bread; History of Bread; Tools Used in Bread Making and Their Properties; Equipment Used in Bread Making and Their Properties; Tools Used in Bread Making Measuring Cups; Kneading and Fermentation; Pre-Mays; Sourdough; Simple Breads; Enriched Breads; Breads Made by Opening; Filling, embellishment, spreading materials and spreading techniques; Problems with Bread; Bread and the Environment

---

AŞÇ244 Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar AKTS: 3,0

Baharat dünyası; Baharat ve aromatik otların insan hayatındaki önemi; Tarihte Boyunca Baharat ve Önemi; Mutfaklarda aromatik otlar, baharatlar ve karışımların önemi; Yabani bitkiler veya bunlardan elde edilen meyvelerin kullanım şekilleri; Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımların Mutfakta Kullanımı; Sağlık Açısından Önemi; Aromatikler ve Doğal Otlar; Karışımlar; A-F Aromatik Otla Ve Baharatlar; F-I Aromatik Otlar Ve Baharatlar; K-N Aromatik Otlar Ve Baharatlar; O-S Aromatik Otlar Ve Baharatlar; T-U Aromatik Otlar Ve Baharatlar; U-Z Aromatik Otlar Ve Baharatlar

AŞÇ244 Aromatic Herbs, Spices and Blends ECTS: 3,0

The world of spice; iImportance of spice and herbs in human life; Spice and Its Importance Throughout History; Importance of aromatic herbs, spices and mixtures in the culinary; Use of Aromatic Herbs, Spices and Mixtures in Kitchen; Importance for Health; Aromatics and Natural Herbs; Mixtures; A-F Aromatic Herbs and Spices; F-I Aromatic Herbs and Spices; K-N Aromatic Herbs and Spices; O-S Aromatic Herbs And Spices; T-U Aromatic Herbs And Spices; U-Z Aromatic Herbs And Spices.

BİL150 Temel Bilgi Teknolojisi AKTS: 5,0

Bilgisayara Giriş: Bilgisayarın tarihçesi; İşletim Sistemleri; Ofis Yazılımları-Sözcük İşlemciler ve Belge Sistemleri; Ofis Yazılımları-Hesap Tablosu Programları; Ofis Yazılımları-Sunu Programları; E-Posta-Kişisel İletişim Yönetimi; İnternet'in Etkin Kullanımı ve İnternet Güvenliği; Ağ Teknolojileri; Bilgisayar Donanım ve Hata Bulma: Bilgisayar türleri; Sosyal Ağlar ve Sosyal Medya: Sosyal ağlar ve sosyal medyaya giriş; Özel 7 Uygulama Yazılımları: Çoklu ortam (Multimedia); Bilişim Hukuku ve Etiği; EÖğrenme: E-öğrenmenin gelişimi; E-Devlet Uygulamaları; Bilgisayar ve Ağ Güvenliği; Günümüzde Bilişimin Stratejik Teknolojileri.

BİL150 Fundamentals of Information Technology ECTS: 5,0

Introduction to Computer: History of computer; Operating systems; Office Software-Word Processors and Document Systems; Office Software- Spreadsheet Programs; Office Software-Presentation Programs; E-Mail-Personal Communication Management; Effective Use of Internet and Internet Security; Network Technologies; Computer Hardware and Fault Finding: Types of computers; Social Networks and Social Media: Introduction to social networks and social media; Special 7 Application Software: Multimedia; IT Law and Ethics; eLearning: Development of e-learning; E-Government Applications; Computer and Network Security; Strategic Technologies of Informatics Today.

ECY219 İş Sağlığı ve Güvenliği AKTS: 2,0

İş Sağlığı ve Güvenliği Kavramı ve Önemi; İş Sağlığı ve Güvenliği Hakkında Yasal Durum: İş sağlığı ve güveliği kanunu, İş kanunu; Fiziksel Risk Etmenleri; Gürültü, Titreşim, Termal konfor, Basınç; Kimyasal Risk Etmenleri: Kimyasal maddelerle çalışmalarda sağlık ve güvenlik önlemleri, Kanserojen ve mutajen maddlerle çalışma; Biyolojik Risk Etmenleri: Bakriler, Mantarlar, Virüsler, Parazitler, Hücre kültürü; İş Kazaları: İş kazası kavramları, Tehlike, Risk, İş kazasının nedenleri; Meslek Hastalıkları; Risk Değerlendirmesi ve İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu; Acil Durumlar; İlk Yardım; Kişisel Koruyucu Donanım.

ECY219 Occupational Health and Safety ECTS: 2,0

Terms and Importance of Occupational Health and Safety; Legal Status of Occupational Health and Safety: Occupational health and safety law, Labour act; Physical Risk Factors; Noise, Vibration, Thermal comfort, Pressure; Chemical Risk Factors: Health and safety precautions when working with chemical substances and carcinogenic and mutagenic substances; Biological Risk Factors: Bacteria, Mushroom, Viruse, Parasite, Cell culture; Occupational Accidents: Terms of occupational accidents, Danger, Risk, Causes of occupational accidents; Occupational Diseases; Risk Assessment and Occupational Health and Safety Board; Personal Protective Equipment.

ETK213 Aşçılık Etiği AKTS: 2,0

Turizm Kavramı Ve Etik; Etik Ve İlgili Kavramlar; Ahilik Kurumu Ve Gelişimi; Etik Sistemleri I; Etik Sistemleri II; Temel Etik İlkeler: Doğruluk, Dürüstlük, Adalet, Sadakat, Sorumluluk, Sözünde durmak, Mükemmeliyeti aramak, Başkalarına saygı göstermek, Başkalarına yardım Etmek; Etik Türleri I; Etik Türleri II; Etik Faktörleri I; Etik Faktörleri II; Standartlar; Turizm İşletmelerinde Yaşanan Etik Sorunlar; Etik Ve Müşteri Şikayetleri.

ETK213 Ethics in Cookery ECTS: 2,0

Tourism Concept and Ethics; Ethics And Related ; Akhism Concept And İts Development; Ethics Systems I; Ethics Systems II; Basic Ethics Principles I: Truth, Honesty, Justice, İntegrity, Responsibility, Keeping your mouthshut, Explains the pursuit of excellence, Helping other and responsibility; Types Of Ethics I; Types Of Ethics II; Ethics Factors I; Ethics Factors II; Standards; Ethical Problems İn Tourism Organizations; Ethics and Customer Complaints

---

FOT214 Yemek Fotoğrafçılığı AKTS: 3,0

Yemek fotoğrafının günümüzde kullanım alanları, önemi ve işlevleri; Ürün fotoğrafçılığında kullanılabilecek fotoğraf donanımı; Ürün fotoğrafçılığında kullanılabilecek fotoğraf donanımı;Araç, gereç ve ürün çekimlerinde kullanılan doğal ve yapay ışık kaynakları; Yiyecek, içecek üretiminde kullanılan gereçlerin fotoğraflanması ve aydınlatma;Yiyecek ve içeceklerin fotoğraflanmasında kullanılan yardımcı gereçler; Yiyecek ve içeceklerin fotoğraflanmasında kullanılan yardımcı gereçler; Yiyecek ve içecek çekimlerinde dikkat edilecek teknik ve sanatsal konular; Ürün fotoğraflanmasında çerçeveleme, alan derinliği ve rengin önemi;Çekilen fotoğrafların değerlendirilmesi.

FOT214 Food Photography ECTS: 3,0

Today's usage areas, importance and functions of food photography; Photo equipment that can be used in product photography; Photo equipment that can be used in product photography; Natural and artificial light sources used in vehicle, equipment and product photography; Photographing and lighting of equipment used in food and beverage production; Auxiliary equipment used in photographing food and beverages; Auxiliary equipment used in photographing food and beverages; Technical and artistic issues to be considered in food and beverage shootings; The importance of framing, depth of field and color in product photography; Evaluation of the photographs taken.

GMS218 Gastronomide Güncel Yaklaşımlar AKTS: 3,0

Gastronomide Yeni Trendler ve Yaklaşımlar; Fast Food Çeşitleri ve Restoranları, Slow Food, Moleküler mutfak, Biyo mutfak, Füzyon mutfak, Raw food, Vejeteryann mutfak, Glütensiz beslenme, Hazır yemek sistemleri, Restoranlarda yeni uygulamalar, Yenilebilir çiçekler, Yenilebilir böcekler, GDO teknolojisi, Surf-Turf, Coğrafi işaretleme, Atık gıda ve atık gıda yönetimi, Gastronomik iletişim.

GMS218 Current Approaches in Gastronomy ECTS: 3,0

New Trends and Approaches in Gastronomy; Fast Food Types and Restaurants, Slow Food, Molecular cuisine, Bio cuisine, Fusion cuisine, Raw food, Vegetarian cuisine, Gluten free Nutrition, Ready meal systems, New applications in restaurants, Edible flowers, Edible insects, GMO technology, Surf-Turf, Geographical indication, Waste food and Waste food management, Gastronomic communication.

GMS323 Yöresel Mutfaklar AKTS: 4,0

Türkiye’de Yöresel Mutfaklar: Bölgelere göre coğrafi özellikler; Marmara Bölgesini Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Karadeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Ege Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü; Akdeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı: Tarihi, Coğrafyası, Mutfak kültürü.

GMS323 Regional Cuisines ECTS: 4,0

Regional Culinary in Turkey: Geographical characteristics of regions; Regional Culinary of Marmara Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Central Anatolia Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Eastern Anatolia Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Southeast Anatolia Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Black Sea Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Eagean Region: History, Geography, Culinary culture; Regional Culinary of Mediterranean Region: History, Geography, Culinary culture.

GMS352 Yaratıcı Mutfak Uygulamaları AKTS: 6,0

Aşçıların yaratıcılık süreci aşamaları; Motivasyon; İş özellikleri; İşgören tatmini; İş stresi; Mutfakta yaratıcılık; İlk süperstar şefler; Da Vinci mutfağı; Olağanüstü şölenler; Yaratıcılık bağlamında "şakşuka" ve "barbunya pilaki"; Yaratıcılık bağlamında "acılı ezme" ve "cevizli kadayıf dolması"; Yaratıcılık bağlamında "sebze mücveri" ve "mercimek köftesi"; Yaratıcılık bağlamında "patlıcan salatası" ve "sigara böreği"; Yaratıcılık bağlamında "yaprak sarması" ve "biber dolması.

GMS352 Creative Kitchen Practices ECTS: 6,0

Creative process stages of the cooks; Motivation; Job features; Satisfaction of he employee; Stress at work; Creativity in the kitchen; The first superstar chefs; Da Vinci Kitchen; Extraordinary banquets; "Şakşuka" and "barbunya pilaki" in the context of creativity; "Acılı ezme" and "cevizli kadayıf dolması"] in the context of creativity; "Sebze mücveri" and "mercimek köftesi" in the context of creativity; "Patlıcan salatası" and "sigara böreği" in the context of creativity; "Yaprak sarması" and "biber dolması" in the context of creativity.

İNG129 İngilizce I AKTS: 5,0

Sınıf dili (talimat verme, nesnelerin adları, Alfabe Renkler Sayılar Günler Aylar Mevsimler,Bir konuşmaya başlama ve bitirme ,Ülkeler ve milliyetler Kişisel bilgi verme, İnsanlarla tanışma İnsanları / yerleri tanımlama Yer edatları Adres& tel numarası, Saat söyleme, İyelik sıfatları (my, your,) Belirsiz artikeller (a/an), İşaret sıfatları,Tekil/çoğul isimler, Düzensiz çoğullar, Yaygın fiil ifadeleri, Vücut bölümleri, Fiyat sorma, Yemek pişirme kelimeleri, Restoranda sipariş verme, Yemek tarif anlatma, Menü tanımlama, Geniş zaman, Günlük rutin hakkında konuşma ve yazma, Boş zaman, hobiler, Geçmiş zaman, wh soruları, Beğenileri ve beğenmemeleri ifade etme

İNG129 English I ECTS: 5,0

classroom lang. (giving instructions, names of objects), the alphabet, colors, numbers, days, months, seasons, Starting and ending a conversation, countries and nationalities, giving personal information, meeting people, describing people- place, prepositions of place, telling address and phone number, telling time, possessive adj., articles (a/an), demonstrative adjectives, singular/plural nouns, irregular plurals, common verb phrases, part of a body,asking price, cooking vocabulary, ordering at a restaurant, giving steps of a recipe, describing a menu, present simple, talk&write; about daily routine, free time, hobbies, simple past, Wh questions, like/dislikes

---

İNG130 İngilizce II AKTS: 5,0

Biçem, Anlam ve Görev Kavramları; Şimdiki Zamanlar; Geçmiş Zamanlar; Gelecek Zamanlar; Tüm Zaman Kipleriyle Alıştırmalar; Yardımcı Fiiller; Edilgen Çatı; Zarf Cümlecikleri: Zaman, Sebep, Sonuç, Amaç, Zıtlık; Zarf Cümlecikleri ve Zarf Grupları; Sıfat Cümlecikleri; Sıfat Cümlecikleri ve Sıfat Grupları; İsim Cümlecikleri; İsim Cümlecikleri ve Kısaltılmış Halleri; Tüm Cümlecik Türlerini İçeren Alıştırmalar.

İNG130 English II ECTS: 5,0

Introduction to the Course; Definition of Form, Meaning and Function; Present Tenses; Past Tenses; Future Tenses; Exercises On All Tenses; Modal verbs; Passive Voice; Adverb Clauses: Time, Reason, Result, Purpose, Concession; Adverb Clauses and Adverb Phrases; Relative Clauses; Relative Clauses and Adjective Phrases; Noun Clauses; Noun Clauses and Shortened Forms; Exercises On All Clause Types.

İNG227 İngilizce III AKTS: 4,0

Geniş Zaman ve Geçmiş Zaman Yapılarının Edilgen Formu; Şimdiki Zaman ve – Yor'lu Geçmiş Zaman ile Edilgen Cümle Yapıları; Present Perfect Tense ve Kiplikler ile Edilgen Cümle Yapıları; Edilgen Cümle Yapılarıyla Çeviri Alıştırmaları; Soru Kelimesiyle Başlayan İsim Cümleleri; That Bağlacıyla Olan İsim Cümleleri; Sıfat Cümleleri; Pekiştirici Tekrar Alıştırmaları; Çeviri Alıştırmaları.

İNG227 English III ECTS: 4,0

The Passive with Simple Present and Simple Past; The Passive with Present Continuous and Past Continuous; The Passive with Present Perfect Tense and Modals; Translation Exercises on the Passive; Noun Clauses Beginning with Wh Questions and Whether or if; Noun Clauses Beginning with "That"; Relative Clauses (Whom/ Whose/ of Which/ Where/ When/ Why); Revision Exercises; Translation Exercises.

İNG228 İngilizce IV AKTS: 4,0

Geçmiş Zaman: İyi Haberlerden Bahsetme; Seyahat: "Be Going to" Yapısı"; Üzücü Olaylardan Bahsetme; Yiyecekler ve İçecekler; Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler; Yemek Siparişi; Giysiler; Sıfatlar; Yorum Yapma; Postane Terimleri; Zorunluluk Kipi "Have to"; Telefon Görüşmeleri; Hava Durumu; Kıyaslama Yapma; Gezilerden Bahsetme; Coğrafik Özellikler; Üstünlük Belirtme; Ölçü Terimleri; Günlük İşler; Present Perfect; Açıklama İsteme; Deneyimler; Present Perfect ve Geçmiş Zaman; Kayıt İşlemleri.

İNG228 English IV ECTS: 4,0

Past Simple: Talking about Good News; Travel; Be Going to; Talking about Sad Events; Food and Drink; Countable and Uncountable Nouns; Ordering a Meal; Clothes; Adjectives; Making Comments; at the Post office; Have to; On the Telephone; The Weather; Comparatives; Talking about a Trip;Geographical Features; Superlatives; Giving Measurements; Everyday Jobs; Present Perfect; Asking for an Explanation; Experiences; Present Perfect and Past Simple; Checking in.

İŞL224 Restoran İşletmeciliği AKTS: 3,0

Yiyecek içecek sektörüne genel bakış, Restoran işletmeciliğine giriş, Restoranların özellikleri ve sınıflandırılması, Kuruluş yerinin önemi, Kuruluş yeri seçim kararı, Marka yaratma, Mutfak planlama, Dekorasyon, Mutfak ve servis araç gereçleri, Servis çeşitleri; Klasik ve modern Fransız servisi, İngiliz servisi, Kalite, Müşteri memnuniyeti, Kriz yönetimi, Yönetsel hatalar ve çözüm önerileri

İŞL224 Restaurant Management ECTS: 3,0

Overview of the food and beverage industry, Introduction to restaurant business, Characteristics and classification of restaurants, Importance of the place of establishment, Decision of choosing the place of establishment, Creating a brand, Kitchen planning, Decoration, Kitchen and service tools, Service types; Classic and modern French service, English service, Quality, Customer satisfaction, Crisis management, Administrative errors and solution suggestions

İŞL421 Girişimcilik AKTS: 3,0

Girişimcilik ile ilgili kavramlar, Girişimciliğin Önemi ve Gelişimi, Girişimlerdeki Özellikler, İç ve Dış Girişimcilik, Girişimcilikteki Motivasyon, Girişimde Yaratıcılık ve Yenilikçilik, Buluş, Marka ve Tasarımların Korunması, Girişimcilikte İş Fikirleri, İş Planı Hazırlama ve Doküman Haline Getirilmesi, İş Planı İçinde Yönetim, Pazarlama Planları, Yapılabilirlik çalışmaları, İş Planı İçinde Finans ve Üretim Planları, Girişimcilik Öyküleri, Girişimcilikte Örnek Olay İncelemeleri.

İŞL421 Entrepreneurship ECTS: 3,0

Enterpreneurship and Concepts, Importance and Development of Enterprenuership, Characteristics of Entrepreneurs, Internal andExternal Enterprenuership, Motivation in Enterprenuership, Creativity and Innovativeness in Enterprenuership, Business Ideas in Enterprenuership, Business Ideas in Enterprenuership, Business Planning and Documentation, Management, Marketing, Finans and Produstion Plans in Business, feasibility, Management, Marketing, Finans and Produstion Plans in Business, Enterprenuership Stories case Studies in Enterprenuership.

KÜL195 Gönüllülük Çalışmaları AKTS: 4,0

Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim ve Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler vd.); Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Sahada Gönüllü Çalışmalara Katılım; Gönüllü Çalışmalarda Etik, Ahlaki, Dini, Geleneksel Değerler ve İlkeler; Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım; Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük; Göçmenler ve Gönüllülük.

KÜL195 Volunteer Work ECTS: 4,0

Concepts of Management and Organization; Concept of Volunteering and Volunteer Management; Basic Volunteering Areas (Disaster and Emergency, Environment, Education and Culture, Sports, Health and Social Services, etc); Project Development and Participation in Volunteer Field Work; Ethical, Moral, Religious, and Traditional Values and Principles in Volunteer Work; Participation in Volunteer Work in Public Institutions, Local Governments and NGOs; Risk Groups and Volunteering in Society; Migrants and Volunteering.

KÜL199 Kültürel Etkinlikler AKTS: 2,0

Spor Faaliyetlerine Aktif Olarak veya Seyirci Olarak Katılım; Rehberlik Merkezi Tarafından Düzenlenen Faaliyetlere Katılım; Sanat Atölyelerine Katılım; Müze Eğitimi; Sanat Gezilerine Katılmak; Kültürel Gezilere Katılmak; Sinema, Tiyatro, Bilimsel Toplantı vb. Etkinliklere katılmak ve görev almak; Kulüplerde Görev Almak; Öğrenci Temsilcisi Olmak ve Çevre Faaliyetlerine Katılmak.

KÜL199 Cultural Activities ECTS: 2,0

Participating Actively or as a Spectator in Sports Activities; Participating in Activities Arranged by the Counseling Center; Participating in Workshops in Art; Education on Museums; Participating in Art Trips; Participating in Cultural Trips; Participating in and Taking Duty in Activities such as Cinema, Theatre, Scientific Meeting etc.; Taking Duty in Clubs; Being a Student Representative and Participating in Environmental Activities.

SAN205 Temel Sanat Eğitimi AKTS: 2,0

Sanat'ın Tanımının Yapılması: Temel sanat eğitimi neden önemli ve neden geliştirmeliyiz farkındalık çalışmaları, Temel sanat ürünlerinin ve örneklerinin sunulması; Sanat Eğitimi ve Yaratıcılık; Doğadaki Görsel Tasarım İlkelerine ve Öğelerine Uygun Örneklerin İncelenmesi: Hareket , Ritm Açık- Koyu: Çizgi ,Nokta ,Perspektif: Renk Perspektifi ve çizgi perspektifi özellikleri ve örneklerinin sunulması ; Doğada Bulunan Objeleri Stilize Ederek Yeni Bir Form Oluşturma: Deniz kabuğu, şemsiye, sebze, emzik, bardak, yaprak, meyve vs.; Farklı Nesnelerden Oluşturulmuş Tasarımların Sunulması ve Yeni Tasarımlar Yapılması (Rekreasyon çalışmaları).

SAN205 Basic Art Education ECTS: 2,0

Definition of Art: Why is basic art education important and why should we develop awareness activities, Presenting basic art products and examples; Art Education and Creativity; Examining Examples of Visual Design Principles and Elements in Nature: Movement, Rhythm Light-Dark: Line, Point, Perspective: Color Perspective and line perspective properties and presenting examples; Creating a New Form by Stylizing Objects Found in Nature: Seashells, umbrellas, vegetables, pacifiers, glasses, leaves, fruits, etc.; Presenting Designs Made of Different Objects and Making New Designs (Recreation Studies).

STJ106 Staj AKTS: 5,0

Staj Yapılacak Kurum ile Yüksekokul Arasında Bürokratik İşlemler; İşyeri Oryantasyonu; Alanı ile İlgili Temel Düzeydeki Bir Çalışmanın Yürütülmesi; Alanı ile İlgili Uygulamalarda Karşılaşılan ve Öngörülemeyen Karmaşık Sorunları Çözmek için Ekip Üyesi Olarak Sorumluluk Alınması; Alanında Edinilen Temel Düzeydeki Bilgi ve Becerilerin Değerlendirilmesi; Alınan Derslerin Uygulamalarla İlişkisinin Kurulması ve Uygulamalarda Karşılaşılan Sorunlar; Alanının Gerektirdiği Bilgisayar Yazılımı ile Birlikte Bilişim ve İletişim Teknolojilerinin Kullanılması; Yabancı Dil Kullanarak Alanındaki Bilgileri İzleyebilmesi ve Meslektaşları ile İletişim Kurabilmesi.

STJ106 Internship ECTS: 5,0

Completion of the Bureaucratic Affairs Between the Vocational School and Internship Institution; Workplace Orientation; Carrying Out a Basic Work in His/Her Major Independently; Taking Responsibility as a Member of a Team to Solve Unexpected and Complex Problems Faced in Work Placement; Ability to Carry Out the Activities Which Improves the Skills of the Staff in His/Her Responsibility Along with a Project; Evaluating the Basic Information and Skill He/She Acquired in His/Her Major Through a Critical Perspective; Using Information and Communication Technologies Together with the Computer Software Required by the Major Field; Ability to Communicate with Colleagues.

TAR165 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I AKTS: 2,0

Osmanlı Toplum ve Devlet Düzeninin Geri Kalması ve Yapılan Reform Hareketleri; Osmanlı Devleti'nin Birinci Dünya Savaşı'na Girmesi; Osmanlı Devleti'nin Parçalanması ve Milli Mücadele'nin Başlaması; Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'da Milli Mücadele'yi Örgütlemesi; Birinci Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılması Açılması ve Yapısı; 1920-1922 Yılları Arası Askeri ve Siyasal Gelişmeler; Lozan Barış antlaşması ve Yeni Dönem

TAR165 Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution I ECTS: 2,0

The decline of Ottoman society and state regulation and the reform movements; Introduction of the Ottoman Empire into the First World War; The fragmentation of the Ottoman Empire and the beginning of the National Struggle; Mustafa Kemal Pasha organizing the National Struggle in Anatolia, Opening and Construction of the First Turkish Grand National Assembly; Military and Political Developments between 1920 and 1922; Lausanne Peace Treaty and New Period

---

TAR166 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II AKTS: 2,0

Cumhuriyetin İlk Yıllarında Genel Görünüm: Tarım, Ulaşım ve Ekonomik Yapı; İdari Reformlar; Siyasi Devrimler: Saltanatın Kaldırılması, Halifeliğin Kaldırılması, 1923-1938 Yılları Arasında Yapılan Sosyal ve Ekonomik Devrimlerin Yapısı;Siyasi Muhalefet; Halkevleri; Atatürk İlkeleri; Kültür Çalışmaları; Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası; 1938-2002 Yılları Arasında Ekonomik Gelişmeler; 1938-2002 Yılları Arasında Türk Dış Politikası; Atatürk'ten Sonra Türkiye'nin Genel Görünümü; 1938-2002 Yılları Arasında Sosyal, Kültürel ve Sanatsal Değişmeler

TAR166 Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution II ECTS: 2,0

General View in the Early Years of the Republic:Agriculture, Transportation and Economic Structure; Administrative Reforms;Political Revolutions:Abolition of the Sultanate; The Structure of Social and Economic Revolutions Between 1923-1938;Political Opposition;People's Houses;Ataturk's Principles;Culture Studies;Foreign Policy of Atatürk Period;Economic Developments Between 1938-2002;Turkish Foreign Policy Between 1938-2002;General View of Turkey After Atatürk;Social, Cultural and Artistic Changes between 1938-2002

TÜR125 Türk Dili I AKTS: 2,0

Dil: Bilimsel bakımdan dilin özellikleri, Dil-düşünce ve duygu bağlantısı, Dillerin doğuşu ile ilgili kuramlar, Dil türleri, Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri; Dil-Kültür İlişkisi; Türk Dilinin Gelişimi ve Tarihsel Dönemleri; Türkçenin Yazımında Kullanılan Alfabeler; Türk Dili Çalışmaları; Yazı Devrimi; Ses Bilgisi: Ses olayları; Biçim Bilgisi ve Söz Dizimi; Türkçenin Anlatım Gücü; Türkçenin Türetme Gücü; Türk Dilinin Zenginlik Alanları: Dünya dillerinin Türk diline etkisi, Türk dilinin Dünya dillerine etkisi, Türk dilinin yayılma alanları; Türk Dilinin Karşı Karşıya Bulunduğu Sorunlar; Sözcük ve Terim Türetme; Sözlü ve Yazılı Anlatım Bozuklukları

TÜR125 Turkish Language I ECTS: 2,0

Language: Particularities of Language in the Scientific approach; Language-thinking and sentiment connection; Theories relating the naissance of the languages; Types of languages; Place of Turkish language among world languages; Relations between language and culture: Evolution of Turkish Language and its historical periods; Alphabets used for writing of Turkish language; Turkish language studies; Revolution of Writing.

TÜR126 Türk Dili II AKTS: 2,0

Kompozisyon Bilgileri: Yazılı kompozisyonun oluşturulması, paragraf ve paragrafta anlatım biçimleri; Noktalama işaretleri; Yazım Kuralları; Yazılı Anlatım Türleri ve Uygulamaları I: Düşünce yazıları; Yazılı anlatım türleri ve uygulamaları II: Sanatsal yazılar; Bilimsel Yazılar ve Yazışma Türleri: Bilimsel yazılar, Yazışma türleri; Okuma ve Dinleme: Okuma, Okuduğunu anlama stratejileri, Eleştirel okuma; Dinleme; Okuma Dinleme İlişkisi; Sözlü Anlatım: Doğru, güzel ve etkili konuşmanın temel ilkeleri; Beden Dili ve Sözlü Anlatımdaki Yeri; Konuşma Türleri; Başarılı Sunum İlkeleri ve Teknikleri; Sözlü Anlatımda Bazı Söyleyiş Özellikleri.

TÜR126 Turkish Language II ECTS: 2,0

Composition: Rules of writing a composition, paragraphs and wording in paragraphs; Punctuation; Rules of Writing; Types of written expression and practices I: Think pieces; Types of written expression and practices II: Art Writings; Scientific Writings and Types of Writings; Reading and Listening: Reading, Strategies on understanding of the reading; Critical Reading; Relation Between reading and listening.