

BOLU ABANT İZZET BAYSALÜNİVERSİTESİ

MENGEN MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI

(Normal Öğretim)

2024

Programının Açılma Gerekçesi

1950, 1960 ve 1970 yılları boyunca turizm faaliyetlerinin artması ve tüketicilerin kaliteli hizmet talebinde bulunması ile birlikte hizmet endüstrisi dönemi başlamıştır. Hizmet endüstrisi denildiğinde akla konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri gelmektedir. Çünkü günümüzde insanların hayat standardı, görgü ve bilgileri arttıkça, yiyecek içecek sektöründe eğitimli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personele kaliteli hizmet sunmasını sağlayabilmek için öncelikle çalışanların kendi alanlarında eğitim seviyelerinin artırılmasına bağlıdır. Diğer taraftan Türkiye’de birçok pastacılık mesleğini icra edebilecek işletmelerin olması bireylerin istihdamını kolaylaştırmaktadır. Genç nesillerin pastacılık ve ekmekçilik alanında da istihdam edilebilmeleri için bu alanlardaki teorik ve uygulamalı bilgi ve becerilerini artırmaları gerekmektedir. Türkiye’de Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde pastacılık dalından ortalama 1200 öğrenci mezun olmaktadır. Elde edilen veriler ışığında pastacılık programının açılması ile bu alanda eğitimli birey sayısında da artış olacağı düşünülmekte olup istihdamları konusunda sektörün bu alanda eğitimli ve donanımlı bireylere ihtiyaç duyduğu görülmektedir. Meslek liselerinde pastacılık bölümünde eğitim alan bu öğrenciler mezun olduktan sonra genellikle bu bölüm olmadığı için ya açılış ön lisans programlarına ya da gastronomi mutfak sanatları, yiyecek içecek işletmeciliği gibi yakın olan diğer bölüm veya programlara yönelmektedir. Bu bölümün açılması ile lisede pastacılık eğitimi alan bireylerin alanında uzmanlaşması ve genel liselerden yerleşerek eğitim alacak öğrencilerin meslek sahibi olmaları sağlanacaktır.

Pastacılık ve Ekmekçilik bölümü, son yıllarda oldukça talep gören bu sektörün akademik alandaki karşılığıdır. Konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri için gereken kalifiye pastacı, ekmekçi, baklavacı ihtiyacını karşılamak, yurtdışındaki üniversitelerle uluslararası alanda rekabet edebilecek hem mesleki anlamda profesyonel hem de yabancı dil bilgisine sahip bireylerin yetiştirilmesi, pastacılık ve ekmekçilik alanında meslek liselerinden mezun olan bireylerin devam edebilecekleri bir zemin hazırlamak, yiyecek ve içecek işletmelerinde kaliteli ve yaratıcı ürünlerin hazırlanması ve sunulması için öğrencilere yol gösterecek akademik bir ortamın yaratılma ihtiyacıdır.

Pastacılık ve Ekmekçilik Programının Eğitim Özellikleri

Pastacılık ve ekmekçilik programı gıda sektörüne yönelik bir bölümdür ve öğrencilere pasta, ekmek, tatlı ve şekerleme üretimi konularında eğitim verir. Bu bölümde öğrenciler, farklı hamur işi teknikleri, malzemelerin kullanımı, hijyen kuralları ve gıda güvenliği gibi konuları öğrenirler.

- Öğrenciler temel pastacılık ve ekmekçilik konularını hem teorik hem de uygulamalı olarak eğitimlerini alırlar.
- Temel teorik bilgiyle beraber temel pastacılık ve ekmekçilik becerileri de kazandırılmaktadır.
- Birimde sahip olduğu uygulama mutfaklarında gerekli ekipmanlarla ve zorunlu staj ile eğitim-öğretim tamamlanmaktadır.

Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitiminin Hedefleri

Pastacılık ve Ekmekçilik eğitiminin mesleki ve toplumsal açıdan çeşitli amaçları vardır. Bu amaçlara ulaşmak için verilecek eğitimin hedefleri;

- Alanında uzman, mesleki yeterliliğe ve liderlik özelliğine sahip diyetisyenler yetiştirmek,
- Öğrencilere sağlam bir bilimsel temel sağlamak, araştırma yeteneklerini geliştirmek ve desteklemek.
- Öğrencilere araştırma ve iletişim yeteneklerini geliştirmek için sağlam bir uygulama ve pratik becerisi ve bilgisi kazandırmak.
- Alanın çok disiplinli yapısına uygun kavram, beceri, araç-gereç ve teknolojiler ile yiyecek-içecek sektörünün farklı alanlarında teorik ve pratik bilgileri kavramsal bir çerçevede dahilinde

değerlendirebilen profesyoneller yetiştirmek.

- Dünya ve Türk Mutfak kültürleri çerçevesinde, gıda hijyeni, güvenliği ve temel beslenme ilkelerinin insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkilerini bilerek, profesyonel mutfak uygulamalarını çevre bilinci ile sürdürülebilirlik esaslarına uygun biçimde gerçekleştiren profesyoneller yetiştirmek.
- Pastacılık ve Ekmekçilik ilişkin etik değerlere sahip, bilgi, beceri ve yetkinliklerini yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik bilinciyle güncelleyen ve geliştiren bireyler yetiştirmek.
- Pastacılık ve Ekmekçilik alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak ulusal-uluslararası platformlarda kendini ifade edebilen ve mesleki becerilerini sergileyen profesyoneller yetiştirmek.
- Profesyonel mutfak uygulamalarını, sanat, tasarım ve gastronomi disiplinleri çerçevesinde yorumlayabilen profesyoneller yetiştirmek.

1. Programdan Mezun Olanların Alacağı Unvan

Programdan mezun olanlar “Pastacı ve Ekmekçi” unvanı alır.

2. Yeterlilik Koşulları ve Kuralları

Öğrencilerimizin mezun olabilmeleri için, Üniversite Zorunlu Derslerini ve en az 120 AKTS’yi, tabii oldukları ders kataloğuna ve mevzuata uygun olarak tamamlamaları; zorunlu olan her dersi almaları ve bu derslerden geçmeleri; FF ve FD notlarının bulunmaması, aynı genel not ortalamasını sağlamaları; 60 iş gününü kapsayan zorunlu yaz stajını başarıyla tamamlamaları gerekmektedir. Programdan mezun olanlar “Pastacı ve Ekmekçi” unvanı alır. Eğitim – Öğretim süreçleri içerisinde düzenlenecek alanla ilgili farklı konulardaki seminerlere katılım sağlayarak sertifika sahibi olabilirler.

3. Programdan Mezun Olanların İstihdam Alanları

Bu programdan mezun olanların çalışma alanları oldukça geniştir. Öğrenciler mezun olduktan sonra kamu ve genellikle özel işletmelerinde görev alabileceklerdir. Turizm bölgeleri ve büyük şehirler ağırlıklı olmak üzere bütün turizm işletmelerinde, özellikle pastane bölümü bulunan otel işletmeleri, ekmek ve pasta üretimi yapılan bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde (restoranlar, kafeler, pastaneler, fırınlar), catering işletmeleri, kurvaziyerlerde, havayolu işletmeleri vb. yiyecek içecek hizmetleri sunulan alanlarda çalışma imkânı bulabilmektedir. KPSS’den yeterli puanı alanlar kamu kurumlarında istihdam edilmektedirler.

4. Pastacılık ve Ekmekçilik programında dersler ve kredi sayıları aşağıda verilmiştir.

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
MENGEN MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI
DERS MÜFREDATI ÖĞRETİM PLANI

1.Donem						
Zorunlu Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Bilgi ve İletişim Teknolojisi	2	1	3	4
2		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
3		Türk Dili I	2	0	2	2
4		Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	2	0	2	3
5		Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	3	1	4	6
6		Temel Mutfak Teknikleri	3	1	4	6
7		Kariyer Planlama	2	0	2	2
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 25						
Yabancı Dil I						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Almanca I	2	0	2	2
2		İngilizce I	2	0	2	2
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 2						
Seçmeli Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	0	2	3
2		İletişim	2	0	2	3
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 3						
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30						

2.Donem						
Zorunlu Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
2		Türk Dili II	2	0	2	2
3		Gıda Hijyeni ve Güvenliği	2	0	2	2
4		Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri	3	1	4	6
5		Pastacılık ve Ekmekçilikte Malzeme Bilgisi	2	0	2	2
6		Ekmek Yapım Teknikleri	3	1	4	6
7		Mutfak Planlama ve Pastane Organizasyonu	2	0	2	3
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 23						
Yabancı Dil II						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		İngilizce II	2	0	2	2
2		Almanca II	2	0	2	2
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 2						
Seçmeli Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Meslek Etiği	2	0	2	2
2		Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	3	0	3	3
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 5						
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30						

3.Donem						
Zorunlu Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		İleri Pastacılık Teknikleri I	3	1	4	6
2		Mesleki Yabancı Dil I	4	0	4	4
3		Türk Mutfak Kültüründe Tatlılar	3	1	4	5
4		Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	3	1	4	5
5		Staj I	0	0	0	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 24						

Seçmeli Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Gönüllülük Çalışmaları	2	0	2	3
2		Reçete Standartlaştırılması ve Maliyet Kontrolü	2	0	2	3
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 6						
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30						

4.Donem						
Zorunlu Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Çikolata Yapım Teknikleri	3	1	4	5
2		İleri Pastacılık Teknikleri 2	3	1	4	6
3		Yöresel Ekmekçilik ve Unlu Mamuller	3	1	4	5
4		Mesleki Yabancı Dil 2	4	0	4	4
5		Staj II	0	0	0	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 24						
Seçmeli Dersler						
Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	T+U	AKTS
1		Girişimcilik	2	0	2	2
2		Kahvaltılık Hamur İşleri	3	1	4	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 6						
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30						

Toplam Kredi : 120

DERSLER	İÇERİKLER
1. Dönem	
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Bilginin toplanmasını, işlemlerini, depolanmasını, ağlar aracılığı ile bir yerden bir yere iletilmesini sağlayan iletişim ve bilgisayar konuları ele alınacaktır.
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanımı, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Son Osmanlı Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasiye Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. ve II. İnönü ile Kütahya-Eskişehir ve Sakarya Meydan Muharebeleri, Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması konuları ele alınacaktır.
Türk Dili I	Dil kavramı. Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi. Dil-kültür münasebeti. Türk dilinin dünya dilleri arasındaki durumu ve yayılma alanları. Türkçede sesler ve sınıflandırılması. Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar. Hece bilgisi. Yazım kuralları ve uygulaması. Yazılı anlatım.
Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Gastronomi ve ilgili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, bir turistik ürün ve çekicilik olarak gastronomi, ağırlama endüstrisinin bir boyutu olarak gastronomi, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin gelişimi, yeme alışkanlıklarının ve geleneklerinin gelişimi, yiyecek içecek türleri ve bileşenleri, yiyecek içecek üretim teknikleri, yiyecek depolama ve koruma, yiyecek güvenliği, Avrupa gastronomisinin genel değerlendirilmesi, mutfak ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavram, beceri ve teknikler, ticari matematik, mutfakta kullanılan ölçü birimleri, gıda güvenliği, standart reçeteler ve menü, temel malzeme bilgisi ve pişirme teorileri, malzemelerin hazırlanması ve mutfak organizasyonu, mutfak ekipmanının kullanımına ilişkin temel bilgi ve beceriler, satın alma, depolama, maliyet kontrolü konularını kapsamaktadır.
Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	Pastacılık alanında temel bilgilerin elde edilmesi, pastacılıkta kullanılan temel malzemeler, unlu mamullerde kullanılan ürün ve malzeme bilgileri pastane ekipmanları kullanımı, tedarik ve depolama yöntemleri, pastane ürünleri hazırlamada ön işlemler, temel hamurlar, sütlü tatlılar ve sunum ve dekorlar, Pastacılıkta kullanılan temel krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması, pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler, ekmek tarihi, ekmek ve hamur işleri yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımına ilişkin uygulamalar, temel düzeyde ekmek ve diğer hamurlarının hazırlanması ve mayalama, pişirme, kesme ve sunum teknikleri konularını kapsamaktadır.
Temel Mutfak Teknikleri	Yiyeceklerin sınıflandırılması, terimler ve doğrama biçimleri, et, süt, yumurta, sebze, soslar ve ürünlerinin hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler, sosların hazırlanması ve pişirilmesiyle ilgili ilkeler ile tüm bu ürünlerin servis edilmesi konularını kapsamaktadır.
Kariyer Planlama	Kariyer kavramı, kariyer planlaması, kariyer planlamasının mesleki danışmanlıkla ilişkisi, bireysel kariyer gelişimi, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, iş görüşmesi, kariyer planlama süreci, Türk eğitim

	sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi, kariyer danışmanlığının okullarda uygulanabilirliği, yaşam boyu kariyer planlaması, emeklilikte kariyer planlaması konularını kapsamaktadır.
Almanca I	Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb. konular ders kapsamında verilmektedir. Bu çıktılar doğrultusunda konuşma, dinleme, anlama, yazma, okuma ve gramer ilişkin bilgiler verilecektir.
İngilizce I	Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel Kullanıcı (A1) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu derste temel olarak İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin yanı sıra dil bilgisi, sesletim ve kelime bilgisi yer alır. A1 seviyesinde dilbilgisi, bilinen günlük ifadeleri ve basit cümleleri anlama, temel dilbilgisini yapıları kullanarak konuşma ve yazma, kendini tanıtmaya, başkalarını tanıtırma, kişisel bilgi edinme amaçlı sorular yöneltilme, günlük konulardan oluşan basit dildeki İngilizce metinleri okuma, karşıdaki kişi yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşuyorsa onlarla iletişimde bulunma, kişisel bilgi, hoşlandıkları, aile, çevre hakkında basit dilde paragraflar yazma konularını kapsamaktadır.
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan bireylerin başına gelebilecek her türlü sağlık sorunu, kaza, yaralanma ve çalışırken dikkat etmesi gereken hususlar hakkında bilgi verilecektir. Bu amaçla yürürlükte bulunan kanun ve yönetmeliklerden de yararlanılarak işçi ve işveren sorumluluklarına değinilecektir. İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar, Pastacılık ve Ekmekçilik sektöründe yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler konularını kapsamaktadır.
İletişim	İletişim ile ilgili temel kavramlar, iletişim sürecinin özellikleri, iletişim türleri, iletişimde engeller, iletişim ve çatışma, konuşma ve dinleme, kültür ve iletişim, iletişim modelleri, ikna edici iletişim, sözsüz iletişim, beden dili gibi konu başlıklarını kapsamaktadır.
2. Dönem	
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	Bu ders öğrenciye, Atatürk dönemi ve sonrası Türk Devrimi'ni siyasi, kültürel ve ekonomik boyutlarıyla ele alarak, rejimin güvencesi olan genç kuşağa Cumhuriyet ideolojisini ve tarih bilincini aktarmayı amaçlamaktadır.
Türk Dili II	Eğitim, kültür, sosyal ve ekonomik alanlardaki Milli Mücadele, Atatürk'ün hayatı, Türk İnkılâbının stratejisi, Siyasi, sosyal ve kültürel ve hukuk alandaki inkılapları ve bu inkılapların oluş süreci, Atatürk dönemindeki iç ve dış siyasi olayları Atatürk'ün dünya barışı için çabaları. Atatürk İlkelerine ve ülkeye olan iç ve dış tehditlere karşı gençliği uyarmak ve Türkiye'nin jeopolitik konumu konularını kapsamaktadır.
Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Gıda güvenliği ve temel kavramları, gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve bunlara yol açan etmenler, bu tarz durumlara meydan vermemek adına gerekli korunma teknikleri, satın alma ve işletmeye kabul kuralları, hazırlık,

	saklama ve servis kuralları, gıda muhafaza yöntemleri, mutfak alanında hijyen, personel hijyeni, yiyecek akış sürecinde hijyen, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, sanitasyon kuralları ve ekipmanlarının tanıtımı, gıda güvenliği yönetim sistemleri konularını kapsamaktadır.
Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri	Pasta ve tatlı yapım teknikleri dersi, pastacılıkta kullanılan ekipmanlar ve temel pastacılık malzemelerin tanıtılıp öğrencilere sütlü tatlılar, dondurarak hazırlanan sütlü tatlılar, meyve tatlıları, hamur tatlıları, tahıl tatlıları, basit kurabiye hamurları, çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanyaları, spongeleri, kek ve muffinleri, cheesecake gibi ürün hazırlama konularını kapsamaktadır.
Pastacılık ve Ekmekçilikte Malzeme Bilgisi	Pasta, tatlı, hamur işleri ve ekmekçilikte kullanılan ekipmanların sınıflandırılması, Pasta, tatlı ve hamur işlerinde kullanılan ürünlerin malzeme bilgisi, Pasta, tatlı ve hamur işleri ürünlerini hazırlamada kullanılan pişirme yöntemleri konularını kapsamaktadır.
Mutfak Planlama ve Pastane Organizasyonu	Pastane yerleşim alanının kurulumunu, işleyişini, hiyerarşik düzenini, günlük yapılması gereken işlerin planlanmasını, yapılan faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yapılması konularını kapsamaktadır.
Ekmek Yapım Teknikleri	Bu ders ekmek yapımının temel araç ve gereçlerinin kullanma prensip ve tekniklerini, ölçü, sıcaklık derecelerinin ve kullanılan malzemelerin fonksiyonlarını ele alarak, ana karıştırma tekniklerini ve temel ekmek yapma aşamalarını, ön fermantasyonun hamurda kullanımı, hamur şekillendirme ve kesme tekniklerini çeşitli hamurlardan yapılacak olan ekmek çeşitleri konularını kapsamaktadır.
Almanca II	Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma konuları ders içeriğini oluşturmaktadır.
İngilizce II	Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel Kullanıcı (A2) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu ders okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerini geliştirme amaçlı okuduğu metni anlama, sorularla metni değerlendirme, sınıf veya grup tartışma, kelime bilgisi, dinleme, not alma ve ünite konularıyla ilgili yazmaya yönelik çalışmaları içermektedir. Kişisel ve ailevi bilgiler, meslek, çevre gibi konuşmacıyı doğrudan ilgilendiren konularla ilgili kalıpları ve sık kullanılan kelimeleri anlama, basit bir dilde aktarılmış konulardaki temel düşünceyi kavrama, kısa ve basit metinlerdeki genel bilgileri kavrama, bilgi gerektiren bilindik konularda (adres sorma, yemek siparişi etme) basit bir şekilde iletişim kurma, geçmiş yaşantısını basit bir dille aktarma, gelecek planları hakkında konuşma, genel ve kişisel konular hakkında basit ve kısa yazılar yazma konularını kapsamaktadır.
Meslek Etiği	Meslek ve temel ahlak kurallarının oluşumunda rol oynayan faktörleri incelenmesi, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemesi, sosyal sorumluluk kavramını incelenmesi gibi konuları kapsamaktadır.
Afetlerde Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu	Bu dersin içeriği; afet bölgelerinde mutfak yönetimi ve organizasyonu, afet bölgesinde beslenme kaynaklı problemler ve bunların yönetimi, bölge için gerekli mobil mutfakların kurulumu ve menülerin planlanması, bölgede mevcut kaynakların kullanılmasına yönelik konuları kapsamaktadır.
3. Dönem	
İleri Pastacılık	Yiyecek-İçecek hizmetleri alanında pastacılık mesleğinde tart, tartölet turta,

Teknikleri 1	pay ve kekler, brownie, bisküvi ve kurabiye hamuru hazırlama gibi ürünlerin nasıl hazırlanabileceğini öğreten, farklı ürünler ortaya çıkarabilme becerisi kazandıran bilgiler, dünya mutfaklarında yer alan pastane ürünlerini hazırlayarak çeşitlendirme, pişirerek servise hazır hâle getirme konularına kapsamaktadır.
Mesleki Yabancı Dil I	Pastacılık ve Ekmekçilik alanında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için temel kavramlar, mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, uluslararası mutfaklar, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi konularını kapsamaktadır.
Staj I	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin temel kavramları, Yeme-içme ile olgularını analizi, Yöresel mutfaklardan yemekler hazırlama, Dünya mutfaklarından yemekler hazırlama, Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre pastanenin teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık menüleri hazırlama, Konuk memnuniyetini sağlayabilmek için iletişim araçlarını etkili bir şekilde kullanma, pastane mutfağında gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama, Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama becerilerini kapsamaktadır.
Türk Mutfak Kültüründe Tatlılar	Osmanlı mutfağı ve yöresel Anadolu mutfağının temel tatlılarının işlenmesi, bu mutfaklara ait tatlıların özelliklerinin incelenmesi, farklılıkları ve benzerlikleri, ders kapsamında şerbetli tatlılar, helvalar, geleneksel tatlılar konularının kapsamaktadır.
Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	Türk ekmekleri tarihsel zaman için gelişimi ve çeşitlilikleri anlatılıp, Alman , İtalyan , Meksika gibi dünyanın birçok yerinde farklılık gösteren ekmek çeşitleri hakkında bilgi verilmesinin ardından , bölgesel olarak hazırlanan ekmekler, glisemik indeksi düşük ekmek çeşitleri, hastalar için ekmekler, glutensiz ekmekler, tam buğday, çavdar, mısır ekmeği, Alman ekmekleri ve özel spesifik ekmekler hazırlayıp pişirebilme bu ürünleri fırınlama ve servise hazır hale getirme konularını kapsamaktadır.
Gönüllülük Çalışmaları	Toplumsal duyarlılık ve farkındalık, işbirliği, dayanışma, etkili iletişim ve öz değerlendirme becerilerini destekleme, koordineli bir şekilde sosyal dayanışma, çevre ve kültürel miraslar gibi konuları içeren projeler hazırlanarak bir yandan toplumsal sorunların çözümüne katkı sağlanırken diğer yandan öğrencilerin toplumsal sorunlara yönelik duyarlılıkları artırılması konularını kapsamaktadır.
Reçete Standartlaştırılması ve Maliyet Kontrolü	İşletmelerde maliyet kontrolünün önemi ve tanımı, yiyecek-içecek planlaması ve maliyet kontrolü ile ilgili terminoloji, kavramlar ve süreçler, yiyecek-içecek standartlarının oluşturulması, satış analizi gibi maliyet kontrol araçlarının yiyecek-içecek endüstrisinde kullanımı, büyük otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümünün örgüt yapısı, pastacılık ve ekmekçilik alanında standart reçete uygulamalarının avantaj ve dezavantajları, maliyetlerinin bileşeni, giderlere ile maliyetler arasındaki ilişki, işletmelerde depo kurgulaması, satın alma ve stok kontrolü, envanter oluşturma, raporlamalar, otomasyon sistemleri konularını kapsamaktadır.
4. Dönem	
Çikolata Yapım Teknikleri	Çikolata ve kakao ürünlerinin işleme yöntemlerini, çikolata yapımını, çikolata ve kakaonun tarihçesini ve önemi, çikolata malzemeleri ve

	<p>ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar Yiyecek-İçecek hizmetleri alanında pastacılık mesleğinde çikolatayı, pastacılık ürünlerinde nasıl kullanabileceğini öğreten, butik çikolata ürünleri yapabilme becerisi sağlayan, farklı ürünler ortaya çıkarabilme bilgisi kazandıran konulara kapsamaktadır.</p>
Kahvaltılık Hamur İşleri	<p>Çeşitli hamur tekniklerine uygun hamur hazırlayarak istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlanması, gözleme, pişi hamuru, bazlama, sigara böreği, boyoz, krep, poğaç ve açma çeşitleri gibi ürünlerin yanı sıra açık büfe kahvaltılı sunumu konularını kapsamaktadır.</p>
Yöresel Ekmekçilik ve Unlu Mamuller	<p>Unlu mamuller, tahıl çeşitleri, tahıl ve hububatların öğütülüp işlenmesi süreci, buğday çeşitleri, buğdayın üretim süreci ve aşamaları unlu mamul çeşitleri ve bu çeşitlerin hazırlanma süreci hakkında teorik bilgi verildikten sonra Uygulamalı olarak mayalı ve mayasız hamurları hazırlanması, fermantasyon süreçleri, simit, poğaç, açma, börekler, çörekler, pizza, pide, roll ekmeği, baget ekmeği, francala ekmeği, Vakfıkebir ekmeği, yöresel ekmekler, turnak pide, lavaş, tandır, bazlama, mısır ekmeği, yufka, garnitürlü mamüller gibi bir çok unlu mamuller hazırlama konularını kapsamaktadır.</p>
İleri Pastacı Teknikleri 2	<p>Yeni pasta ürünlerini tasarlama, yeni ürün hazırlama, farklı görünüm ve farklı tatları birleştirerek yeni ürünler elde etme, Füzyon mutfağı ve moleküler gastronomi uygulamaları, dünya mutfaklarından uygulamalar, pastacılıkta yeni tekniklerin denenmesi ve hazırladığı ürünleri reçetelendirme, fotoğrafını çekerek arşivleme, pastacılık alanında kullanılan ‘‘mirror glaze, naked cake, geoda cake’’ gibi konuları kapsamaktadır.</p>
Staj II	<p>Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin temel kavramları, Yeme-içme ile olgularını analizi, Yöresel mutfaklardan yemekler hazırlama, Dünya mutfaklarından yemekler hazırlama, Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre pastanenin teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık menüleri hazırlama, Konuk memnuniyetini sağlayabilmek için iletişim araçlarını etkili bir şekilde kullanma, pastane mutfağında gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama, Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama becerilerini kapsamaktadır.</p>
Girişimcilik	<p>Bu derste girişimciliğin genel kavramsal çerçevesi, girişimciliğin temel gereklilikleri, girişimcilik ile benzer kavramlar, Türkiye’de girişimcilik ve girişimciliğin özendirilmesi, başarılı girişimcilik öyküleri ile ilgili konulara değinilerek öğrencinin yeni bir girişimde izlemesi gereken yol konularını kapsamaktadır.</p>
Mesleki Yabancı Dil II	<p>Pastacılık ve ekmekçilik alanında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi için orta düzey temel kavramlar, orta düzey mesleki terminoloji, pastane ürünleri ve unlu mamullerle ilgili kavram ve beceriler, pastacılık ve ekmekçiliğin tarihsel gelişimi, uluslararası tatlılar ve reçeteleri, pastane sektöründe kullanılan araç-gereçler, ekmek yapımında kullanılan araç ve gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi konularını kapsamaktadır.</p>

İngilizce I	5													
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği				5										
İletişim			5									4		
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II														
Türk Dili II														
Gıda Hijyeni ve Güvenliği							5		4					
Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri							5			5				4
Pastacılık ve Ekmekçilikte Malzeme Bilgisi		5			5							4		
Ekmek Yapım Teknikleri		5					5			4	4			4
Mutfak Planlama ve Pastane Organizasyonu							5							
İngilizce II	5													
Almanca II	5													
Meslek Etiği						5								
Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi				5		5		5						
İleri Pastacılık Teknikleri I							5					3		4
Mesleki Yabancı Dil I	5													
Türk Mutfak Kültüründe Tatlılar										5				4
Artizan Ekmek Yapım Teknikleri							5			5	4			4
Gönüllülük Çalışmaları														
Reçete Standartlaştırılması ve Maliyet Kontrolü							4			5				4
Çikolata Yapım Teknikleri							5			5				5
İleri Pastacılık Teknikleri 2							5			4	3			4
Yöresel Ekmekçilik ve Unlu Mamuller							5			5				4
Mesleki Yabancı Dil 2	5													
Girişimcilik							5						4	
Kahvaltılık Hamur İşleri							5			4	5			4

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
---------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------

Türkiye Yüksek Öğretim Yeterlilikler Çerçevesi

BİLGİ

TYYÇ 5. Düzey (Önlisans) Düzey Tanımlayıcıları	TYYÇ Temel Alan Tanımlayıcıları	Program Çıktıları
1 - Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.		<p>TYYÇ - 1 İngilizce veya Almaca dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterebilme.</p> <p>TYYÇ - 2 Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili temel kavramları, kuramları, yenilikleri, Türk ve Dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olabilme.</p> <p>TYYÇ - 3 Pastacılık ve Ekmekçilik alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanabilme.</p> <p>TYYÇ - 4 Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır; misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurabilme</p> <p>TYYÇ - 5 İş yoğunluğuna dayanabilme, stresle baş edebilme, baskı altında çalışabilme, kriz yönetebilme ve ilk yardım bilgisine ve beceresine sahip olabilme</p> <p>TYYÇ - 6 Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri geliştirebilme</p> <p>TYYÇ - 7 Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili hukuki düzenlemeler, mesleki standartlar ve etik ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olabilme</p> <p>TYYÇ - 8 İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder. Ekip halinde ve bağımsız olarak çalışabilme</p> <p>TYYÇ - 9 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi,</p>

		<p>beceri ve yetkinliklerini geliştirir, Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne özen gösterebilme</p> <p>TYYÇ - 10 Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi temel becerilerine sahip olma ve uygulayabilme</p> <p>TYYÇ - 11 Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konularda bilgi sahibi olur. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini bilir ve uygulayabilme</p> <p>TYYÇ - 12 Türk ve Dünya mutfaklarındaki çikolata, pasta ve ekmeklerin yapımı, bunların üretimi için gerekli araç gereç ve ekipmanları kullanabilme ve bakımını sağlayabilme.</p>
--	--	---

BECERİ

TYYÇ 5. Düzey(Önlisans) Düzey Tanımlayıcıları	TYYÇ Temel Alan Tanımlayıcıları	Program Çıktıları
<p>1 - Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.</p> <p>2 - Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.</p>		<p>TYYÇ - 1 İngilizce veya Almaca dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterebilme.</p> <p>TYYÇ - 2 Pastacılık ve Ekmekçilik alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanabilme.</p> <p>TYYÇ - 3 Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır; misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurabilme</p> <p>TYYÇ - 4 İş yoğunluğuna dayanabilme, stresle baş edebilme, baskı altında çalışabilme, kriz yönetebilme ve ilk yardım bilgisine ve beceresine sahip olabilme</p> <p>TYYÇ - 5 Pastacılık ve</p>

		<p>Ekmekçilik mesleği ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri geliştirebilme</p> <p>TYYÇ - 6 İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder. Ekip halinde ve bağımsız olarak çalışabilme</p> <p>TYYÇ - 7 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir, Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme özen gösterebilme</p> <p>TYYÇ - 8 Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi temel becerilerine sahip olma ve uygulayabilme</p> <p>TYYÇ - 9 Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları gibi çeşitli konularda bilgi sahibi olur. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini bilir ve uygulayabilme</p> <p>TYYÇ - 10 Türk ve Dünya mutfaklarındaki çikolata, pasta ve ekmeklerin yapımı, bunların üretimi için gerekli araç gereç ve ekipmanları kullanabilme ve bakımını sağlayabilme.</p> <p>TYYÇ-13 Kahvaltılarda tüketilen tatlı ve tuzlu hamur işlerini yapabilme.</p> <p>TYYÇ- 14 Sahip olduğu teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz ederek çözüm odaklı süreç yönetimi uygular.</p>
--	--	--

YETKİNLİKLER

Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği

TYYÇ 5. Düzey(Önlisans) Düzey Tanımlayıcıları	TYYÇ Temel Alan Tanımlayıcıları	Program Çıktıları
<p>1 - Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.</p> <p>2 - Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.</p> <p>3 - Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yürütebilme.</p>		<p>TYYÇ - 2 Pastacılık ve Ekmekçilik mesleği ile ilgili temel gelişmeleri takip ederek sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri geliştirebilme</p> <p>TYYÇ - 4 Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır; misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurabilme</p> <p>TYYÇ - 5 İş yoğunluğuna dayanabilme, stresle baş edebilme, baskı altında çalışabilme, kriz yönetebilme ve ilk yardım bilgisine ve beceresine sahip olabilme</p> <p>TYYÇ - 8 İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder. Ekip halinde ve bağımsız olarak çalışabilme</p> <p>TYYÇ - 9 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir, Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne özen gösterebilme</p> <p>TYYÇ - 10 Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi temel becerilerine sahip olma ve uygulayabilme</p> <p>TYYÇ - 12 Türk ve Dünya mutfaklarındaki çikolata, pasta ve ekmeklerin yapımı, bunların üretimi için gerekli araç gereç ve ekipmanları kullanabilme ve bakımını sağlayabilme.</p> <p>TYYÇ-15 Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.</p>

Öğrenme Yetkinliği

TYYÇ 5. Düzey (Önlisans) Düzey Tanımlayıcıları	TYYÇ Temel Alan Tanımlayıcıları	Program Çıktıları
<p>1 - Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla</p>		<p>TYYÇ- 8 İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder. Ekip halinde ve bağımsız olarak</p>

değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme. 2 - Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme. 3 - Yaşam boyu öğrenme bilinci kazanmış olma.		çalışabilme TYYÇ-9 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir, Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne özen gösterebilme
---	--	--

İletişim ve Sosyal Yetkinlik

TYYÇ 5. Düzey (Önlisans) Düzey Tanımlayıcıları	TYYÇ Temel Alan Tanımlayıcıları	Program Çıktıları
1 - Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme. 2 - Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme. 3 - Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme. 4 - Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.		TYYÇ-1 İngilizce veya Almaca dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterebilme. TYYÇ-3 Pastacılık ve Ekmekçilik alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanabilme. TYYÇ-4 Sahip olduğu bilgiyi, temel beceriler düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır; misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurabilme TYYÇ-8 İş süreçlerini bilir ve ekibi organize eder. Ekip halinde ve bağımsız olarak çalışabilme TYYÇ-14 Sahip olduğu teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz ederek çözüm odaklı süreç yönetimi uygular.

Alana Özgü Yetkinlik

TYYÇ 5. Düzey (Önlisans) Düzey Tanımlayıcıları	TYYÇ Temel Alan Tanımlayıcıları	Program Çıktıları
1 - Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma. 2 - Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.		TYYÇ-5 İş yoğunluğuna dayanabilme, stresle baş edebilme, baskı altında çalışabilme, kriz yönetebilme ve ilk yardım bilgisine ve beceresine sahip olabilme TYYÇ-7 Pastacılık ve Ekmekçilik ile ilgili hukuki düzenlemeler, mesleki standartlar ve etik ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olabilme

Ders Bilgi Paketleri

I. Dönem

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	2,00	0,00	1,00	3,00	4,00

Dersin Adı	Bilgi ve İletişim Teknolojisi
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Ders kapsamında bilgisayarı temel düzeyde kullanabilme (belge hazırlama, tablo hazırlama, sunu hazırlama, internet kullanımı) yetkinliği kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Bilginin toplanmasını, işlemlerini, depolanmasını, ağlar aracılığı ile bir yerden bir yere iletilmesini sağlayan iletişim ve bilgisayar konuları ele alınacaktır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	2012, BAL, Hasan Çebi. Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Murathan Yayınları
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Düz anlatım, soru-cevap, e-ders kitabı, e-ders sunumu
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. Bilgisayarı genel olarak tanıy ve çalışma prensibini açıklar.
2. Windows 7 işletim sistemini temel düzeyde kullanır.
3. Çevresel donanımları öğrenir.
4. Ofis programlarını bilir ve uygular.
5. Ağ üzerinden bilgiye ulaşımı ve iletişimi yapar.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar

	Teorik	Laboratuvar
1. hafta	Bilgisayarın tanımı, tarihçesi ve çevresel donanımları	
2. hafta	Bilgisayarın kişiselleştirilmesi ve windows	
3. hafta	Microsoft office word	Microsoft office word
4. hafta	Microsoft office excel	Microsoft office excel
5. hafta	Microsoft office power point	Microsoft office power point
6. hafta	İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi	İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi
7. hafta	İşlem tablosu	İşlem tablosu
8. hafta	Ara sınav / elektronik ticaret	Ara sınav / elektronik ticaret
9. hafta	Kelime işlemci programında özgeçmiş	Kelime işlemci programında özgeçmiş
10. hafta	İnternet ve kariyer	İnternet ve kariyer
11. hafta	Formüller ve fonksiyonlar	Formüller ve fonksiyonlar
12. hafta	Grafikler	Grafikler
13. hafta	Sunu hazırlama	Sunu hazırlama
14. hafta	İş görüşmesine hazırlık	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)	1	14	14
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma			
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması			
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	1	14	14
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	20	20
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	20	20
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1

Toplam İş Yüğü Saati	112
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS	3,7
Dersin AKTS Kredisi	4

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin sonunda öğrenci Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ile ilgili kavramları, Osmanlı Yenileşme sürecini, Yeni Osmanlılar, I. ve II. Meşrutiyet Dönemlerini, buna paralel olarak Avrupa'da yaşanan gelişmeleri (Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali gibi), I. Dünya Savaşı ve sonuçlarını, Mondros Mütarekesi ve sonrasındaki gelişmeleri, Mili Mücadele kapsamındaki Kongreleri, Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin aldığı Misak-ı Milli kararlarını, TBMM Dönemini, Cepheler ve Mudanya Ateşkes Antlaşmasını, Milli Mücadele'de takip edilen Dış Politikayı ve son olarak 1923 Lozan Barış Antlaşmasını açıklayıp yorumlayabilecektir.
Dersin İçeriği	Kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanımı, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Son Osmanlı Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasiye Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. ve II. İnönü ile Kütahya-Eskişehir ve Sakarya Meydan Muharebeleri, Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması konuları ele alınacaktır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	1. Atatürk, Mustafa Kemal, Nutuk, Ankara 1997. 2. Kodaman, Bayram, Cumhuriyetin Tarihî-Fikrî Temelleri ve Atatürk, Isparta 2001. 3. Mumcu, Ahmet, Tarih Açısından Türk Devriminin Temelleri ve Gelişimi, Ankara 1971. 4. Baykara, Tuncer, Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri, İstanbul 2006. 5. Aybars, Ergun, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II, İzmir 2005. 6. Komisyon, Türkiye Cumhuriyeti I-II Atatürk Araştırma Merkezi Yayını 7. Komisyon, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I /1, I/2, II, YÖK Yayını 8. Derviş Kılınçkaya (ed): Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi. Siyasal Kitabevi, Ankara, 2004. 9. Ahmad, Feroz, Modern Türkiye'nin Oluşumu, İstanbul, 1995. 10. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 3 cilt, Ankara, 1981. 11. Atatürk'ün Tamim Telgraf ve Beyannameleri, 4 cilt, Ankara, 1964. 12. Bayur, Yusuf Hikmet, Türk İnkılap Tarihi, 10 cilt, Ankara, 1991. 13. Berkes, Niyazi, Türkiye'de Çağdaşlaşma, Ankara, 1978. 14. Karpaz, Kemal, H., Türk Demokrasi Tarihi, İstanbul, 1967. 15. Lewis, Bernard, Modern Türkiye'nin Doğuşu, Ankara, II. Baskı, 1984. 16. Mumcu, Ahmet, Tarih Açısından Türk Devriminin Temelleri ve Gelişimi -, Ankara, 1974.

	17. Zürcher, E. J., Modernleşen Türkiye'nin Tarihi, İstanbul, 1999. Bütün Üniversitelerin ders kitapları, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları , Anılar ve benzeri kaynaklar.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Yazılı ve Sözlü Anlatım
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1. İmparatorluktan Milli Devlete geçiş sürecini gerekçeleri ile birlikte anlar ve değerlendirir.	
2. Mustafa Kemal Atatürk'ün "Türkiye'nin muasır medeniyet seviyesinin üzerine çıkarılması" fikrini anlar.	
3. Güncel konuları tarihi bilgiler ışığında değerlendirebilme yeteneğini kazandırır.	
4. Sosyal Politika, Siyaset bilimi ve uluslararası ilişkiler ile ilgili bilgilere sahip olur.	
5. Farklı kaynaklardan bilgi yönetimi ve analizi becerilerini elde edebilme yeteneği sağlar.	
6. Somut olaylar üzerinde Türk vatandaşlığının kazanılması, kaybedilmesi koşul ve esaslarının inceler.	
7. Milli değerlerle evrensel değerlerin sentezini yapabilme yetisi kazanır.	
8. Türk modernleşme sürecinin temellerini anlayarak dersler çıkarır.	

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Dersle ilgili temel kavramlar, tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanıtımı yapılarak 19. Yüzyıl Dünyasına genel bir bakış yapılır.	
2. hafta	Osmanlı Devletine genel bir bakış ve Osmanlı Devletinin çöküş sebepleri, Islahat hareketleri ve sonuçları işlenir.	
3. hafta	Osmanlı Devletini kurtarmaya dönük fikir hareketleri işlenir.	
4. hafta	Şark Meselesi ve Osmanlı Devletinin çöküşünü tetikleyen savaşlar (93 Harbi, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları) işlenir.	
5. hafta	I. Dünya Savaşı öncesinde dünyanın genel durumu ve Osmanlı Devleti, I. Dünya Savaşı'nın çıkışı, Osmanlı Devletinin savaşa girmesi ve savaştığı cepheler işlenir.	
6. hafta	20. yüzyılda Dünyayı etkileyen fikir akımları, bu akımların azınlıklar üzerindeki etkisi ve Ermeni Meselesi işlenir.	
7. hafta	Mondros Mütarekesi, Önemli hükümleri ve	

	Osmanlı'yı paylaşma projeleri işlenir.	
8. hafta	İşgaller, İşgaller karşısında toplumun, İstanbul hükümetinin ve azınlıkların tutumu, Cemiyetler, Faaliyetleri ve Genel özellikleri işlenir.	
9. hafta	Mustafa Kemal'in Samsun'a çıkması, Milli mücadelenin başlaması, Genelgeler ve Kongreler işlenir.	
10. hafta	Temsil Heyeti ile İstanbul hükümeti arasındaki ilişkiler Meclis-i Mebusanın açılması, Misak-ı Milli, İstanbul'un işgali, TBMM'nin açılması ve Milli Mücadelenin yönetimini ele alması, İsyânlar ve tedbirler işlenir.	
11. hafta	Doğu ve Güney Cephesinde Milli Mücadele işlenir.	
12. hafta	Batı Cephesi Savaşları ve Mudanya görüşmeleri ve Saltanatın Kaldırılması işlenir.	
13. hafta	Milli Mücadele Döneminde Siyasi faaliyetler işlenir.	
14. hafta	1923 Lozan Barış Antlaşmasının tahlili yapılır.	

Değerlendirme Sistemi

1	Vize	%30
2	Final	%70

İş yükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma			
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması			
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık			
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	14	2	28
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü Saati			59

Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS	2,0
Dersin AKTS Kredisi	2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Türk Dili I	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	Türk Dili I
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Türk dilinin özelliklerini, işleyiş kurallarını sezdirmek, örnekleriyle göstermek; öğrencilerin yazılı ve sözlü metinler aracılığıyla sözcük gelişimini geliştirmek; öğrencilere yazım (imlâ) kurallarına uyma, noktalama işaretlerini yerli yerinde kullanma alışkanlığı kazandırmak; öğrencilere kitap okuma alışkanlığı kazandırmak; öğrencilere bilimsel, eleştirel, sorgulayıcı, yorumlayıcı, yaratıcı, yapıcı düşünme alışkanlığı kazandırmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir.
Dersin İçeriği	Dil kavramı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, Dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki durumu ve yayılma alanları, Türkçede sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, hece bilgisi, yazım kuralları ve uygulaması, yazılı anlatım.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	AKSAN, Doğan; HER YÖNÜYLE DİL/ANA ÇİZGİLERİYLE DİLBİLİM, TDK Yayınları, BİRGÖREN, Hamdi; TÜRK DİLİ ve KOMPOZİSYON BİLGİLERİ, Pelin Ofset, Bolu, 2009. ÇOTUKSÖKEN, Yusuf, Uygulamalı Türk Dili, Papatya Yay., İstanbul, 2008. GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; TÜRKÇE EL KİTABI, Akçağ Yayınları, Ankara, 2005. KAVCAR, Prof. Dr. Cahit; OĞUZKAN, Dr. Ferhan; ÖRNEK EDEBİ METİNLERLE YAZILI ve SÖZLÜ ANLATIM, Anı Yayıncılık, Ankara, 1999. EKER, Süer; ÇAĞDAŞ TÜRK DİLİ, Grafiker Yayınları, Ankara, 2002. GÜNCEL TÜRKÇE SÖZLÜK VE YAZIM KILAVUZU ETKİLEŞİMLİ YOĞUN DİSKİ, TDK Yayınları, Ankara, 2007. KORKMAZ, Prof. Dr. Zeynep; GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; ERCİLASUN, Prof. Dr. Ahmet B.; TÜRK DİLİ VE KOMPOZİSYON BİLGİLERİ, Yargı Yay., Ankara, 2001. ERGİN, Prof. Dr. Muharrem; TÜRK DİL BİLGİSİ, Bayrak Yay., İstanbul, 1999. YAMAN, Doç. Dr. Ertuğrul; Doğru Güzel ve Etkili Konuşma Sanatı, Savaş Yayınları, İstanbul, 2007. UÇAR, İlhan; İLETİŞİM BEDEN DİLİ VE SUNUM TEKNİKLERİ, Cantekin Matbaacılık, Ankara, 2007. YAZIM KILAVUZU; TDK Yayınları, Ankara, 2005. TÜRKÇE SÖZLÜK; TDK Yayınları, Ankara, 2005.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Yazılı ve Sözlü Anlatım
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim	

Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1. Sözlü ve yazılı anlatımda sözcüklerin işlevini öğrenir.	
2. Türkçe cümlelerde doğru söz diziminin önemini kavrar.	
3. Edebi metin ve kitaplardan seçilmiş cümle ve parçaları çözümleme yöntemlerini edinir.	
4. Duygu ve düşünceleri yazarak ve konuşarak açık bir biçimde ifade etme yeteneğinin kazanır.	
5. Yazılı ve sözlü anlatım türleri ve özelliklerini kavrar.	
6. Dilekçe, rapor, özel mektup ve iş mektupları, CV gibi resmi yazı kurallarının öğrenir.	

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Genel Dil Kültürü: İletişimin tanımı, iletişimin temel öğeleri ve etkili iletişim. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar.	
2. hafta	Genel Dil Kültürü: Dilin tanımı ve özellikleri, dilin sosyal hayatımızdaki yeri ve önemi. Dil-düşünce, dil-millet, dil-kültür bağlantısı; kültürün tanımı. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretleri (Nokta, virgül, noktalı virgül, iki nokta üst üste, üç nokta).	
3. hafta	Genel Dil Kültürü: Yeryüzündeki diller, kaynak (menşe) bakımından dünya dilleri, yapı bakımından dünya dilleri, dil farklılaşması; yazı dili, konuşma dili (lehçe, şive, ağız). Metin Yazım Şekilleri: Dilekçe yazımı. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretleri (Ayraç, köşeli ayraç, kesme işareti, tırnak işareti).	
4. hafta	Genel Dil Kültürü: Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihçesi. Metin Yazım Şekilleri: Öz geçmiş yazımı. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretleri (Eğik çizgi, kısa çizgi, uzun çizgi, düzeltme işareti ünlem işareti).	

5. hafta	Genel Dil Kültürü: Türk dilinin gelişimi (Türkçenin tarihî devreleri); Altay Devri, En Eski Türkçe, İlk Türkçe, Eski Türkçe. Göktürk Yazıtları. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretlerinin uygulaması.	
6. hafta	Genel Dil Kültürü: Türk dilinin gelişimi (Türkçenin tarihî devreleri); Orta Türkçe, Karahanlı Türkçesi, Harezmi Türkçesi, Kuman-Kıpçak Türkçesi, Eski Anadolu Türkçesi, Çağatay Türkçesi. Divanü Lûgati't-Türk, Kutadgu Bilig, Divan-ı Hikmet, Yunus Emre, Ali Şir Nevaî, Muhakemetü'l-Lûgateyn. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar.	
7. hafta	Genel Dil Kültürü: Türk dilinin gelişimi (Türkçenin tarihî devreleri); Yeni Türkçe, Modern Türkçe. Türkçenin Lehçeleri, Türkçenin Şiveleri, Ağız. Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türklerin günümüze kadar kullandığı alfabeler, dil bilimi (Ses bilgisi, kök bilgisi, cümle bilgisi, anlam bilgisi). Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar.	
8. hafta	Vize	
9. hafta	Dilbilgisi: Ses Bilgisi (Fonetik). Türkçedeki sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin genel ses özellikleri, Türkçenin hece yapısı, kelime vurgusu. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretlerinin uygulaması.	
10. hafta	Dilbilgisi: Ses Bilgisi (Fonetik) Ses hadiseleri; ses türemesi, ses düşmesi, ünlü değişmesi, benzeşme. Türkçe kelimelerdeki başlıca ses uyumları (Kalınlık-incelik uyumu, düzlük-yuvarlaklık uyumu, ünsüz uyumu) Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar.	
11. hafta	Dilbilgisi: Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. İsimler, zamirler. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretlerinin uygulaması.	
12. hafta	Dilbilgisi: Anlam ve görevleri bakımından	

	kelimeler. Sıfatlar, zarflar. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretlerinin uygulaması.	
13. hafta	Dilbilgisi: Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. Edatlar, fiilimsiler. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretlerinin uygulaması.	
14. hafta	Dilbilgisi: Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. Fiiller; fiil çekimleri, fiil kipleri, fiillerde kişi. Ek fiil, fiillerin birleşik çekimi, fiillerde çatı. Yapılarına göre fiiller, yardımcı fiiller, birleşik fiiller. Sözlü ve Yazılı Anlatım Çalışmaları: Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları, hazırlıklı ve hazırlıksız konuşmalar. Yazım ve Noktalama Çalışmaları: Noktalama işaretlerinin uygulaması.	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)			
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	1	4	4
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması			
Ders Öncesi Bireysel Çalışma			
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Ev Ödevi	1	3	3
Derse Katılım	14	2	28
Soru-Yanıt	14	2	28
Okuma			
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			71

Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS	2,4
Dersin AKTS Kredisi	2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	
ÖÇ1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00

Dersin Adı	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrencilere, gastronomi tanımı ve tarihçesi hakkında bilgi vererek, alanla ilgili temel kavramlar, mutfak hiyerarşisi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiler, gastronominin multi disiplinler özelliğine dayanarak diğer bilimlerle ortak/farklı yönleri hakkında bilgi verme, dünya çapında farklı kültürlerin gastronomi ve yemek kültürleri üzerindeki bilgi sahibi olmasını amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Gastronomi ve ilgili kavramlar, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, bir turistik ürün ve çekicilik olarak gastronomi, ağırlama endüstrisinin bir boyutu olarak gastronomi, gastronomi turizmi ve gastronomi turizminin gelişimi, yeme alışkanlıklarının ve geleneklerinin gelişimi, yiyecek içecek türleri ve bileşenleri, yiyecek içecek üretim teknikleri, yiyecek depolama ve koruma, yiyecek güvenliği, Avrupa gastronomisinin genel değerlendirilmesi, mutfak ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavram, beceri ve teknikler, ticari matematik, mutfakta kullanılan ölçü birimleri, gıda güvenliği, standart reçeteler ve menü, temel malzeme bilgisi ve pişirme teorileri, malzemelerin hazırlanması ve mutfak organizasyonu, mutfak ekipmanının kullanımına ilişkin temel bilgi ve beceriler, satın alma, depolama, maliyet kontrolü konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi (Deniz Gürsoy), Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz (Deniz Gürsoy), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi (Prof. Dr. Mehmet Sarıışık) öğretim elemanının ders notları
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Alıştırma ve Uygulama
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. Gastronominin tanımını yaparak diğer bilimlerle ilişkisini bilir.
2. Gastronominin tarihçesi hakkında bilgi sahip olur.

3. Gastronomi hakkında temel kavramlar hakkında bilgi sahibi olur.
4. Mutfak hiyerarşisi ve mutfak bölümleri hakkında bilgi sahibi olur.
5. Küçük, orta ve büyük yiyecek içecek işletmelerinin mutfak departmanları hakkında bilgi sahibi olur.
6. Farklı ülkelerin yemek kültürleri hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders işlenmesi ve ders tanıtımı	
2. hafta	Gastronomi Tanımı ve diğer bilimlerle ilişkisi	
3. hafta	Gastronomi Tarihçesi	
4. hafta	Gastronomide kullanılan temel kavramlar	
5. hafta	Gastronomide kullanılan uluslararası ve güncel kavramlar	
6. hafta	Mutfak hiyerarşisi	
7. hafta	Tarih boyunca yer alan yazılı gastronomi kaynakları	
8. hafta	Vize	
9. hafta	Küçük, orta ve büyük ölçekli yiyecek içecek işletme departmanları	
10. hafta	Anadolu Yemek Kültürü	
11. hafta	Uzak Doğu Yemek Kültürü	
12. hafta	Ortadoğu Yemek Kültürü	
13. hafta	Avrupa Yemek Kültürü	
14. hafta	Asya Yemek Kültürü	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	1	7
Gösterim			

Ev Ödevi			
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	1	4	4
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati	81		
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS	2,7		
Dersin AKTS Kredisi	3		

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	3	1	1	1	5	5	4	3	2	5	3	3	5	5
ÖÇ2	1	4	1	1	1	5	4	3	3	1	4	4	2	5	5
ÖÇ3	1	5	1	1	1	4	4	4	3	4	5	5	3	5	5
ÖÇ4	1	4	1	4	5	4	4	5	3	5	5	4	3	5	5
ÖÇ5	1	3	3	4	4	4	4	5	3	5	5	4	4	5	5
ÖÇ6	1	5	1	3	1	5	4	3	3	1	5	5	4	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	3,00	1,00	0,00	4,00	6,00

Dersin Adı	Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin pastacılık ve ekmekçilik alanı daha iyi tanmasına dair pastacılık sektörü, bu alanda kullanılan ham madde ürünleri, ekmekçilik sektörü, tatlılar hakkında tarihi, içerik gibi teorik bilgiler verildikten sonra, uygulamalı derslerle içeriğin zenginleştirilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Pastacılık alanında temel bilgilerin elde edilmesi, pastacılıkta kullanılan temel malzemeler, unlu mamullerde kullanılan ürün ve malzeme bilgileri pastane ekipmanları kullanımı, tedarik ve depolama yöntemleri, pastane ürünleri hazırlamada ön işlemler, temel hamurlar, sütlü tatlılar ve sunum ve dekorlar, Pastacılıkta kullanılan temel krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması, pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler, ekmek tarihi, ekmek ve hamur işleri yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımına ilişkin uygulamalar, temel düzeyde ekmek ve diğer hamurlarının hazırlanması ve mayalama, pişirme, kesme ve sunum teknikleri konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri (Alper Kurnaz, Serkan Şengül), Gerçek Ekmek ve Ekmekle İlgili Tüm Gerçekler (Emine Şahin), Unutulmuş Ekmekler (Rita Monastero), Ekmek Kitabı (Emine Gürsoy Naskali), Gıda Bilimi (Marty Jopson)
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. Pastacılık ve ekmekçilik alanında temel tarihi bilgilere sahip olur.
2. Pastacılık ve ekmekçilik ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur.
3. Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan malzeme ve ekipmanları tanır.
4. Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan araç-gereçleri amacına uygun şekilde kullanmayı bilir.
5. Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan ürünler hakkında teorik bilgiye sahip olur.
6. Pastacılıkta kullanılan temel sos, krema, dolgu ve hamurları öğrenir.
7. Temel düzeyde ekmek yapım ve tekniklerini öğrenir.
8. Pişirilerek hazırlanan hamurlar, kek, kurabiye, tart çeşitlerini uygulamayı öğrenir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders Tanıtımı ve ders izlencesi	
2. hafta	Pastacılık mesleği, ekmekçilik mesleği ve sektörde kariyer imkanları	
3. hafta	Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan kavramlar ve tanımları	
4. hafta	Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan temel malzeme ve ekipmanlar	
5. hafta	Pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan ürünlerin tedarik ve depolama ve saklama yöntemleri	
6. hafta	Pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan pişirme yöntemleri	
7. hafta	Pastacılıkta kullanılan temel soslar ve kremalar	Pastacılıkta kullanılan sos ve krema yapımı
8. hafta	Vize	
9. hafta	İçeriğine göre kek yapım şekillerinin anlatımı	Tatlı ve tuzlu kek çeşitleri yapımı
10. hafta	Tatlı ve Tuzlu kurabiye çeşitleri yapımında kullanılması gereken hammadde özellikleri ve dikkat edilmesi gereken noktalar	Tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitleri yapımı
11. hafta	Temel ekmek hamuru hazırlamada kullanılması gereken hammadde özellikleri ve dikkat edilmesi gereken noktalar	Temel ekmek hamuru hazırlama ve mayalandırılması
12. hafta	Focaccia, ekşi mayalı ekmek, mısır ekmeği yapımında kullanılması gereken hammadde özellikleri ve dikkat edilmesi gereken noktalar	Focaccia, ekşi mayalı ekmek, mısır ekmeği yapımı
13. hafta	Cheesecake (soğuk ve sıcak teknikle) çeşitleri yapımında kullanılması gereken hammadde özellikleri ve dikkat edilmesi gereken noktalar	Cheesecake (pişirme ve dondurma yöntemi ile) çeşitleri yapımı
14. hafta	Pandispanya hazırlama, ganaj ve şanti yapımında kullanılması gereken hammadde özellikleri ve dikkat edilmesi gereken noktalar	Pandispanya hazırlama, rulo pasta ganaj ve şanti yapımı

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	8	4	32
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	1	7
Gösterim	7	4	28
Ev Ödevi	1	15	15
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	2	8	16
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	4	4
Toplam İş Yükü Saati			171
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,7
Dersin AKTS Kredisi			6

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	5	4	2	1	2	5	2	2	3	3	5	2	5	5
ÖÇ2	3	5	4	2	1	5	5	4	2	4	2	5	4	5	5
ÖÇ3	4	5	4	2	1	5	5	4	3	5	2	5	4	5	5
ÖÇ4	4	5	4	1	1	5	3	5	4	5	3	5	5	5	5
ÖÇ5	3	5	4	1	1	5	2	2	4	4	3	5	5	5	5
ÖÇ6	1	5	1	1	4	4	1	5	4	3	2	5	5	5	5
ÖÇ7	1	5	1	1	4	4	1	5	4	5	2	5	5	5	5

ÖÇ8	1	5	1	1	4	4	1	5	4	5	4	5	5	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Temel Mutfak Teknikleri	3	1			6

Dersin Adı	Temel Mutfak Teknikleri
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	4
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta), Garde manger (Soğuk mutfak), Pastry (Pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak pişirme, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak pişirme.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Türkan, C. (2010). Mutfak Teknolojisi. Cemalturkan Yayınları, Bolu. Türkan C. (2010). Uygulamalı Aşçılık Eğitimi Alanlar İçin Aşçılık. Cemalturkan Yayınları, Bolu. KAYNAKLAR Türkan, C. (2000). Uygulamalı Yemek yemek yapma tekniği. İnkılap Kitap Evi, İstanbul. Gökdemir, A. (2000). Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Detay Yayıncılık, Ankara. Eryılmaz, L. (2004). Yemek Pişirme - Teknikleri. Remzi Kitabevi, İstanbul. Eraslan, N. (2017). Pişirme Yöntemleri, Detay Yayıncılık, Ankara. Williams, C. (2011). Mutfak Sırları-Dünya Mutfaklarından Tecrübeler-Doğru Araç Gereç Seçimi-Tarifler. NTV Yayınları, İstanbul.
Planlanan Öğrenme	Anlatım, Alıştırma ve Uygulama, Gösteri, Gösterip Yaptırma, Benzetim,

Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Soru-Cevap, Tartışma, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1. Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapabilir.	
2. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapabilir.	
3. Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlayabilir.	
4. Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapabilir.	
5. Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlayabilir.	
6. Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) pişen yemekleri hazırlayabilir.	

Haftalık Konular		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak)), Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın.	
2. hafta	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak)), Pastry (pastane), Kasaphane, Yerel Mutfak, Chef Tournantın.	
3. hafta	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak	Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine doğrama yöntemlerine örnek uygulamalar
4. hafta	Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak /yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak	Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, doğrama yöntemlerine örnek uygulamalar
5. hafta	Lezzet verici karışımları hazırlamak	Lezzet verici karışımlara örnek uygulamalar
6. hafta	Basic white stock (temel beyaz etsuyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Basic white stock (temel beyaz etsuyu)Ön Hazırlık Hazırlamak/hazırlatmak
7. hafta	Ara sınav / basic white stock (temel beyaz et suyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Basic white stock (temel beyaz etsuyu) Hazırlamak/hazırlatmak
8. hafta	Basic brown stock (temel kahverengi et suyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Basic brown stock (temel kahverengi et suyu) Ön Hazırlık,Hazırlamak/hazırlatmak
9. hafta	Basic brown stock (temel kahverengi et suyu) tanımı, önemi, kullanıldıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Basic brown stock (temel kahverengi et suyu) Hazırlamak/hazırlatmak

10. hafta	Yiyecekleri suda blanching (ön pişirme/ağartma) tanımı, önemi, kullandıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Yiyecekleri suda blanching (ön pişirme/ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık Hazırlamak/hazırlatmak
11. hafta	Yiyecekleri suda blanching (ön pişirme/ağartma) olarak pişirme tanımı, önemi, kullandıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Yiyecekleri suda blanching (ön pişirme/ağartma) pişirme işlemi için Hazırlamak/hazırlatmak
12. hafta	Yiyecekleri boiling (bol suda pişirme)pişirme işlemi tanımı, önemi, kullandıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Yiyecekleri boiling (bol suda pişirme)pişirme işlemi pişirme işlemi için ön hazırlık Hazırlamak/hazırlatmak
13. hafta	Yiyecekleri boiling (bol suda pişirme)olarak pişirme tanımı, önemi, kullandıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Yiyecekleri boiling (bol suda pişirme)pişirme işlemi pişirme işlemi için Hazırlamak/hazırlatmak
14. hafta	Yiyecekleri stewing (kendi suyunda pişirme)işlemi tanımı, önemi, kullandıkları yerler, hazırlanması ve saklanması	Yiyecekleri stewing (kendi suyunda pişirme)işlemi

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	1	14
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			0
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	3	42
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	3	42
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	1	14
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			178
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,9

Dersin AKTS Kredisi	6
---------------------	---

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
ÖÇ2	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
ÖÇ3	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
ÖÇ4	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
ÖÇ5	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
ÖÇ6	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek				5 Çok Yüksek			

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuva r	Yerel Kredi	AKTS
	Kariyer Planlama	2	0	0	2	2

Dersin Adı	Kariyer Planlama
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin iş dünyasını, farklı sektörleri ve bu sektörlerin gereksinimlerini tanımasını sağlayarak; iş dünyasına hazırlık sürecinde kariyer planlamasının önemi hakkında farkındalık oluşturmayı hedefler. Ders öğrencilerin, kişisel yetkinliklerini keşfetmesini ve iş dünyasının beklentilerini doğru anlamasını sağlayarak gerekli bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlar.
Dersin İçeriği	Kariyer kavramı, kariyer planlaması, kariyer planlamasının mesleki danışmanlıkla ilişkisi, bireysel kariyer gelişimi, özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, iş görüşmesi, kariyer planlama süreci, Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi, kariyer danışmanlığının okullarda uygulanabilirliği, yaşam boyu kariyer planlaması, emeklilikte kariyer planlaması konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Kariyer Planlama ve Geliştirme. Kemal ÖZTEMEL. Pegem Akademi Yayınları ISBN 978-605-241-802-4
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	1:Anlatım 2:Soru-Cevap 3:Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1 Kariyer hedefleri, değerleri ve kişiliği konusunda farkındalığı varabilir

2 İş arama süreçlerini öğrenip, buna ilişkin becerileri arttırabilir
3 Sahip olunan beceriler ile kariyer seçeneklerini eşleştirebilir
4 İşe alınırken aranan yetkinlikleri öğrenir ve bu yetkinlikleri geliştirebilir
5 İş yaşamına ilişkin analizlerde bulunarak karar alabilir, gelecekteki planlar için hedefler belirleyebilir, bilgi ve beceriler kazanır.

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamaları	
2.Hafta	Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamaları	
3.Hafta	bireysel kariyer gelişimi, kariyer stratejisinin oluşturulması	
4.Hafta	Bireysel kariyer gelişimi, kariyer stratejisinin oluşturulması	
5.Hafta	Kariyer planlama modeli, ilgili öğretmenlik alanlarında kariyer seçenekleri	
6.Hafta	Kariyer planlama modeli, ilgili öğretmenlik alanlarında kariyer seçenekleri	
7.Hafta	Özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, CV formatı ve örnekleri, CV hazırlamada dikkat edilecek noktalar	
8.Hafta	Özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, CV formatı ve örnekleri, CV hazırlamada dikkat edilecek noktalar	
9.Hafta	Kapak yazıları, tanıtım mektupları, iş görüşmesi, amaçları, yöntem ve türleri	
10.Hafta	Kapak yazıları, tanıtım mektupları, iş görüşmesi, amaçları, yöntem ve türleri	
11.Hafta	Görüşmeye hazırlık ve görüşme aşamaları	
12.Hafta	Görüşmeye hazırlık ve görüşme aşamaları	
13.Hafta	Görüşmelerde karşılaşılabilecek durumlar; soru tipleri, vücut dili-bedensel işaretler	
14.Hafta	Görüşmelerde karşılaşılabilecek durumlar; soru tipleri, vücut dili-bedensel işaretler	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati

		(Saat)	
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14		
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	1	14
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			66
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			2,2
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ1 1	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	
ÖÇ1	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2	
ÖÇ2	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2	
ÖÇ3	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2	
ÖÇ4	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2	
ÖÇ5	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2	
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük	3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek			

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuva r	Yerel Kredi	AKTS
	Almanca I	2	0	0	2	2

Dersin Adı	Almanca I
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Alman dilinde yazılı ve sözlü iletişimi sağlamak (A1 seviyesi sınırları dahilinde)
Dersin İçeriği	Tanıtım, selamlama, çağırma vb., olumlu olumsuz cümle yapıları; sahip olma-olmama fiili; fiiller, belirli tanımlıklar, meslekler, iş ve çalışma ile ilgili kelimeler, soru cümleleri, kimlik tanımlama, sayılar, bağlaçlar, belirsiz tanımlıklar vb. konular ders kapsamında verilmektedir. Bu çıktılar doğrultusunda konuşma, dinleme, anlama, yazma, okuma ve gramer ilişkin bilgiler verilecektir.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Studio d Kursbuch und Übungsbuch A1 Sprachtraining A1 Grammatikintensivtrainer A1
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

- 1 Öğrencilerin kısa paragraflar yazabilmelerini, betimleme yapabilmelerini sağlamak
- 2 Öğrencilerin kendi kültürleriyle Alman kültürü arasında bağlantı kurabilmesini sağlamak
- 3 Öğrencilerin dilbilgisi bilgilerini güçlendirmek

4 Öğrencilerin günlük konuşmalarda zorlanmamasını sağlamak

5 Öğrencilerin geçmiş ve şimdiki zaman kullanarak konuşabilmesini sağlamak

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Fiiller	
2.Hafta	Aidiyet Takısı	
3.Hafta	Yer ve Konum bildiren tümleçler	
4.Hafta	İstek bildiren yardımcı fiil	
5.Hafta	Düzenli ve Düzensiz fiiller	
6.Hafta	Düzenli ve Düzensiz fiilere devam	
7.Hafta	Sıklık ve zaman ifade eden zarf tümleçleri	
8.Hafta	Soru kelimeleri	
9.Hafta	Ara Sınav	
10.Hafta	Karşılaştırma ve görece ifadeleri	
11.Hafta	Belirsizlik belirten Artikel	
12.Hafta	İşaret sıfatları	
13.Hafta	Emir kipi	
14.Hafta	Zorunluluk bildiren yardımcı	

Değerlendirme Sistemi

1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	1	14
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			

Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			66
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			2,2
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
ÖÇ2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
ÖÇ3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
ÖÇ4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
ÖÇ5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuva r	Yerel Kredi	AKTS
	İngilizce I	2	0	0	2	2

Dersin Adı	İngilizce I
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Dersin amacı öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırmasında belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel kullanıcı /elementary seviyesine ulaşmalarını sağlar. Ayrıca öğrencilerin akademik ve iş yaşantılarında kullanabilecekleri temel İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin öğrencilere kazandırılması hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel Kullanıcı (A1) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu derste temel olarak İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin yanı sıra dil bilgisi, sesletim ve kelime bilgisi yer alır. A1 seviyesinde dilbilgisi, bilinen günlük ifadeleri ve basit cümleleri anlama, temel dilbilgisini yapıları kullanarak konuşma ve yazma, kendini tanıtmaya, başkalarını tanıştırmaya, kişisel bilgi edinme amaçlı sorular yöneltme, günlük konulardan oluşan basit dildeki İngilizce metinleri okuma, karşıdaki kişi yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşuyorsa onlarla iletişimde bulunma, kişisel bilgi, hoşlandıkları, aile, çevre hakkında basit dilde paragraflar yazma konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	New Success Student's Book and Workbook
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim	

Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1	Temel kullanıcı seviyesinde kendini tanıtabilmeli
2	Geniş zamanı kullanarak günlük rutinlerini ifade edebilmeli
3	Aile üyeleri hakkında konuşabilmeli
4	There is /There are yapısı ile bir şehri, bir odayı vb. tarif edebilmeli
5	Şimdiki zaman kipi ile şu anda neler yaptığını anlatabilmeli
6	Can/ Can't yapısı ile yeteneklerinden bahsedebilmeli

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Ders ile ilgili genel bilgiler	
2.Hafta	Unit 1- Where are you from? - Kendini tanıtmak,ülke ve uluslardan bahsetme,be fiilini kullanarak olumlu ,olumsuz ,soru cümleleri oluşturma	
3.Hafta	Unit 2- Everyday life-Talking about daily routines- Günlük rutinlerimizde kullandığımız fiillerle ilgili çalışmalar. Geniş zaman kipi ile günlük rutinlerden bahseden metin çalışması ve dinleme çalışması yapma	
4.Hafta	Unit 2- Everyday life- Talking about daily lifes. - Sıklık bildiren zarfları kullanarak günlük işlerinden bahsetme. "Life in the desert" adlı BBC videosu izlenerek alıştırmaları yapılır. Konuşma aktivitesi olarak role play yöntemiyle karşıdaki kişiye günlük aktivitelerini sorup cevap verirler.	
5.Hafta	Unit 3- What do you like to do?- Boş zaman aktivitelerinden ,sevdiği ve sevmediği şeylerden bahsetme. Telefonda konuşurken kullanılan ifadelerin pratiğini yapma. Yoga Instructor isimli bir video izleyip alıştırmaları yapılır. Role -play yöntemiyle öğrenciler karşılarındaki kişilere boş zamanlarında neler yaptıkları ile ilgili soru sorup cevap verirler	
6.Hafta	Unit 4- Meet the family - Aile üyelerinin isimlerini öğrenip have got/ has got kalıbı ile aile üyeleri hakkında konuşma.Konu ile ilgili okuma ve yazma çalışmaları yapılır. Some/any konusu işlenir ve alıştırmaları yapılır	
7.Hafta	1-4 ünitelerinin tekrar alıştırmaları	
8.Hafta	Vize sınavı /midterm exam	
9.Hafta	Unit 5- Out on the town-Şehirde bulunan mekan isimlerini kullanarak ,there is/ there are kalıbı ile bir şehri tanıtmak	
10.Hafta	Unit 6- Welcome home-Şimdiki zaman kipini kullanarak şu anda yaptığı işleri anlatma	
11.Hafta	Unit 6-Welcome home-Kibarca teklifte bulunma ve teklifi kabul etme kalıplarını uygulama	

ÖÇ4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
ÖÇ5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
ÖÇ6	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	İşçi Sağlığı ve İş güvenliği	2	0	0	2	3

Dersin Adı	İşçi Sağlığı ve İş güvenliği
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	İş sağlığı ve güvenliği kavramı, iş sağlığı ve güvenliğine bütünsel yaklaşım; iş yerinde risk önleme kültürü; güvenlik kültürünün önemi ve günlük yaşamdaki yeri; güvenlik kültürünün oluşturulması ve devamlılığının sağlanması; iş sağlığı ve güvenliğinin temel prensipleri ile ilgili konularını öğretilmesi
Dersin İçeriği	İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan bireylerin başına gelebilecek her türlü sağlık sorunu, kaza, yaralanma ve çalışırken dikkat etmesi gereken hususlar hakkında bilgi verilecektir. Bu amaçla yürürlükte bulunan kanun ve yönetmeliklerden de yararlanılarak işçi ve işveren sorumluluklarına değinilecektir. İSG alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar, Pastacılık ve Ekmekçilik sektöründe yaşanan iş kazalarının incelenmesi ve alınacak önlemler konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Altın, M.; Taşdemir, Ş. (2017). İSG İş Sağlığı ve Güvenliği. Eğitim Yayınevi. Meram/KONYA
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim	

Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tanımları bilir
2	Çalışma ortamı ve gözetimi konuları hakkında bilgi sahibi olur.
3	Çalışma ortamında olabilecek kaza çeşitlerini ve alınacak tedbirleri bilir.
4	Çalışma yaşamında özel politikaları ve haklarını bilir.

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	İş sağlığı ve Güvenliği Kavram ve kuramları	
2.Hafta	İş sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış	
3.Hafta	Çalışma ortamı ve gözetimi	
4.Hafta	Risk Yönetimi ve Analizi	
5.Hafta	İş hijyeni ve Biyolojik Riskler	
6.Hafta	İş hijyeni ve Biyolojik Riskler	
7.Hafta	Ergonomi	
8.Hafta	Ara sınav - Fiziksel riskler	
9.Hafta	İş Yerinde Yangın	
10.Hafta	Kimyasal Riskler	
11.Hafta	Elektrikle Çalışmada İş Güvenliği	
12.Hafta	Vardiyalı Çalışma	
13.Hafta	Çalışma Yaşamında Özel Politikalar	
14.Hafta	İş kazaları ve Kişisel Koruyucular	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28

Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			80
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			2,7
Dersin AKTS Kredisi			3

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	1	1	1	4	3	2	2	3	3	1	1	1	5	2
ÖÇ2	1	1	1	1	4	3	1	2	2	3	1	1	1	5	2
ÖÇ3	1	1	1	1	4	2	2	3	2	3	1	1	1	5	2
ÖÇ4	1	1	1	1	4	3	2	3	3	3	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuva r	Yerel Kredi	AKTS
	İletişim	2	0	0	2	3

Dersin Adı	İletişim
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Dersin amacı, iletişim sürecini öğrenmektir. Kurumsal ve kişilerarası iletişimde başarılı olmaktır.
Dersin İçeriği	İletişim ile ilgili temel kavramlar, iletişim sürecinin özellikleri, iletişim türleri, iletişimde engeller, iletişim ve çatışma, konuşma ve dinleme, kültür ve iletişim, iletişim modelleri, ikna edici iletişim, sözsüz iletişim, beden dili gibi konu başlıklarını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Taşdemir, E. (2017). Kişilerarası İletişim. Bursa: Ekin Yayıncılık.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1 iletişim sürecini ve öğelerini öğrenir.

2 iletişimin amaçlarını öğrenir.

3 beden dilini etkili bir şekilde kullanmayı öğrenir.

4 etkin konuşma ve dinlemenin önemini fark eder.

5 kişisel imajın nasıl oluştuğunu ve doğru imajın önemini öğrenir.

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Dersin işlenişi hakkında bilgi vermek, İletişim kavramının açıklanması İletişimin önemi	
2.Hafta	Niçin iletişim kurarız? Var olmanın boyutları, haberleşmek, paylaşmak, etkilemek, eğlenmek.	
3.Hafta	İletişim süreci ve öğeleri: Kaynak	
4.Hafta	İletişim süreci ve öğeleri: Mesaj ve içerik	
5.Hafta	İletişim süreci ve öğeleri: Mesaj ve kodlama	
6.Hafta	İletişim süreci ve öğeleri: Kanal ve kullanılan araçlar	
7.Hafta	İletişim süreci ve öğeleri: Alıcı	
8.Hafta	Ara Sınav	
9.Hafta	İletişim süreci ve öğeleri: Geri bildirim ve geri bildirim sorunları	
10.Hafta	İletişim sorunları: Amaçsal sorunlar, alıcı ile ilgili sorunlar, rol ve statü sorunları, içerik sorunları.	
11.Hafta	Etkili dinleme ve dinleme biçimleri, dinleme sorunları.	
12.Hafta	Beden dili: Evrensel hareketler, jest ve mimikler.	
13.Hafta	Beden dili: Vücut hareketleri ve kişisel mesafe kullanımı.	
14.Hafta	Kişisel imaj, iş yaşamında kadın ve erkekler için imaj kıran durumlar.	

Değerlendirme Sistemi

1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	0	0
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			

Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	0	0
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	0	0
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			80
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			2,7
Dersin AKTS Kredisi			3

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	1	1	1	4	3	2	2	3	3	1	1	1	5	2
ÖÇ2	1	1	1	1	4	3	1	2	2	3	1	1	1	5	2
ÖÇ3	1	1	1	1	4	2	2	3	2	3	1	1	1	5	2
ÖÇ4	1	1	1	1	4	3	2	3	3	3	1	1	1	5	2
ÖÇ5	1	1	1	1	4	3	2	3	3	3	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

II. DÖNEM

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin sonunda öğrenci, Milli Mücadele sonrasında Türk Siyasi hayatında gerçekleştirilen siyasi inkılapları (Saltanatın kaldırılması, Cumhuriyet'in İlanı ve Halifeliğin kaldırılması) ve bunları takiben hukuk, eğitim, ekonomi, toplumsal ve kültürel alanlarda gerçekleştiren inkılapları, Atatürk döneminde yürütülen dış politikanın temel özellikleri ve yine Atatürk'ün ilkelerini açıklayıp yorumlayabilecektir.
Dersin İçeriği	Bu ders öğrenciye, Atatürk dönemi ve sonrası Türk Devrimi'ni siyasi, kültürel ve ekonomik boyutlarıyla ele alarak, rejimin güvencesi olan genç kuşağa Cumhuriyet ideolojisini ve tarih bilincini aktarmayı amaçlamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	1. Atatürk, Mustafa Kemal, Nutuk, Ankara 1997. 2. Kodaman, Bayram, Cumhuriyetin Tarihî-Fikrî Temelleri ve Atatürk, Isparta 2001. 3. Mumcu, Ahmet, Tarih Açısından Türk Devriminin Temelleri ve Gelişimi, Ankara 1971. 4. Baykara, Tuncer, Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri, İstanbul 2006. 5. Aybars, Ergun, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi 1-2, İzmir 2005. 6. Komisyon, Türkiye Cumhuriyeti 1-2 Atatürk Araştırma Merkezi Yayını 7. Komisyon, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I /1, I/2, II, YÖK Yayını 8. Derviş Kılınçkaya (ed): Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi. Siyasal Kitabevi, Ankara, 2004. 9. Ahmad, Feroz, Modern Türkiye'nin Oluşumu, İstanbul, 1995. 10. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 3 cilt, Ankara, 1981. 11. Atatürk'ün Tamim Telgraf ve Beyannameleri, 4 cilt, Ankara, 1964. 12. Bayur, Yusuf Hikmet, Türk İnkılâp Tarihi, 10 cilt, Ankara, 1991. 13. Berkes, Niyazi, Türkiye'de Çağdaşlaşma, Ankara, 1978. 14. Karpaz, Kemal, H., Türk Demokrasi Tarihi, İstanbul, 1967. 15. Lewis, Bernard,

	Modern Türkiye'nin Doğuşu, Ankara, II. Baskı,1984. 16. Mumcu, Ahmet, Tarih Açısından Türk Devriminin Temelleri ve Gelişimi -, Ankara, 1974. 17. Zürcher, E. J., Modernleşen Türkiye'nin Tarihi, İstanbul, 1999. Bütün Üniversitelerin ders kitapları, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları , Anılar ve benzeri kaynaklar.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Yazılı ve Sözlü Anlatım
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. İmparatorluktan Milli Devlete geçiş sürecini gerekçeleri ile birlikte anlamak ve değerlendirmek
2. Mustafa Kemal Atatürk'ün "Türkiye'nin muasır medeniyet seviyesinin üzerine çıkarılması" fikrini anlamak
3. Güncel konuları tarihi bilgiler ışığında değerlendirebilme yeteneğini kazandırma
4. Sosyal Politika, Siyaset bilimi ve uluslararası ilişkiler ile ilgili bilgilere sahip olmak
5. Farklı kaynaklardan bilgi yönetimi ve analizi becerilerini elde edebilme yeteneği sağlamak.
6. Yeni durumlara ve gelişmelere adapte olmaya, yeni fikirleri üretmeye, problem çözmeye, karar verme, takım çalışması, kişiler arası ilişki becerilerine, liderlik becerilerine sahip olmak.
7. Milli değerlerle evrensel değerlerin sentezini yapabilme yetisi kazandırmak
8. Türk modernleşme sürecinin temellerini anlayarak dersler çıkarmak

Haftalık Konular ve Hazırlıklar

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Lozan Müzakereleri'nin ve Lozan Antlaşması'nın Tahlili ve Sevr Antlaşması ile kıyaslanarak değerlendirilmesi	
2. hafta	Cumhuriyet kavramı, Cumhuriyet'in ilan edilmesi, Ankara'nın başkent olması	
3. hafta	Siyasi alanda yapılan inkılaplar: Saltanatın ve Hilafetin kaldırılması, Çok partili döneme geçiş denemeleri ve tepkiler, Atatürk'e suikast girişimi, Şeyh Said isyanı, Menemen olayı vb.	
4. hafta	Sosyal alanda yapılan inkılaplar: Şapka inkılabı, Tekke ve Zaviyelerin kapatılması, Takvim, Saat ve Soyadı Kanunu	
5. hafta	Eğitim ve kültür alanında yapılan inkılaplar: Tevhid-i Tedrisat kanunu, Harf inkılabı, Türk Tarih ve Dil inkılabı	
6. hafta	Ekonomik alanda yapılan inkılaplar	

7. hafta	Hukuk alanında yapılan İnkılaplar	
8. hafta	Atatürk dönemi Türk dış politikası: Milletler Cemiyeti ve Türkiye, Balkan Antantı, Sadabat Paktı	
9. hafta	Atatürk dönemi Türk dış politikası: Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Hatay'ın ana vatana katılması, Türkiye'nin diğer ülkelerle ikili münasebetleri	
10. hafta	Atatürk'ün kişisel özellikleri ve Atatürkçü düşünce sistemi	
11. hafta	Cumhuriyetin temel ilkeleri	
12. hafta	Atatürk'ün ölümü ve İsmet İnönü'nün Cumhurbaşkanı seçilmesi sonrası gelişmeler	
13. hafta	II. Dünya Savaşı ve Türkiye 14.Hafta	
14. hafta	Atatürk'ten sonra Türkiye'nin iç politikası (1938-1960)	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%30
2	Final	%70

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)			
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	2	28
Webte Tarama/ Kütüphane Araştırması			
Ders Öncesi Bireysel Çalışma			
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma			
Ev Ödevi			
Ara Sınav Hazırlık	1	12	12
Final Sınav Hazırlık	1	12	12
Okuma			
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			54
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			1,8
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Türk Dili II	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	Türk Dili II
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilerin doğru, iyi ve güzel cümle kurabilmek için cümlelerin unsurlarını ve bunların önemini tespit edebilmelerini; edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserleri okuyup inceleyebilme ve retorik uygulamalar yapabilmelerini; yazılı ve sözlü kompozisyon türlerini tanımları ve bunlarla ilgili uygulamalar yapabilmelerini; dil yanlışlarının farkında olmaları ve bunları düzeltebilmelerini; ilmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kuralları bilmeleri ve bunları uygulayabilmelerini sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Ders içeriğinde Türkçenin yapım ekleri ve uygulaması, zarfların ve edatların Türkçede kullanım şekilleri, kompozisyonla ilgili kurallar, kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması, Türkçede isim ve fiil çekimleri, kompozisyonda anlatım şekilleri ve uygulaması, edebiyat ve düşünce dünyası ile ilgili örnek metinlerin okunması ve incelenmesini kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	ÖZTÜRK, Erol, vd.; ÜNİVERSİTELER İÇİN TÜRK DİLİ, Akçağ Yayınları, Ankara 2013. AKSAN, Doğan; HER YÖNÜYLE DİL/ANA ÇİZGİLERİYLE DİLBİLİM, TDK Yayınları, KORKMAZ, Prof. Dr. Zeynep; GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; ERCİLASUN, Prof. Dr. Ahmet B.; TÜRK DİLİ VE KOMPOZİSYON BİLGİLERİ, Yargı Yay., Ankara, 2001. ERGİN, Prof. Dr. Muharrem; TÜRK DİL BİLGİSİ, Bayrak Yay., İstanbul, 1999. KAVCAR, Prof. Dr. Cahit; OĞUZKAN, Dr. Ferhan; ÖRNEK EDEBİ METİNLERLE YAZILI ve SÖZLÜ ANLATIM, Anı Yayıncılık, Ankara, 1999. YAMAN, Doç. Dr. Ertuğrul; Doğru Güzel ve Etkili Konuşma Sanatı, Savaş Yayınları, İstanbul, 2007. UÇAR, İlhan; İLETİŞİM BEDEN DİLİ VE SUNUM TEKNİKLERİ, Cantekin

	Matbaacılık, Ankara, 2007. BİRGÖREN, Hamdi; TÜRK DİLİ ve KOMPOZİSYON BİLGİLERİ, Pelin Ofset, Bolu, 2009.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Yazılı ve Sözlü Anlatım
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Sözlü ve yazılı anlatımda sözcüklerin işlevini öğrenir.
2.	Türkçe cümlelerde doğru söz diziminin önemini kavrar.
3.	Edebi metin ve kitaplardan seçilmiş cümle ve parçaları çözümleme yöntemlerini edinir.
4.	Duygu ve düşünceleri yazarak ve konuşarak açık bir biçimde ifade etme yeteneğinin kazanır.
5.	Yazılı ve sözlü anlatım türleri ve özelliklerini kavrar.
6.	Dilekçe, rapor, özel mektup ve iş mektupları, CV gibi resmi yazı kurallarını öğrenir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Yazılı ve Sözlü Anlatım Türlerine Giriş	
2. hafta	Resmî Yazışma Kuralları (Resmî Yazışma Örnekleri, Dilekçe	
3. hafta	Bilimsel Araştırma Süreci ve Kaynak Gösterme (Alıntı, Bilimsel Etik, Dipnot, Ayraç İçinde Kaynak Gösterme, Kitaba Atıf Yapma, Makaleye Atıf Yapma, Kaynakça Hazırlama)	
4. hafta	Nesnel-Eleştirel Yazılı Anlatım Türleri (Makale, Bilimsel Makale, Eleştiri, Bilimsel Rapor	
5. hafta	Yazılı Anlatım Türleri II (Anı, Günlük, İnceleme, Biyografi, Otobiyografi, Bibliyografya)	
6. hafta	: Öykü ve Roman (Kurmaca Metinler, Olay Öyküsü, Durum Öyküsü)	
7. hafta	Anlatıcı ve Bakış Açısı, Anlatım Biçimleri, Dil ve Üslup)	
8. hafta	Anlatı ve Anlatı Yapısı (Anlatının Ögeleri, Olay, Durum, Olay Örgüsü, Kişiler, Yer ve	

	Zaman, vize	
9. hafta	Tiyatro (Trajedi, Komedi, Dram, Modern Tiyatro)	
10. hafta	Şiir (Dize, Uyak, Ölçü, İmge ve Söz Sanatları, Pastoral Şiir, Lirik Şiir, Epik Şiir, Didaktik Şiir)	
11. hafta	Sözlü Anlatım Türleri (Konferans, Söylev, Panel, Forum, Sempozyum, Münazara, Açık Oturum)	
12. hafta	Sözlü Sunumlarda Dikkat Edilmesi Gerekenler I (Sözlü Mesaj, Sözsüz Mesaj, Bedensel Temas, Mekân Kullanımı, Araç ve Aksesuarlar, Beden Dili, Mimik, Jest, Tokalaşma, Duruş, Oturma Biçimleri)	
13. hafta	Sözlü Sunumlarda Dikkat Edilmesi Gerekenler II (Diksiyon, Lehçe, Ağız, Üslup, Ses, Solunum, Durak, Ton)	
14. hafta	Sözlü Sunumlarda Dikkat Edilmesi Gerekenler III	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)			
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	2	28
Soru-Yanıt	14	2	28
Ders Öncesi Bireysel Çalışma			
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Ev Ödevi	1	3	3
Ara Sınav Hazırlık			
Final Sınav Hazırlık			
Okuma	1	4	4
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			71
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			2,4
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	2	0	0	2	3

Dersin Adı	Gıda Hijyeni ve Güvenliği
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Öğrenciye tarladan sofraya gıda güvenliği kavramının benimsenilerek; gıda, ortam, ekipman ve personel hijyeninden ödün vermeden, güvenilir gıda üretim yöntem ve sistemlerinin uygulanmasının öğretilmesidir.
Dersin İçeriği	Gıda güvenliği ve temel kavramları, gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve bunlara yol açan etmenler, bu tarz durumlara meydan vermemek adına gerekli korunma teknikleri, satın alma ve işletmeye kabul kuralları, hazırlık, saklama ve servis kuralları, gıda muhafaza yöntemleri, mutfak alanında hijyen, personel hijyeni, yiyecek akış sürecinde hijyen, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, sanitasyon kuralları ve ekipmanlarının tanıtımı, gıda güvenliği yönetim sistemleri konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	KOÇAK, N.(2015). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık. Ankara
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	

Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1 Kişisel hijyen hakkında yeterli bilgiye sahip olur	
2 Çalışma ortamı hijyeni hakkında bilgi sahibi olur.	
3 Gıda hijyeni ile ilgili kavramları uygulamaları bilir.	
4 Toplam kalite için gerekli bileşenler hakkında bilgi sahibi olur.	

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	0	0
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			94
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			3,1
Dersin AKTS Kredisi			3

Haftalık Konular		
	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Vücut temizliği el ve ayak bakımı / Ağız ve	

	diş bakımı ve sağığı saç bakımı	
2.Hafta	Formunu koruma/Sağığını koruma/İş kıyafetini giyme	
3.Hafta	Personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçler	
4.Hafta	Yiyecek hijyeni	
5.Hafta	Çalışma ortamı hijyeni	
6.Hafta	Ekipman hijyeni	
7.Hafta	Gıda güvenliğı ile ilgili mevzuat ve sistemler / Bulaşıkhaneye organizasyonu	
8.Hafta	Ara Sınav / Yiyecek-içecek üretim ve servisinde araç - gereçlerin kontrolü	
9.Hafta	Atık ayrıştırma sistemleri / Atık odaları	
10.Hafta	Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü	
11.Hafta	Yemeklerden numune almak / Mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirmek	
12.Hafta	Konuk memnuniyeti / Meslek hastalıkları	
13.Hafta	Mutfakta genel güvenlik önlemleri	
14.Hafta	İş kazaları ile ilgili önlemler	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	1	1	1	4	3	2	2	5	3	4	1	1	5	2
ÖÇ2	1	1	1	1	4	3	1	2	5	3	5	1	1	5	2
ÖÇ3	1	1	1	1	4	2	2	3	5	3	4	1	1	5	2
ÖÇ4	1	1	1	1	4	3	2	3	5	3	4	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri	3,00	1,00	0,00	4,00	6,00

Dersin Adı	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında temel tatlı yapım teknikleri öğretilerek ulusal ve uluslararası tatlı kültüründe yer alan basit tatlılar, hamur tatlıları, şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, hazırlama ve sunum yeterliklerinin kazandırılması, bu bağlamda hazırlanan ürünlerin görsel bakımdan zenginleştirilerek sunulması hakkında bilgi ve beceri kazanmalarıyla pastacılık sektöründeki kariyer planlamalarının anlamalarını amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Pasta ve tatlı yapım teknikleri dersi, pastacılıkta kullanılan ekipmanlar ve temel pastacılık malzemelerin tanıtılıp öğrencilere sütlü tatlılar, dondurarak hazırlanan sütlü tatlılar, meyve tatlıları, hamur tatlıları, tahıl tatlıları, basit kurabiye hamurları, çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanyaları, spongeleri, kek ve muffinleri, cheesecake gibi ürün hazırlama konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Pastacılık Temel Metot ve Uygulamaları (Burhanettin Zengin, Şevki Ulema, Muhammed Taş), Pastacılık 1 (Abdullah Badem), The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry (Bo Friberg), Tatlı Ustası –Tatlıcibaşı (Hediye Fahriye), The Primrose Bakery Book (Lisa Thomas ve Martha Swift), Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları (Tuğrul Şavkay), Tatlılar (Ceren Büke), 100 Cookies: The Baking Book for Every Kitchen, with Classic Cookies, Novel Treats, Brownies, Bars, and More (Sarah Kieffer)
Planlanan Öğrenme	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması

Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1. Pasta ve tatlı yapım teknikleri alanında temel bilgilere sahip olur.	
2. Pasta ve tatlı yapımında temel pişirme prensipleri ve oranları bilerek eksiksiz şekilde ön hazırlık süreçlerini yerine getirebilir.	
3. Pastane ürünlerinde kullanılan temel hamur, sos ve kremleri bilir.	
4. Farklı tekniklerde kek, kurabiye ve tart gibi ürünleri uygulayabilir.	
5. Tekniğine uygun olarak pandispanya, pastacı kreması, şanti, çeşitli pasta dolguları uygulayabilir.	
6. Tekniğine uygun olarak sütlü tatlıları hazırlayabilir.	
7. Tekniğine uygun olarak meyve bazlı tatlıları hazırlayabilir.	
8. Tekniğine uygun olarak temel düzeydeki geleneksel tatlıları hazırlayabilir.	

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders tanıtımı ve ders izlencesi	
2. hafta	Basit hamur ile hazırlanan pastane ve tatlı ürünlerinin besin değeri ve içeriği	
3. hafta	Mayalı hamur ile hazırlanan pastane ve tatlı ürünlerinin besin değeri ve içeriği	
4. hafta	Yağlı hamur ile hazırlanan pastane ve tatlı ürünlerinin besin değeri ve içeriği	
5. hafta	Pişmiş hamur ile hazırlanan pastane ve tatlı ürünlerinin besin değeri ve içeriği	
6. hafta	Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlı yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıların yapımı (ileri düzey cheesecake, kek, cookie çeşitleri vb.)
7. hafta	Sütlü tatlı yapımında dikkat edilecek hususlar, jelatin kullanımı ve kullanılan ürün bilgisi	Sütlü tatlıların yapımı (krem karamel, supangle, krem brule, magnolya, pudding, panna cotta, krem baveruva vb.)
8. hafta	Vize	
9. hafta	Mayalı ve pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlı yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Mayalı hamur ve pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar (profiterol, ekler çeşitleri, profiterol sosu, churros vb.)
10. hafta	Meyve tatlıları yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Meyve tatlıları (ayva, kabak, armut, elma, kuru incir vb.)
11. hafta	Yöresel tatlı yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Temel Düzeyde yöresel tatlı yapımı (helva çeşitleri, keşkül, kazandibi, şekerpare, sütlaç, revani vb.)
12. hafta	Çikolata bazlı tatlı yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Temel düzeyde çikolata bazlı tatlıların yapımı
13. hafta	Pasta yapımı ve süslemesi yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Temel düzeyde yaş pasta çeşitleri yapımı (pandispanya, pastacı kreması, butter cream, dolgular, glaze, ganaj vb.)

14. hafta	Pasta yapımı ve süslemesi yapımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan ürün bilgisi	Pastacılıkta temel düzeyde dekorasyon ve süslemeler
------------------	---	---

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	8	4	32
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	1	7
Gösterim	7	4	28
Ev Ödevi	1	15	15
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	2	8	16
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	4	4
Toplam İş Yükü Saati			171
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,7
Dersin AKTS Kredisi			6

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	3	5	2	1	1	3	2	2	3	3	2	5	2	5	5
ÖÇ2	2	5	2	1	3	4	1	4	4	4	2	5	2	5	5
ÖÇ3	3	5	1	1	1	5	1	4	3	4	4	5	3	5	5
ÖÇ4	3	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	3	5	5
ÖÇ5	2	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	2	5	5

ÖÇ6	1	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	1	5	5
ÖÇ7	1	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	1	5	5
ÖÇ8	1	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	3	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Pastacılık ve Ekmekçilikte Malzeme Bilgisi	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	Pastacılık ve Ekmekçilikte Malzeme Bilgisi
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrencilerin uzmanlaşmak istediği alan doğrultusunda pastacılık ve ekmekçilik sektörüne dair teorik ve uygulama aşamasında ihtiyaç duyacağı bilgilerin ayrıntılı bir şekilde öğretilmesi, bu alanda kullanılan ekipmanları tanımak ve uygulamada kullanılacak ürün bilgisine sahip olması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Pasta, tatlı, hamur işleri ve ekmekçilikte kullanılan ekipmanların sınıflandırılması, Pasta, tatlı ve hamur işlerinde kullanılan ürünlerin malzeme bilgisi, Pasta, tatlı ve hamur işleri ürünlerini hazırlamada kullanılan pişirme yöntemleri konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ekmek Kitabı (Emine Gürsoy Naskali), Karakılıç-Ekşi Mayaya Dair Her Şey (Taha Dinç), Profesyonel Aşçılık (Wayne Gisslen), Temel Mutfak Bilgisi ve Gastronomi (Emirhan Yenişehirlioğlu), Mutfakta Gıdamı İşliyorum (Y.Birol Saygı, Şebnem Tavman), Gastro Sözlük (Yunus Emre Yılmaz, Şahin Yılmaz, Tolga Kaya, Pınar Turan), Tatlı ve Pasta Üretimi (Ahu Sezgin, Dilek Çiftçi, Emrah Köksal Sezgin, Eren Yalçın, Fatih Onur, Firuze Ceylan, Fügen Durlu Özkaya, Neslihan Onur, Neslihan Şimşek, Nurten Çekal, Semra Akar Şahingöz, Şule Demir, Tufan Süren)
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Beyin Fırtınası

Yöntemleri	
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.Un çeşit ve özellikleri, besin değerleri, tarihi hakkında bilgi sahibi olur.	
2.Yağ çeşitleri, içerikleri, besin değerleri hakkında bilgi sahibi olur.	
3.Yumurta çeşitleri, özellikleri, kullanım amaçları hakkında bilgi sahibi olur.	
4. Pastacılık ve ekmekçilik ürünleri yapımında kullanılan katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olur.	
5. Pastane ürünleri yapımında kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgi sahibi olur.	
6. Ekmek çeşitleri yapımında kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgi sahibi olur.	

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders tanıtımı ve ders izlencesi	
2. hafta	Pastacılık alanında kullanılan malzeme ve ekipman tanıtımı	
3. hafta	Ekmekçilik alanında kullanılan malzeme ve ekipman tanıtımı	
4. hafta	Buğday tarihi, un çeşitleri, besin değeri ve özellikleri	
5. hafta	Süt çeşitleri, özellikleri, besin değeri, alanda kullanımı	
6. hafta	Yumurta çeşitleri, özellikleri, besin değeri, alanda kullanımı	
7. hafta	Bitkisel ve hayvansal yağ çeşitleri, özellikleri, besin değeri, alanda kullanımı	
8. hafta	Vize	
9. hafta	Çikolata çeşitleri, özellikleri ve pastane alanında kullanımı	
10. hafta	Ekmekçilikte kullanılan maya çeşitleri	
11. hafta	Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan kabartıcılar	
12. hafta	Pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan gıda katkı maddeleri	
13. hafta	Pastacılık ve Ekmekçilikte yer alan yeni ürün ve kavramlar	
14. hafta	Pastacılık ve Ekmekçilikte Uygulanan Trendler	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	7	1	7
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	4	1	4
Gösterim			
Ev Ödevi			
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	1	4	4
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			71
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			2,3
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	5	2	1	1	5	3	2	4	5	4	5	4	5	5
ÖÇ2	1	5	2	1	1	5	3	2	4	5	4	5	4	5	5
ÖÇ3	1	5	1	1	1	5	3	2	4	5	4	5	2	5	5
ÖÇ4	5	5	1	1	1	5	5	2	4	5	4	5	4	5	5
ÖÇ5	4	5	1	1	1	5	3	2	4	5	4	5	5	5	5
ÖÇ6	4	5	1	1	1	5	3	2	4	5	4	5	5	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Ekmek Yapım Teknikleri	3	1		4	6

Dersin Adı	Ekmek Yapım Teknikleri
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	4
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeleri göstererek bu malzemelerin kullanımı konusunda öğrencileri bilgilendirmektir. Ders ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama süreçleri konusunda ustalık kazandırırken, öğrencilerin ekmek pişirme ve sunum teknikleri üzerine bilgi edinmelerini sağlar.
Dersin İçeriği	Bu ders ekmek yapımının temel araç ve gereçlerinin kullanma prensip ve tekniklerini, ölçü, sıcaklık derecelerinin ve kullanılan malzemelerin fonksiyonlarını ele alarak, ana karıştırma tekniklerini ve temel ekmek yapma aşamalarını, ön fermantasyonun hamurda kullanımı, hamur şekillendirme ve kesme tekniklerini çeşitli hamurlardan yapılacak olan ekmek çeşitleri konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Doğan, Hakan (2016) Ekşi Mayalı Ekmekler, İstanbul: Alfa.Ünüvar, Şerife (2008) Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Ankara:Savaş Yayınevi.METRO (2010) Yediğimiz Ekmek, İstanbul:Metro Kültür Yayınları.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	1:Anlatım 4:Alıştırma ve Uygulama 5:Gösteri 6:Gösterip Yaptırma 9:Benzetim 2:Soru-Cevap 3:Tartışma 8:Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Ekmek yapımında kullanılan çeşitli unların özelliklerini ve kullanım şekillerini öğrenecektir.
2.	Ekmek yaparken uygulanan ölçüleme yöntemlerini tanımlayabilecektir.
3.	Endüstriyel maya ve ekşi maya konusunda detaylı bilgi edinerek bu mayaların kullanım şekillerini deneyimleyecektir.
4.	Hızlı ve yavaş mayalama tekniklerini ve ekme yapım formüllerini açıklayabilecektir.
5.	Farklı ekme modelleri yaratarak fırında pişirme şekillerini tartışabilecektir.
6.	Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeleri anlatabilecektir.

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ekmek ve tarihçesi	
2. hafta	Fırıncılık	Hamur yapım teknikleri
3. hafta	Ekmeğin bileşenleri	Hamur yapım teknikleri
4. hafta	Ekipmanlar ve teknikler	Hamur mayalama
5. hafta	Yoğurma ve mayalandırma	Hamur mayalama
6. hafta	Ön mayalar	Türk Ekmekleri
7. hafta	Ekşi hamur	Türk Ekmekleri
8. hafta	Ekmek pişirme	Ara Sınav
9. hafta	Hızlı yapılan ekmekler	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
10. hafta	Zenginleştirilmiş hamurlar	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
11. hafta	Açılarak hazırlanan hamurlar	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
12. hafta	Dolgu, süsleme, üzerine sürülen malzemeler ve yayma teknikleri	Ekşi mayalı ekme
13. hafta	Ekmele ilgili sorunlar	Ekşi mayalı ekme
14. hafta	Ekmele ilgili sorunların çözümü	Ekşi mayalı ekme

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	1	14
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	3	42
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	3	42
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	1	14
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			178
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			5,9
Dersin AKTS Kredisi			6

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	5	1	1	2	1	1	1	3	2	1	2	2	5	2
ÖÇ2	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	2	5	2
ÖÇ3	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	3	2	5	2
ÖÇ4	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	2	5	2
ÖÇ5	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	3	2	5	2
ÖÇ6	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	2	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Mutfak Planlama ve Pastane Organizasyonu	2	0	0	2	3

Dersin Adı	Mutfak Planlama ve Pastane Organizasyonu
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Öğrencilerin, yönetim hakkındaki ve planlama, örgütleme, yöneltme ve kontrol şeklindeki yönetim fonksiyonları ile ilgili temel kavramları öğrenebilmeleri ve bu bilgileri özellikle piyasada uygulayabilmeleri amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Temel kavramlar; yönetimin tarihçesi; örgüt kültürü; çalışma yaşamında farklılık; planlama, stratejik yönetim; örgütleme, insan kaynakları yönetimi süreci; iletişim, motivasyon ve liderlik konuları çerçevesinde yöneltme işlevi; kontrol
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Stephen Robbins and Mary Coulter (2012), “ Management”, Pearson. James A. F. Stoner, R. Edward Freeman and Daniel R. Gilbert (1995), “Management”, Prentice Hall. Robert J. Hughes, William M. Pride and Jack R. Kapoor (2013), “Business Foundations”, South-Western Cengage Learning. Louis Boone and David Kurtz (2011), “Contemporary Business”, John Wiley.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1 Yönetim alanına ilişkin temel bilgileri edinir.

2 Yönetim alanında karşılaşılan problemleri analiz edebilir ve bu problemlerle ilgili çözümler üretebilir.

3 Yönetim ile ilgili bilgileri farklı disiplinler ile bütünleştirebilir.

Haftalık Konular

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Dersin tanıtımı: Dersin amacı, öğrenme çıktıları, içeriği, haftalık konuları ve değerlendirme kriterleri bağlamında açıklanması	
2.Hafta	Temel kavramlar ve yönetimin tarihçesi a) İşletme, girişim ve örgüt kavramları b) Yönetim ve yönetici kavramları c) Klasik Yaklaşım, Davranışsal Yaklaşım ve Modern Yaklaşım	
3.Hafta	Örgüt kültürü a) Örgüt kültürü nedir? b) Örgüt kültürünün çalışanlar ve yöneticiler üzerindeki etkileri c) Yenilikçi bir kültür oluşturma	
4.Hafta	Küresel yönetim ve işgücü farklılıkları a) Küresel bir çevrede yönetim b) Farklılık nedir? c) İşgücü farklılıklarının türleri	
5.Hafta	Planlama a) Karar verme süreci b) Planlama nedir ve niçin gerçekleştirilir? c) Amaçların saptanması ve planların geliştirilmesi	
6.Hafta	Stratejik yönetim a) Stratejik yönetim nedir? b) Stratejik yönetim süreci c) Strateji türleri	
7.Hafta	Örgütlenme a) Örgütsel yapının tasarlanması b) Mekanik ve organik yapılar c) Geleneksel örgütsel tasarımlar d) Modern örgütsel tasarımlar	
8.Hafta	İnsan kaynakları yönetimi	
9.Hafta	İnsan kaynakları yönetimi a) İnsan kaynakları yönetimi süreci b) İnsan kaynakları planlaması c) İşe alma ve yerleştirme d) İşe alıştırma	
10.Hafta	İnsan kaynakları yönetimi e) Eğitim f) Performans yönetimi g) Ücret ve ödüller	

11.Hafta	İletişim a) İletişimin fonksiyonları b) Örgütsel iletişim c) Günümüz örgütlerinde iletişim konusu	
12.Hafta	Motivasyon a) İlk motivasyon kuramları b) Çağdaş motivasyon kuramları c) Motivasyonda güncel konular	
13.Hafta	Liderlik a) Lider ve liderlik nedir? b) Liderlikte durumsallık teorileri c) Liderlikte çağdaş yaklaşımlar	
14.Hafta	Kontrol a) Kontrol nedir? b) Kontrol süreci c) Örgütsel performansı ölçme araçları	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			94
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			3,1
Dersin AKTS Kredisi			3

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	
ÖÇ1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2	
ÖÇ2	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2	
ÖÇ3	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2	
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek			

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	İngilizce II	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	İngilizce II
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Dersin amacı öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırmasında belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel kullanıcı /elementary seviyesine ulaşmalarını sağlamaktır. Ayrıca öğrencilerin akademik ve iş yaşantılarında kullanabilecekleri temel İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin öğrencilere kazandırılması hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Sınıflandırılmasında (CEFR) belirlenmiş değerlendirme sisteminde Temel Kullanıcı (A2) seviyesine ulaşmalarını amaçlayan bu ders okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerini geliştirme amaçlı okuduğu metni anlama, sorularla metni değerlendirme, sınıf veya grup tartışma, kelime bilgisi, dinleme, not alma ve ünite konularıyla ilgili yazmaya yönelik çalışmaları içermektedir. Kişisel ve ailevi bilgiler, meslek, çevre gibi konuşmacıyı doğrudan ilgilendiren konularla ilgili kalıpları ve sık kullanılan kelimeleri anlama, basit bir dilde aktarılmış konulardaki temel düşüncüyü kavrama, kısa ve basit metinlerdeki genel bilgileri kavrama, bilgi gerektiren bilindik konularda (adres sorma, yemek sipariş etme) basit bir şekilde iletişim kurma, geçmiş yaşantısını basit bir dille aktarma, gelecek planları hakkında konuşma, genel ve kişisel konular hakkında basit ve kısa yazılar yazma

	konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	New Success Student Book and workbook
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-cevap, Rol oynama, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Geçmişte neler yaptığını söyleyebilir.
2.	Gelecek planlarını tarif edebilir.
3.	Bir restaurantta yemek siparişi verebilir.
4.	İki şeyi kıyaslayabilir.
5.	Bir ülkeyi coğrafik özellikleri ile tarif edebilir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Dersin içeriği ve amacı ile ilgili genel bilgiler	
2. hafta	Unit 9-Where were you Geçmiş Zamanda be fiili (Past Simple: to be)	
3. hafta	Unit 10-What did you study? Geçmiş zaman(Past tense),Düzenli ve düzensiz fiiller Okul dersleri ve geçmişte olan olaylardan bahsetme	
4. hafta	Unit 11-What happened to you? Geçmiş zamanda soru cümlesi oluşturma(yes/no questions and wh questions)	
5. hafta	Unit 11- What happened to you? Geçmiş zamanda oluşmuş bir hastalık, yaralanma,kaza durumlarında konuşma Vücudun bölümleri ile ilgili kelime çalışması yapma	
6. hafta	Unit 12- I am going on a cruise. be+going to kalıbı ile olumlu olumsuz soru cümlesi oluşturma Gelecekteki tatil planlarında bahsetme.	
7. hafta	9-12 Ünitelerinin tekrar alıştırılmaları	
8. hafta	Ara sınav	
9. hafta	Unit 13- I eat a lot of cake Sayılabilen ve sayılamayan isimler Beslenme düzeni hakkında konuşma, yazma çalışmaları	
10. hafta	Unit 14-What do you like to wear? Sıfatlar Bir insanı kıyafetlerinden bahsederek sıfatları da kullanarak tarif etme	
11. hafta	Unit 15- My hometown is nicer. Karşılaştırma cümleleri yazma-İki şeyi kıyaslama(

	Comparatives) Hava durumundan bahsederken kullanılan kelimelerle ilgili çalışmalar	
12. hafta	Unit 16- Around the world. Karşılaştırma cümleleri yazma-İkiden fazla şeyi kıyaslama(superlatives)	
13. hafta	Unit 16- Around the world Bir ülkeyi coğrafik özellikleri ile comparatives ve superlatives yapılarını kullanarak tarif etme.	
14. hafta	13-16 ünitelerinin tekrarı	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)			
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma			
Ev Ödevi			
Ara Sınav Hazırlık	1	6	6
Final Sınav Hazırlık	1	6	6
Okuma	1	4	4
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			60
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			2,0

Dersin AKTS Kredisi	2
----------------------------	----------

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Almanca II	2,00	0,00	0,00	0,00	2,00

Dersin Adı	Almanca II
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Ders kapsamında öğrencinin Almanca yazılı ve sözlü iletişimde bulunabilmesi, Alman kültürünü tanınması amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği	Kelime dağarcığını geliştirme, cümle içerisinde en doğru veya uygun kelimeyi kullanma, cümle çevirileri, yabancı dil öğreniminde görsel ve işitsel tekniklerden yararlanma konuları ders içeriğini oluşturmaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Schritte international 1-2
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	İletişimsel, Görsel, İşitsel, Soru-Cevap, Grup Çalışması, Bireysel Çalışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok

Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1. Öğrenciler kısa paragraflar yazabilir ve betimleme yapabilir.	
2. Kendi kültürleriyle Alman kültürü arasında bağlantı kurabilir.	
3. Dil bilgisi bilgilerini güçlendirir.	
4. Günlük konuşmalarda zorlanmamasını sağlar.	
5. Geçmiş ve şimdiki zaman kullanarak konuşabilmeyi öğrenir.	

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Fiiller: Modalverben müssen können (Satzklammer)	
2. hafta	Aidiyet Takısı: Possessivartikel und kein-im Akkusativ	
3. hafta	Yer ve Konum bildiren tümleçler: Präpositionen: in, durch, über+Akkusativ; zu, an, vorbei+Dativ	
4. hafta	İstek bildiren yardımcı fiil: Modalverb wollen	
5. hafta	Düzenli ve Düzensiz fiiller: Perfekt: regelmäÙige und unregelmäÙige Verben	
6. hafta	Düzenli ve Düzensiz fiilere devam: Perfekt: regelmäÙige und unregelmäÙige Verben	
7. hafta	Sıklık ve zaman ifade eden zarf tümleçleri: Häufigkeitsangaben: jeden Tag, manchmal, nie	
8. hafta	Soru kelimeleri: Fragewort: welch	
9. hafta	Arasnav	
10. hafta	Karşılaştırma ve görece ifadeleri: Komparation: viel, gut, gern	
11. hafta	Belirsizlik belirten Artikel: Adjektive im Akkusativ-unbestimmter Artikel	
12. hafta	İşaret sıfatları: Demonstrativa: dieser-dieses- diese/der-das-die, Wetterwort es	
13. hafta	Emir kipi: Imperativ	
14. hafta	Zorunluluk bildiren yardımcı fiil: Modalverb dürfen	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%30
2	Final	%70

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati

Haftalık Ders Saati (Teori)			
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma			
Ev Ödevi			
Ara Sınav Hazırlık	1	6	6
Final Sınav Hazırlık	1	6	6
Okuma	1	4	4
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			60
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			2,0
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Meslek Etiği	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00

Dersin Adı	Meslek Etiği
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2,00
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerin kazandırılarak öğrencilerin kişisel yaşantılarında ve meslek hayatlarında etik değerleri içselleştirmelerine katkı sağlamak amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Etik ve ahlak kavramlarının incelenmesi, ahlak felsefesi ve ahlak ilişkisi, etik ve ahlak ilişkisi, insanda ahlaki gelişim, ahlaki gelişim kuramları, ahlakın oluşumunda rol alan etmenlerin incelenmesi, etik sistemlerini incelemek, etik faktörlerinin incelenmesi, standart kavramı ve meslek standardı, meslek standardı neden gereklidir ve pastacılık& ekmekçilik mesleğinin mesleki standartlarının incelenmesi, etik ve etik türleri, işletmelerde yaşanan etik sorunların incelenmesi, konaklama işletmelerinde yaşanan etik sorunların incelenmesi, evrensel ahlak yasasının incelenmesi gibi konuları içermektedir.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Kozak, A. M., Güçlü, H.,(2006). Turizmde Etik, (1. Baskı).Ankara: Detay Yayıncılık
Planlanan Öğrenme	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Grup Çalışması, Benzetim

Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Meslek etiği dersiyle ilgili kavramların tanımını yapabilir.
2.	Ahlaki geliş kuramları ve ahlaki gelişim hakkında bilgi sahibi olur.
3.	Etik ilkeleri içselleştirerek günlük yaşantısında ve meslek hayatında uygulayabilir.
4.	Aşçılık mesleğinin gerekliliklerini bilir ve aşçılık mesleğinin standartlarına yönelik bilgi sahibidir.
5.	Turizm sektöründe yaşanan etik sorunlar ve çözüm önerileri noktasında fikir sahibidir.
6.	Meslek hayatındaki karar alma sürecinde ahlaki ilkeleri rehber edinir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ahlak kavramlarının incelenmesi, Ahlak Felsefesi ve Ahlak ilişkisi Etik ve Ahlak ilişkisi İnsanda Ahlaki Gelişim	
2. hafta	Ahlaki Gelişim Kuramları Piaget ve Kohlberg ahlaki gelişim kuramlarının incelenmesi	
3. hafta	Ahlakın oluşumunda rol alan etmenlerin incelenmesi Kültür, normlar, örf adetler ve değerler	
4. hafta	Etik sistemlerini incelemek Amaçlanan Sonuç Etiği Kural Etiği Kişisel Etik Sosyal Etik	
5. hafta	Etik faktörlerinin incelenmesi Standart kavramı ve meslek standardı Meslek standardı neden gereklidir ve aşçılık mesleğinin mesleki standartlarının incelenmesi	
6. hafta	Etik ve etik türleri Melek etiği İş etiği Yönetimsel etik Örgütsel etik Bireysel etik konularının incelenmesi	
7. hafta	Ara sınav ve Geçmiş konuların tekrarının yapılması	
8. hafta	İşletmelerde yaşanan etik sorunların incelenmesi Konaklama işletmelerinde yaşanan etik sorunların incelenmesi	
9. hafta	Yiyecek içecek işletmelerinde yaşanan etik sorunların incelenmesi	

10. hafta	Seyehat acentelerinde meydana gelen etik sorunları incelemek	
11. hafta	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek	
12. hafta	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	
13. hafta	Evrensel ahlak yasasının incelenmesi	
14. hafta	Ahlaki karar alma modellerinin incelenmesi	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)			
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	1	4	4
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması			
Ders Öncesi Bireysel Çalışma			
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Ev Ödevi	1	3	3
Derse Katılım	14	2	28
Soru-Yanıt	14	2	28
Okuma			
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			71
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			2,4
Dersin AKTS Kredisi			2

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ2	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ3	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5

ÖÇ4	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ5	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
ÖÇ6	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	3	0	0	3	3

Dersin Adı	Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında herhangi bir afet durumunda kullanılmak üzere; mutfak yönetimi ve organizasyonu ile beslenme sorunları ve bunların yönetimi ile ilgili kapsamlı bilginin sağlanması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği; afet bölgelerinde mutfak yönetimi ve organizasyonu, afet bölgesinde beslenme kaynaklı problemler ve bunların yönetimi, bölge için gerekli mobil mutfakların kurulumu ve menülerin planlanması, bölgede mevcut kaynakların kullanılmasına yönelik bilgileri kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders için önerilen herhangi bir kaynak yoktur.
Planlanan Öğrenme	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma

Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
Afet bölgesinde süreç işleyişi hakkında bilgi sahibi olabilme	
Afet bölgesinde beslenme sorunlarına yönelik çözümler geliştirebilme	
Afet bölgesinde mevcut kaynakların yönetimini sağlayabilme	
Afet bölgesinde mutfak organizasyonu yapabilme	
Afet bölgesinde ihtiyaç duyulan menülerin geliştirilmesinde aktif rol alabilme	

Haftalık Konular		
	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Mutfak, Yönetim ve Organizasyon Terminolojisi	
2.Hafta	Afet Türleri ve Tanımlamaları	
3.Hafta	Temel İlk Yardım	
4.Hafta	Afetlerde Koordinasyon Yönetimi	
5.Hafta	Afet Durumunda Beslenme Problemleri ve Yönetimi	
6.Hafta	Afet Durumunda Beslenme Problemleri ve Yönetimi	
7.Hafta	Sahra Mutfağı Kurulumu ve Yönetimi	
8.Hafta	Mobil Mutfak Kurulumu ve Yönetimi	
9.Hafta	Afet Türlerine Uygun Menü Planlama	
10.Hafta	Mobil Mutfaklara Uygun Menü Geliştirme	
11.Hafta	Afet Durumlarında Mevcut Kaynakların Doğru Kullanımı ve Yönetimi	
12.Hafta	Afet Durumuna Uygun Dayanıklı Menülerin Geliştirilmesi ve Uygulanması	
13.Hafta	Afet Durumuna Uygun Dayanıklı Menülerin Geliştirilmesi ve Uygulanması	
14.Hafta	Afet Durumuna Uygun Dayanıklı Menülerin Geliştirilmesi ve Uygulanması	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			94
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			3,1
Dersin AKTS Kredisi			3

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ 8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ2	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ3	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ4	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ5	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek				

III. DÖNEM

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	İleri Pastacılık Teknikleri I	3,00	1,00	0,00	4,00	6,00

Dersin Adı	İleri Pastacılık Teknikleri I
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında ileri düzey pastacılık ile ilgi kavramlar, trendler ve tekniklerin öğretilip uygulanması, akabinde öğrencilerin ileri pastacılık tekniklerini mezun olduktan sonra kendi alanlarının üretim bölümlerinde başarılı şekilde uygulayabilmesini amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Yiyecek-İçecek hizmetleri alanında pastacılık mesleğinde tart, tartölet turta, pay ve kekler, brownie, bisküvi ve kurabiye hamuru hazırlama gibi ürünlerin nasıl hazırlanabileceğini öğreten, farklı ürünler ortaya çıkarabilme becerisi kazandıran bilgiler, dünya mutfaklarında yer alan pastane ürünlerini hazırlayarak çeşitlendirme, pişirerek servise hazır hâle getirme konularına kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen	Patisserie: Pastacının El Kitabı (Christophe Felder), Cafe Fernando (Cenk Sönmezsoy), Resimleriyle Adım Adım Meyveli Tatlılar ve Pastalar (Anne

Kaynaklar	Willan, Esin Karakurt), The Art of French Pastry: A Cookbook (Jacquy Pfeiffer, Martha Rose Shulman), French Pâtisserie (École Ferrandi), The Italian Bakery (The Silver Spoon), Dünyanın En Güzel Tatlıları (Martha Day)
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Pastane ve tatlı alanında ileri düzey bilgilere sahip olur.
2.	Uluslararası mutfak kültüründe yer alan tatlıları uygulayabilir.
3.	Uluslararası mutfak kültüründe yer alan tatlıların tarihini ve özelliklerini bilir.
4.	İleri düzey pasta ve tatlı porsiyonlaması ve sunumu hakkında bilgi sahibi olur.
5.	Elde edindiği teorik ve uygulamalı deneyim sonucu kendi hayal gücünü kullanarak yeni bir tatlı tabağı uygulayabilir.
6.	Pasta ve tatlı üretiminde güncel bilgi ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders Tanıtımı ve Ders İzlenesi	
2. hafta	Uluslararası trend olmuş/olmaya devam eden pasta ve tatlı uygulamaları	
3. hafta	İleri pastacılık uygulama ve sunumda dikkat edilmesi gereken noktalar	
4. hafta	Güncel yaş pasta yapım ve süsleme teknikleri	
5. hafta	Pasta sıvama, süsleme ve tatlı dekorunda kullanılan ürün bilgileri	Şeker hamurlu kurabiye, şeker hamuru kullanarak yapılan figürlerin yapımı
6. hafta	Çeşitli meyvelerden reçel, şekerleme, krokan vb. gibi ürünlerin hazırlık aşamaları, ürün bilgisi ve saklama koşulları hakkında bilgi verme	Çeşitli meyvelerden reçel, şekerleme, krokan vb. gibi ürünlerin hazırlanması ve sunumu
7. hafta	Dondurma tarihi, dondurma çeşitleri, sorbe, kornet, dondurma sosları hakkında bilgiler	Dondurma ve sorbe çeşitlerinin yapımı ve sunumu
8. hafta	Vize	
9. hafta	Kuzey Avrupa Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürün tarih, bilgi ve özellikleri	
10. hafta		Kuzey Avrupa Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürünlerin hazırlanması ve sunumu
11. hafta	Güney Avrupa Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürün tarih, bilgi ve özellikleri	

12. hafta		Güney Avrupa Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürünlerin hazırlanması ve sunumu
13. hafta	Orta Avrupa Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürün tarih, bilgi ve özellikleri	
14. hafta		Orta Avrupa Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürünlerin hazırlanması ve sunumu

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	8	4	32
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	1	7
Gösterim	7	4	28
Ev Ödevi	1	15	15
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	2	8	16
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	4	4
Toplam İş Yükü Saati			171
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,7
Dersin AKTS Kredisi			6

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	5	3	1	3	5	4	1	5	2	5	5	4	5	5
ÖÇ2	1	5	1	1	5	4	2	5	5	3	3	5	3	5	5
ÖÇ3	1	5	3	1	5	2	2	2	5	1	1	5	4	5	5
ÖÇ4	1	5	3	1	5	4	3	5	5	3	5	5	4	5	5

ÖÇ5	1	5	3	2	5	5	1	5	5	3	5	5	2	5	5
ÖÇ6	3	5	3	2	4	5	2	5	5	5	5	5	4	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuva r	Yerel Kredi	AKTS
	Mesleki Yabancı Dil I	4	0	0	4	4

Dersin Adı	Mesleki Yabancı Dil I
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Dersin amacı, Öğrencilerin Avrupa Dilleri ortak çerçeve sınıflandırılmasında belirlenmiş değerlendirme sisteminde tanımlanmış temel kullanıcı/Elementary seviyesine paralel olarak İngilizce dil becerisi için gerekli temel kavramlara ve mesleki terminolojiye hakim olmalarını sağlamaktır. Ayrıca öğrencilerin akademik ve iş yaşantılarında kullanabilecekleri temel İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin öğrencilere kazandırılması hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Pastacılık ve Ekmekçilik alanında gerekli olabilecek İngilizce dil becerisi

	için temel kavramlar, mesleki terminoloji, mutfakla ilgili kavram ve beceriler, mutfağın tarihsel gelişimi, uluslararası mutfaklar, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfak personeli hakkında bilgilerin İngilizce olarak iletimi konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	KOÇAK, N.(2015). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık. Ankara
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1	Mutfak ekipmanları ve yemek pişirme ile alakalı mesleki kelimeleri kavrayabilmeli
2	Menü oluşturabilmeli
3	Türk ve Dünya mutfakları hakkında konuşabilmeli
4	Mutfakta meslektaşları ile iş ile ilgili konuları tartışabilmeli
5	Türk ve Dünya mutfakları ile ilgili yemek tarifi yazabilmeli

Haftalık Konular		
	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Temel Mesleki kelimeler(Yemek pişirme yöntemleri, sebze ve meyve, etler, deniz ürünleri, mutfak ekipmanları)	
2.Hafta	Yemek tarifi Okuma ve yazma (Patetes püresi, farklı sosların yapımı, çeşitli kurabiye tarifi ,pizza tarifi)	
3.Hafta	Türk ve Dünya mutfaklarından yemek tarifleri okuma ve yazma.	
4.Hafta	Mutfak kuralları ve hijyeni	
5.Hafta	"Taking a Food Order" Ünitesi Başlangıç ve ana yemek menüsü oluşturmak Sipariş alma, sipariş verme çalışmaları yapmak	
6.Hafta	Desserts and Cheese Ünitesi Türk ve Dünya mutfaklarına ait peynir çeşitleri ve tatlıları ile ilgili çalışmalar yapılır	
7.Hafta	Describing Dishes Ünitesi Made from, contain, consist of yapılarını kullanarak Türk Ve Dünya mutfaklarına ait çeşitli yemekleri tarif etme. Restaurantta masa düzeni oluşturma.	
8.Hafta	Ara Sınav	
9.Hafta	Dealing with Complaints Ünitesi Otelde ve mutfakta müşterilerden gelen şikayet durumları	

	ile başa çıkma .	
10.Hafta	Jobs and Workplaces Ünitesi Otelde görevli personelin görev tanımlarını ve görev alanlarını çalışma.	
11.Hafta	Suggesting Restaurant Ünitesi Restaurant seçiminde dikkat edilmesi gereken konularla ilgili bir okuma parçası çalışılır.	
12.Hafta	Ordering Ünitesi Yemek siparişi vermenin aşamaları bir okuma parçası ile çalışılır Bir akşam yemeği menüsü incelenir	
13.Hafta	Asian Cuisine Ünitesi Asya Mutfağını genel hatları ile tarif eden ve örnekler veren bir okuma parçası çalışılır.	
14.Hafta	American Cuisine Ünitesi Amerikan Mutfağını genel hatları ile tarif eden ve örnekler veren bir okuma parçası çalışılır.	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	4	56
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama	1		
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1

Toplam İş Yüğü Saati	122
Toplam İş yüğü Saati / 30 AKTS	4,1
Dersin AKTS Kredisi	4

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Türk Mutfak Kültüründe Tatlılar	3,00	1,00	0,00	4,00	5,00

Dersin Adı	Türk Mutfak Kültüründe Tatlılar
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında çeşitli hamur hazırlama teknikleri kullanarak şerbetli ve geleneksel Türk Tatlıları hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Osmanlı mutfağı ve yöresel Anadolu mutfağının temel tatlılarının işlenmesi, bu mutfaklara ait tatlıların özelliklerinin incelenmesi, farklılıkları ve benzerlikleri, ders kapsamında şerbetli tatlılar, helvalar, geleneksel tatlılar konularının kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Türkan, C. (2008). Açılılık, (2. Baskı). Ankaral: Omay Ofset Gürman, Ü. (2006), Yemek pişirme teknikleri ve uygulamaları 1. (1 baskı). İstanbul: MEB. Devlet Kitapları. Türkan, C. (2007). Mutfak teknolojisi, (3. Baskı), İstanbul: Culinary Institute

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Basit hamur kullanılarak yapılan Türk Tatlılarını hazırlayabilir.
2.	Şerbetli Türk Tatlılarını hazırlayabilir ve modernize edebilir
3.	Tatlı şurubu hazırlamada dikkat edilecek noktaları bilir ve uygulayabilir.
4.	Türk Mutfak Kültürünü yansıtan özgün tatlılar yapabilir.
5.	Hazırlanan tatlıların besin değerlerine yönelik bilgi sahibidir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders tanıtımı, Baklava hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalar, hamur hazırlama aşamasında kullanılan malzemeler ve nitelikleri	Keriz tatlısı hazırlama
2. hafta	Baklava hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalar, hamur hazırlama aşamasında kullanılan malzemelerin besin değerleri ve vücutta sindirimi	Saray burması hazırlama
3. hafta	Şerbetli tatlılar için tatlı şurubu hazırlama, şurup hazırlamada dikkat edilecek noktalar	Bülbül yuvası tatlısı hazırlama
4. hafta	Baklava ve şerbetli Türk Tatlılarının yapımında kullanılan yağların nitelikleri, yağın vücut çalışmasındaki önemi, Sindirimi ve besin değeri	Fıstık sarma hazırlama
5. hafta	Türk Mutfak Kültüründe şerbetli tatlıların yeri ve önemi, tatlı şurubu hazırlamada dikkat edilecek noktalar, dereceli şurup hazırlama	Kadayıf dolması hazırlama
6. hafta	Baklava hamuru hazırlama, ceviz ve fıstığın kalite kriterleri ve hasat zamanlarının kalitesine etkisi	Cevizli ve fıstıklı baklava yapma
7. hafta	Baklava hamuru hazırlama/Baklava hamuru açmaya hazırlama/baklava şurubu hazırlama/şurup hazırlamada dikkat edilecek noktalar	Cevizli dürüm hazırlama
8. hafta	Vize	
9. hafta	Baklava hamuru hazırlama /Baklava hamuru açmaya hazırlama/baklava şurubu hazırlama/şurup hazırlamada dikkat edilecek noktalar, baklava yapımında kullanılan kaymağın hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar, sütün besin değeri ve vücut	Şöbiyet hazırlama

	çalışmasındaki görevleri	
10. hafta	Pişirilerek hazırlanan hamurlardan tatlı hazırlama ve dikkat edilecek noktalar.	Tulumba tatlısı hazırlama Dilber dudağı tatlısı hazırlama Hanım göbeği tatlısı hazırlama Vezir parmağı tatlısı hazırlama
11. hafta	Çırpılarak hazırlanan hamurlardan tatlı yapımı ve dikkat edilecek noktalar ve Besin değerleri	Revani hazırlama
12. hafta	Meyve tatlılarının mönüdeki ve Türk Mutfağındaki yeri ve önemi	Ayva tatlısı İncir hurma tatlısı
13. hafta	Geleneksel sütlü tatlıların kültürümüzdeki yeri ve önemi	Sütlaç, sübye, kazandibi ve tavuk göğsü yapımı
14. hafta	Sütlü tatlıların yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar	Keşkül, güllaç ve zerde yapımı

Değerlendirme Sistemi

1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	4	1	4
Gösterim	7	3	21
Ev Ödevi	1	15	15
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	1	8	8
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1

Final	1	4	4
Toplam İş Yüğü Saati			152
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			5,0
Dersin AKTS Kredisi			5

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	5	4	2	3	2	4	4	5	3	3	5	4	5	5
ÖÇ2	3	5	4	2	2	5	4	4	5	4	3	5	1	5	5
ÖÇ3	2	5	4	2	2	5	4	4	5	4	3	5	1	5	5
ÖÇ4	2	5	4	1	2	5	3	5	5	4	3	5	4	5	5
ÖÇ5	3	5	4	4	3	5	5	5	5	4	3	5	4	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENCESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	3	1		4	5

Dersin Adı	Artizan Ekmek Yapım Teknikleri
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	4
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı artizan ekmek yapımını tüm incelikleri ile öğretmek ve en iyi şekilde uygulanabilir hale getirmek, yeni ekmek reçeteleri üretebilmeyi sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Türk ekmekleri tarihsel zaman için gelişimi ve çeşitlilikleri anlatılıp, Alman , İtalyan , Meksika gibi dünyanın birçok yerinde farklılık gösteren ekmek çeşitleri hakkında bilgi verilmesinin ardından , bölgesel olarak

	hazırlanan ekmekler, glisemik indeksi düşük ekmek çeşitleri, hastalar için ekmekler, glutensiz ekmekler, tam buğday, çavdar, mısır ekmeği, Alman ekmekleri ve özel spesifik ekmekler hazırlayıp pişirebilme bu ürünleri fırınlama ve servise hazır hale getirme konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Doğan, Hakan (2016) Ekşi Mayalı Ekmekler, İstanbul:Alfa.Ünüvar, Şerife (2008) Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Ankara:Savaş Yayınevi.METRO (2010) Yediğimiz Ekmek, İstanbul:Metro Kültür Yayınları.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	1:Anlatım 4:Alıştırma ve Uygulama 5:Gösteri 6:Gösterip Yaptırma 9:Benzetim 2:Soru-Cevap 3:Tartışma 8:Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci;
1. Her çeşit ekmek reçetesini kolaylıkla etik kurallar çerçevesinde uygulayabilecek
2. Her çeşit ekmek reçetesini kolaylıkla etik kurallar çerçevesinde uygulayabilecek
3. Ekmek çeşitlerinde, görünüş, doku gibi duyuşal özellikleri tanımlayabilecek
4. Ekmekçilikte yenilikçi teknikleri uygulayabilecek
5. Ekşi mayanın hazırlanışını ileri düzeyde kavrayarak tanımlayabilecek
6. Ekşi maya ile hazırlanan ekmek türlerini ayırt edebilecek ve uygulayabilecek

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ekmek ve tarihçesi	
2. hafta	Un, su ve mayanın artisanal ekmekteki önemi Kültür, ön maya, otolizin tanımları Katlama ve pişirme teknikleri	Hamur yapım teknikleri
3. hafta	Köy ekmeği	Hamur yapım teknikleri
4. hafta	Ekşi maya çeşitleri - 1 Meyve mayaları	Hamur mayalama
5. hafta	Ekşi maya çeşitleri - 2 Tahıl mayaları	Hamur mayalama
6. hafta	İrmik ve tam buğday ekmekleri - 1	Ekşi mayalı ekmek
7. hafta	İrmik ve tam buğday ekmekleri - 2	Ekşi mayalı ekmek
8. hafta	Bagetler ve zengin ekmekler - 1	
9. hafta	Bagetler ve zengin ekmekler - 2	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
10. hafta	Yöresel Ekmekler	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
11. hafta	Etnik Ekmekler-1	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler

12. hafta	Etnik Ekmekler - 2	Ekşi mayalı ekme�
13. hafta	Katmanlı hamurlar - 1	Ekşi mayalı ekme�
14. hafta	Katmanlı hamurlar - 2	Ekşi mayalı ekme�

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	1	14
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	1	14
Rapor Hazırlama			0
Sunu Hazırlama			0
Sunum	14	2	28
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			150
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,0
Dersin AKTS Kredisi			5

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	4	1	1	2	1	1	2	3	2	1	2	1	5	2
ÖÇ2	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	1	5	2
ÖÇ3	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	1	5	2

ÖÇ4	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	1	5	2
ÖÇ5	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	1	5	2
ÖÇ6	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek				

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Staj I	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00

Dersin Adı	Staj I
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	0,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulamasını amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin temel kavramları, Yeme-içme ile olgularını analizi, Yöresel mutfaklardan yemekler hazırlama, Dünya mutfaklarından yemekler hazırlama, Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre pastanenin teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık menüleri hazırlama, Konuk memnuniyetini sağlayabilmek için iletişim araçlarını etkili bir şekilde kullanma, pastane mutfağında gıda maddelerinin kalite

	kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama, Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama becerilerini kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Yok
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulamasını içermektedir.
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Alanına uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.	Yeme-içme ile olgularını analiz edebilir.
2.	Pastacılık ve ekmekçilik alanında ürünler hazırlayabilir.
3.	Dünya mutfaklarından ekmek, pasta ve tatlı ürünleri hazırlayabilir.
4.	Takım çalışması yürütebilme ve bireysel sorumluluk üstlenebilir.
5.	Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre mutfağın teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık tatlı/ hamur işleri/ ekmek menüleri hazırlayabilir.
6.	Konuk memnuniyetini sağlayabilmek için iletişim araçlarını etkili bir şekilde kullanabilir.
7.	Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklayabilir.
8.	Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlayarak işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulayabilir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
2. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
3. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
4. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
5. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
6. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme

7. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
8. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
9. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
10. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
11. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
12. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
13. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
14. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Bireysel Çalışma	60	2	120
Toplam İş Yükü Saati			120
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			4,00
Dersin AKTS Kredisi			4

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5

ÖÇ2	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ3	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ4	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ5	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ6	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Gönüllülük Çalışmaları	2	1		3	3

Dersin Adı	Gönüllülük Çalışmaları
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversiteler ile toplum arasındaki bağı güçlendirmenin amaçlandığı derste, hem teorik hem de uygulamalı olarak hayata geçecek bilgiler vermek.
Dersin İçeriği	Yönetim ve Organizasyon Kavramları; Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü

	Yönetimi; Temel Gönüllülük, Kamu Kurumları ile Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım; Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük; Göçmenler ve Gönüllülük gibi konularda öğrencileri bilgilendirmek
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	M. Lütfi Arslan, Gençlik ve Gönüllülük, Modern Çağda Gençliğin Anlam Arayışı, Bingöl Üniversitesi Uluslararası Sempozyumu, Bingöl Belediyesi Kültür Yayınları 2019, s. 249-263. Bedrettin Keskin, Ömer Miraç Yaman, Sivil Toplum ve Gençlik Politikaları Çerçevesinde Gençlik ve Gönüllülük, GSB. Semih Ofset, Fahri Çakı, “Gençlerin Uluslararası Gönüllü Hizmet Deneyimleri Ve Birey Üzerindeki Sosyo-Kültürel Etkileri” Akademik İncelemeler Dergisi Cilt:6 Sayı:1 2011, s.136-174
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	1: Anlatım 2:Soru-Cevap 3:Tartışma 4- Teorik bilgileri edindikten sonra, bireysel ve toplu olarak sivil toplum kuruluşlarının gönüllü çalışmalarında görev almak.
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

- 1 Bu derste öğrenci gönüllülük bilincinin yerleşmesi ve toplumumuzda sistematik olarak uygulanması noktasında bilgi ve tecrübelerini artırır.
- 2 Bu derste öğrenci gönüllülük faaliyetlerini teori ve uygulama olarak tanıyınca, bireyler bir kazanç beklentisinde bulunmamalarına rağmen, en büyük kazanımları edindiklerini anlayacaktır.
- 3 Gönüllülük çalışmaları ile kişinin kendine sosyal bir çevre edinerek yalnızlık duygusundan veya can sıkıntısından kurtulması ve toplumun yararına bir iş yapma gayreti içinde olması sağlanır.
- 4 Öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversiteler ile toplum arasındaki bağı güçlendirilmesi sağlanır.
- 5 Gönüllülük bilincinin öğrencilerin zihninde ve toplumda yerleşmesi ile toplumumuzda sistematik olarak uygulanması noktasında kazanımlar sağlanır.

Haftalık Konular

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Gönüllülük Dersi/Ders muhteva tanıtım	
2.Hafta	Kavramsal Alan: Genç, Gönül, Gönüllülük, STK, Vakıf, Hizmet, İhsan, Kıvam, Dert, Tecrübe, Duygusal Zeka	
3.Hafta	Genç ve Gönüllülükle alakalı Siteler ve Projeler	
4.Hafta	Örnek Projeler	
5.Hafta		Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım
6.Hafta	Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük	
7.Hafta	Göçmenler ve Gönüllülük	

8.Hafta	Arasınnav	
9.Hafta	Yönetim ve Organizasyon Örnekleri	
10.Hafta	Bireysel ve takım olarak Gönüllü Proje Sunumları	
11.Hafta	Bireysel ve takım olarak Gönüllü Proje Sunumları	
12.Hafta	Bireysel ve takım olarak Gönüllü Proje Sunumları	
13.Hafta	İş Planına Yönelik Atölye Çalışması (İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar)	
14.Hafta	İş Planına Yönelik Atölye Çalışması (İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar)	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	1	14
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			0
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	1	14
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	0	0
Rapor Hazırlama			0
Sunu Hazırlama			0
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			94
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			3,1
Dersin AKTS Kredisi			3

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ2	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ3	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ4	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ5	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek				

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Reçete Standartlaştırılması ve Maliyet Kontrolü	2			2	3

Dersin Adı	Reçete Standartlaştırılması ve Maliyet Kontrolü
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok

Dersin Amacı	Bu derste amaç; öğrencilere yemek tarifelerinin standartlaştırılmasında dikkate alınması gereken ilkeler doğrultusunda standart tarife hazırlama becerisi kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Yemek tarifesi ve standart kavramlarının ilişkisi ve önemi, yemek tarifelerinin hazırlanmasında kullanılan temel ölçütler, yemek tarifelerinin standartlaştırılmasında dikkate alınması gereken ilkeler, standart tarife hazırlama, Geçmişten günümüze farklı ülkelerde yemek alanına ilişkin standartlaştırma çalışmaları. Standart tarife kullanımının mutfak uygulamalarında sağladığı avantajlar.Tutarlılığın tanımı ve standart yemek tarifelerinde tutarlılık kavramı.Yemek Tarifelerinde Standartlaştırma işleminin avantaj ve dezavantajları.Standart Yemek Tarifelerinde bulunması gereken hususlar.Ağırlık ölçütleri Hacim ölçütleri Kalori ölçütleri.Beslenme bilgisi Standart tarifelerde eksik olan hususların tespiti. Gıda Güvenliği ve Beslenme Bilgisi. Yiyecek depolama bilgisi, Deopların özellikleri Yemek Tarifelerinin Standartlaştırılmasında Dikkate Alınması Gereken İlkeler.Standartlaştırma aşamaları.Reçetede kullanılan dilin özellikleri. Mutfak akımları ve bunlara yönelik standart reçete hazırlama.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Merdol,T.K.,(2003). Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri.(3. Baskı).Hatiboğlu Basım ve Yayımevi, Ankara.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1	Yemek tarifelerinin standartlaştırılması dersiyle ilgili temel kavramları bilir.
2	Yemek tarifelerinin hazırlanmasıyla ilgili temel ölçütleri bilir.
3	Yemek tarifelerinin standartlaştırılmasıyla ilgili temel ilkeleri bilir.
4	Yemek tarifelerinin standartlaştırılmasında kullanılan ilkeleri standart reçetelerin hazırlanmasında kullanabilir.
5	Standart bir tarife ile rasgele hazırlanmış bir tarife arasındaki farklılıkları ayırt edebilir.
6	Standart tarife kullanarak yemekleri hazırlar/hazırlatır.
7	Beslenme ve yiyecek içecek akımlarını bilir ve bunlara yönelik standart reçete düzenleyebilir.
8	Standart reçetelerde bulunması gereken hususları göz önünde bulundurarak farklı reçete tasarımları yapabilir.

Haftalık Konular

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Yemek Tarifesi ve Standart Kavramlarının İlişkisi ve Önemi Yemek tarifesi ve standart kavramları Yemek tarifelerinin standartlaştırılmasının önemi	
2.Hafta	Geçmişten günümüze farklı ülkelerde yemek alanına ilişkin standartlaştırma çalışmaları Standart tarife kullanımının mutfak uygulamalarında sağladığı avantajlar Tutarlılığın tanımı ve standart yemek tarifelerinde tutarlılık kavramı	
3.Hafta	Yemek Tarifelerinde Standartlaştırma işleminin avantaj ve dezavantajları Standart Yemek Tarifelerinde bulunması gereken hususlar	
4.Hafta	Ağırlık ölçütleri Hacim ölçütleri Kalori ölçütleri Beslenme bilgisi	
5.Hafta	Standart tarifelerde eksik olan hususların tespiti. Gıda Güvenliği, Beslenme Bilgisi Yiyecek depolama bilgisi, Deopların özellikleri	
6.Hafta	Yemek Tarifelerinin Standartlaştırılmasında Dikkate Alınması Gereken İlkeler Standartlaştırma aşamaları Reçetede kullanılan dilin özellikleri	
7.Hafta	Beslenme akımları	
8.Hafta	Beslenme akımları/Vejeteryan beslenme Vejeteryan beslenme akımına uygun örnek yemeklerin reçetelerini hazırlama	
9.Hafta	Beslenme akımları/Vegan beslenme Vegan beslenme akımına uygun örnek yemeklerin reçetelerini hazırlama	
10.Hafta	Lakto vejeteryan ve ovo vejeteryan beslenme akımlarına uygun örnek yemeklerin standart reçetesini hazırlama	
11.Hafta	Slow food hareketi ve bu harekete uygun beslenme kriterleri Reçete hazırlama çalışmaları	
12.Hafta	Fast Food Beslenme hareketi ve bu harekete uygun hazırlanmış örnek ürün reçeteleri hazırlama	
13.Hafta	Ayurvedik beslenme akımı ve bu akıma uygun örnek yemek reçetesi hazırlama	
14.Hafta	Standart reçetelerde bulunması gereken hususları göz önünde bulundurarak farklı reçete tasarımları yapma	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			94
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			3,1
Dersin AKTS Kredisi			3

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ 8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ3	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ4	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ5	1	3	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ6	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ7	1	3	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
ÖÇ8	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
Katkı	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

Düzeıı					
--------	--	--	--	--	--

IV. DÖNEM

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Çikolata Yapım Teknikleri	3,00	1,00	0,00	4,00	5,00

Dersin Adı	Çikolata Yapım Teknikleri
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok

Dersin Amacı	Bu ders kapsamında çikolatanın geçmişten günümüze tarihi yolculuğundan bahsedilmesi, kakao ağacının ve çeşitleri hakkında bilgi vererek çikolata üretim ve yapım aşamaları, çikolata çeşitleri, çikolata ve kakao ürünlerinin işleme yöntemlerini öğretilmesi amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği	Çikolata ve kakao ürünlerinin işleme yöntemlerini, çikolata yapımını, çikolata ve kakaonun tarihçesini ve önemi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar Yiyecek-İçecek hizmetleri alanında pastacılık mesleğinde çikolatayı, pastacılık ürünlerinde nasıl kullanabileceğini öğreten, butik çikolata ürünleri yapabilme becerisi sağlayan, farklı ürünler ortaya çıkarabilme bilgisi kazandıran konuları kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	The Science of Chocolate (Stephen Beckett), Çikolata (Denis Buosi), Kakao, Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Bilimi ve Teknolojisi (Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu), Aşkın İlacı Çikolata (Deniz Gürsoy)
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1. Kakaonun tarihçesini bilir.	
2. Kakao ağacı, çeşitleri ve özellikleri hakkında bilgi sahibi olur.	
3. Çikolata tarihi hakkında bilgi sahibi olur.	
4. Çikolata çeşitleri ve içeriği hakkında bilgi sahibi olur.	
5. Çikolata çeşitlerini hazırlayabilir.	
6. Çikolata temperleme becerisine sahip olur.	
7. Çikolatalı tatlılar hazırlayabilir.	

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders tanıtımı ve ders izlencesi	
2. hafta	Kakao tarihçesi	
3. hafta	Kakao ağacı ve özellikleri	
4. hafta	Çikolata tarihi ve bileşimi	
5. hafta	Endüstriyel ve el yapımı çikolata üretimi	
6. hafta	Çikolata malzemeleri ve yapımında kullanılan ekipmanlar	
7. hafta	Çikolata özellikleri ve çeşitleri	Ganaj yapımı
8. hafta	Vize	
9. hafta	Çikolata temperleme çeşitleri ve dikkat	Çikolata temperleme

	edilmesi gereken noktalar	
10. hafta	Roche çikolatanın diğer çikolata türlerinden ayıran özellikleri ve yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar	Roche çikolata yapımı
11. hafta	Truffle çikolatanın diğer çikolata türlerinden ayıran özellikleri ve yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar	Truffle çikolata yapımı
12. hafta	Dolgulu çikolatanın diğer çikolata türlerinden ayıran özellikleri ve yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar	Dolgulu çikolata yapımı
13. hafta	Artisan çikolata yapımında kullanılan alet ve ekipmanların tanıtımı, yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar	Artisan çikolata yapımı
14. hafta	Çikolata sosları, çikolataların tatlılara hangi aşamada eklenmesi gerektiği hakkında bilgi verilir.	Çikolatalı tatlıların (sufle, çikolatalı pasta, brownie vb.) yapımı

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	4	1	4
Gösterim	7	3	21
Ev Ödevi	1	15	15
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	1	8	8
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	4	4
Toplam İş Yükü Saati			152
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,0
Dersin AKTS Kredisi			5

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	2	4	2	2	1	1	1	1	5	1	1	2	1	5	5
ÖÇ2	2	4	2	2	1	4	1	1	5	1	1	2	1	5	5
ÖÇ3	2	4	2	2	1	1	1	1	5	1	1	1	1	5	5
ÖÇ4	2	4	2	2	1	4	5	1	5	1	3	4	3	5	5
ÖÇ5	2	2	1	1	4	3	1	5	5	2	4	5	1	5	5
ÖÇ6	2	3	1	1	4	4	1	5	5	2	3	5	2	5	5
ÖÇ7	2	5	1	1	4	4	1	5	5	3	4	5	3	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	İleri Pastacılık Teknikleri II	3,00	1,00	0,00	4,00	6,00

Dersin Adı	İleri Pastacılık Teknikleri II
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında ileri düzey pastacılık ile ilgili kavramlar, trendler ve

	tekniklerin öğretilip uygulanması, akabinde öğrencilerin ileri pastacılık tekniklerini mezun olduktan sonra kendi alanlarının üretim bölümlerinde başarılı şekilde uygulayabilmesini amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Yeni pasta ürünlerini tasarlama, yeni ürün hazırlama, farklı görünüm ve farklı tatları birleştirerek yeni ürünler elde etme, Füzyon mutfağı ve moleküler gastronomi uygulamaları, dünya mutfaklarından uygulamalar, pastacılıkta yeni tekniklerin denenmesi ve hazırladığı ürünleri reçetelendirme, fotoğrafını çekerek arşivleme, pastacılık alanında kullanılan "mirror glaze, naked cake, geoda cake" gibi konuları kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Butik Pastacılık (Peggy Porschen), Patisserie: Pastacının El Kitabı (Christophe Felder), Cafe Fernando (Cenk Sönmezsoy), Resimleriyle Adım Adım Meyveli Tatlılar ve Pastalar (Anne Willan, Esin Karakurt), The Art of French Pastry: A Cookbook (Jacquy Pfeiffer, Martha Rose Shulman), French Pâtisserie (École Ferrandi), The Italian Bakery (The Silver Spoon), Dünyanın En Güzel Tatlıları (Martha Day)
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci;	
1.Pastane ürünleri ve tatlı alanında ileri düzey bilgilere sahip olur.	
2.Farklı beslenme şekillerine göre tatlı ve pastane ürünlerini hazırlayabilir.	
3. Buttercream hazırlayarak modellemeler yapmayı ve pasta süslemede kullanmayı bilir.	
4. Güncel trendlere göre pasta yapmayı öğrenir.	
5. Uluslararası mutfak kültüründe yer alan tatlıları uygulayabilir.	

Haftalık Konular ve Hazırlıklar		
	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders Tanıtımı ve Ders İzlenesi	
2. hafta	Farklı beslenme şekillerine göre tatlı ve pastane ürünlerin içerik ve bilgileri	Glutensiz tatlılar, vegan tatlılar, laktozsuz tatlıların hazırlanması ve sunumu
3. hafta	Buttercream hazırlama ve renklendirme aşamaları, saklama koşulları	Buttercream Kullanarak çiçek modellemeleri, buttercream hazırlanması ve renklendirilmesi, farklı duylar kullanarak çiçek modelleme
4. hafta	Modern pasta yapım tekniklerinde dikkat edilmesi gereken hususlar	Bento Pasta
5. hafta	Modern pasta yapım tekniklerinde dikkat edilmesi gereken hususlar	Lambeth pasta

6. hafta	Modern pasta yapım tekniklerinde dikkat edilmesi gereken hususlar	Naked Cake
7. hafta	Modern pasta yapım tekniklerinde dikkat edilmesi gereken hususlar	Mousse kek, Modernize Ekler ve Profiterol
8. hafta	Vize	
9. hafta	Ortadoğu Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürün tarih, bilgi ve özellikleri	
10. hafta		Ortadoğu Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürünlerin hazırlanması ve sunumu
11. hafta	Asya Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürün tarih, bilgi ve özellikleri	
12. hafta		Asya Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürünlerin hazırlanması ve sunumu
13. hafta	Kuzey Amerika ve Güney Amerika Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürün tarih, bilgi ve özellikleri	
14. hafta		Kuzey ve Güney Amerika Mutfak kültüründe yer alan pastane ve tatlı ürünlerin hazırlanması ve sunumu

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	8	4	32
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	14	1	14
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	1	7
Gösterim	7	4	28
Ev Ödevi	1	15	15
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4
Final Sınav Hazırlık	2	8	16
Okuma	1	8	8
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	4	4
Toplam İş Yükü Saati			171
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			5,7

Dersin AKTS Kredisi	6
---------------------	---

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	5	2	3	3	5	5	2	5	1	3	5	1	5	5
ÖÇ2	1	5	2	1	4	5	1	5	5	4	4	5	5	5	5
ÖÇ3	1	5	2	1	4	3	1	5	5	1	4	5	1	5	5
ÖÇ4	1	5	2	1	4	5	1	5	5	4	3	5	3	5	5
ÖÇ5	1	5	2	1	4	5	1	5	5	4	4	5	5	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Yöresel Ekmekçilik ve Unlu Mamüller	3	1			5

Dersin Adı	Yöresel Ekmekçilik ve Unlu Mamüller
Dersin Seviyesi	Önlisans
Dersin Kredisi	4
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin Türkiye'nin farklı yörelerde üretilen yöresel ekmeklerini, imalatında kullanılan hammaddeyi, yapım tekniklerini ve pişirme yöntemlerini öğrenmektir.
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği, Türkiye'nin bölgelerinde yetiştirilen tahılları, bu tahıllardan elde edilen un çeşitlerini, bölgeden bölgeye farklılaşan hazırlama yöntemlerini, pişirme tekniklerini, ekmek çeşitlerini üretmeyi kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Naskali, E., G. (2015) Ekmek Kitabı. Editör: Emine Gürsoy Naskali. Kitabevi İstanbul Akar-Şahingöz S., Şimşek N., Demir Ş.,(2022) Tatlı ve Pasta Üretimi, Ankara: Nobel Yayıncılık Badem A., (2022), Pastacılık 1,Hammaddeler, Temizlik Hijyen, Dizayn. Ankara: Nobel Yayıncılık Kurnaz A., Şengül S., TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar Ankara: Detay Yayıncılık
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	1:Anlatım 4:Alıştırma ve Uygulama 5:Gösteri 6:Gösterip Yaptırma 9:Benzetim 2:Soru-Cevap 3:Tartışma 8:Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci;
1. Antik Anadolu medeniyetlerindeki ekmek kültürü hakkında bilgi edinir.
2. Osmanlı dönemi tahıl ve hububat üretimi ve ticareti, ekmek çeşitleri ve fırıncılık yapılanması hakkında bilgi edinir.
3. İslam dininin Anadolu ekmek kültürüne etkileri konusunda bilgi edinir.
4. Anadolu ekmek kültürünün diğer etnik topluluklarla etkileşimini ve ekmek çeşitliliğindeki rollerini öğrenir.
5. Günümüzde Anadolu'da yöresel ekmek yapmak için kullanılan fırın ve ocak çeşitlerini ve kullanımını öğrenir.

6. Türkiye'nin farklı yörelerine ait ekmekleri tanır ve ekmeklerin nasıl yapılacağına yönelik süreçleri uygulamalı bir şekilde öğrenir.

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Anadolu da üretilen tahıl çeşitleri, buğday çeşitleri. Antik çağlarda Anadolu medeniyetlerinde ekmeğin yeri ve ekmek çeşitleri (Hititler, Frigyalılar, Rumlar vs.)	
2. hafta	Osmanlı dönemi Tahıl tedariki ve değirmencilik.	Hamur yapım teknikleri
3. hafta	Osmanlı dönemi Fırıncılık yapılanması ve sistemin işleyişi.	Hamur yapım teknikleri
4. hafta	İslam'ın Anadolu ekmek tüketim kültürü üzerine etkileri.	Hamur mayalama
5. hafta	Anadolu ekmek kültürü ve etnik çeşitliliğin etkisi	Hamur mayalama
6. hafta	Anadolu'da Ekmek yapımı için kullanılan geleneksel fırın ve ocak çeşitleri ve Çalışma prensipleri.	Ekşi mayalı ekmek
7. hafta	İstanbul ve Trakya bölgesi ekmekleri. Nohut ekşi mayalı köy ekmeği.	Marmara Bölgesi Ekmekleri
8. hafta	İstanbul ve Trakya bölgesi ekmekleri. Nohut ekşi mayalı köy ekmeği.	Marmara Bölgesi Ekmekleri
9. hafta	Ege bölgesi ekmek kültürü. Manisa kula ekmeği Afyonkarahisar ekşi mayalı patatesli ekmek	Ege mutfağında bulunan ekmekler
10. hafta	Akdeniz bölgesi ekmek kültürü ve çeşitleri. Çapata ekmeği Gastra ekmeği	Akdeniz mutfağında bulunan ekmekler
11. hafta	Anadolu ekmek kültürü, ekmek çeşitleri, gelenek ve göreneklerde ekmek, Cevizli ekmek Yufka ekmeği	Cevizli ekmek yapımı
12. hafta	Karadeniz bölgesi ekmek kültürü ve ekmek çeşitleri Trabzon vakfikebir ekmeği Mısır ekmeği	Mısır ekmeği yapımı
13. hafta	Doğu Anadolu ekmek kültürü Tandır ekmekleri Lavaş ekmeği Pide	Tandı ekmeği yapımı
14. hafta	Arap kültürü etkisindeki Güneydoğu Anadolu bölgesi ekmek kültürü Kübban Tırnaklı	Lavaş ekmeği yapımı

Değerlendirme Sistemi

1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati

		(Saat)	
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	3	42
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	14	1	14
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	2	28
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	1	14
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	2	28
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü Saati			150
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			5,0
Dersin AKTS Kredisi			5

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	
ÖÇ1	1	4	1	1	2	1	1	2	3	2	1	2	2	5	2	
ÖÇ2	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	2	5	2	
ÖÇ3	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	2	5	2	
ÖÇ4	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	2	5	2	
ÖÇ5	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	2	5	2	
ÖÇ6	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	2	5	2	
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek			

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Mesleki Yabancı Dil II	4			4	4

Dersin Adı	Mesleki Yabancı Dil II
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Dersin amacı, Öğrencilerin Avrupa Dilleri ortak çerçeve sınıflandırılmasında belirlenmiş değerlendirme sisteminde tanımlanmış temel kullanıcı/Elementary seviyesine paralel olarak İngilizce dil becerisi için gerekli temel kavramlara ve mesleki terminolojiye hakim olmalarını sağlamaktır. Ayrıca öğrencilerin akademik ve iş yaşantılarında kullanabilecekleri temel İngilizce okuma, yazma, dinleme, konuşma becerilerinin öğrencilere kazandırılması hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Türk ve Dünya mutfaklarını genel hatlarıyla anlatan ve otelcilik ve turizm içerikli ünitelerin çalışmaları yapılır. İş başvurularında kullanmak üzere CV hazırlama çalışması, mülakat sırasında kendini sunma çalışmaları, mutfakta personel arasında geçen diyalog çalışmaları yapılır. İş akademik yaşantılarında karşılaşılabilecekleri durumlarla alakalı hazırlanmış ünitelerin çalışması yapılır. Bu çalışmalara paralel olarak diyalog, yazma, dinleme, konuşma(role-play) aktiviteleri yapılır .
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Öğretim görevlisi tarafından hazırlanan Mesleki İngilizce ders notları
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	1: Anlatım 2:Soru-Cevap 3:Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;
1 iş başvurusu için CV hazırlayabilir
2 İş görüşmesinde kendini tanıtabilir
3 İş yerindeki sağlık ve güvenlik önlemlerinin farkına varabilir
4 Otel içinde ve dışında yön tarifi verebilir
5 İş ile alakalı telefon görüşmesi yapabilir

Haftalık Konular

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Dersin içeriği ile ilgili bilgi verilir. "Büfeler " ünitesi işlenir.Büfenin nasıl hazırlandığı ile ilgili okuma parçası üzerinde çalışılır. Öğrencilere kahvaltı ,brunch ve öğle yemeği büfe menüsü hazırlattırılır.	
2.Hafta	iş başvurusunda kullanılmak üzere CV hazırlama çalışması yapılır. Öğrenciler kendi	

	CV lerini hazırlarlar	
3.Hafta	Mülakatta kendini sunabilme ,iş tecrübelerinden ve gelecek planlarından bahsedebilme konusunda çalışma yapılır .	
4.Hafta	Mülakat konusu soru-cevap,role play aktivitesi	
5.Hafta	' Explaining and Instructing' Ünitesi Mutfakta yaptıkları işleri açıklamaya yönelik çalışmalar yapılır	
6.Hafta	Taking difficult phone calls Ünitesi İşleri ile ilgili telefon görüşmelerinde kullanılacak yapıların üzerinde durulur	
7.Hafta	Giving Directions Indoors Ünitesi Otelin bölümleri ,Yer-yön bildiren edatlar çalışılır. Otel içinde yön tarifi verme üzerinde çalışılır	
8.Hafta	Ara Sınav	
9.Hafta	Giving Directions outside Ünitesi Bir şehirde bulunan mekanlar ,yer yön bildiren edatlar çalışılır. Şehir içinde yön tarifi verme üzerinde çalışılır.	
10.Hafta	Facilities For the Business Traveller Ünitesi Otelin Müşterilere sunduğu servisler ile ilgili ünite çalışması yapılır	
11.Hafta	Offering Help and And Advice Ünitesi Present perfect Tense Tavsiye verme ve yardım talep etme ile ilgili yapılar çalışılır.	
12.Hafta	Dealing With Problems Ünites Otelde oluşan problemlerle başa çıkma konusunda ünite çalışması yapılır. should+ present perfect passive yapısı çalışılır	
13.Hafta	Instructions Ünitesi Kokteyl çeşitleri çalışılır ve kokteyl tarifi verilir	
14.Hafta	Health and Safety at Work Ünitesi Sağlık ve güvenlik önlemleri ile ilgili ünite çalışması yapılır	

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	4	56
Haftalık Ders Saati (Uygulama)			

Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	1	14
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması	14	1	14
Materyal Tasarlama / Uygulama	14	1	14
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati			122
Toplam İş yükü Saati / 30 AKTS			4,1
Dersin AKTS Kredisi			4

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta				4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Staj II	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00

Dersin Adı	Staj II
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	0,00
Dersin Tipi	Zorunlu
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulamasını amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Pastacılık ve Ekmekçilik mesleğinin temel kavramları, Yeme-içme ile olgularını analizi, Yöresel mutfaklardan yemekler hazırlama, Dünya mutfaklarından yemekler hazırlama, Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre pastanenin teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık menüleri hazırlama, Konuk memnuniyetini sağlayabilmek için iletişim araçlarını etkili bir şekilde kullanma, pastane mutfağında gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama, Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama becerilerini kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Yok
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulamasını içermektedir.
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. Yeme-içme ile olgularını analiz edebilir.
2. Yöresel mutfaklardan tatlı ve hamur işleri hazırlayabilir.
3. Dünya mutfaklarından tatlı ve hamur işleri hazırlayabilir.
4. Takım çalışması yürütebilme ve bireysel sorumluluk üstlenebilir.
5. Yemek verilecek hedef kitlenin özelliklerine göre mutfağın teknik donanımı ve personelinin niteliklerini göz önünde bulundurarak günlük, haftalık, aylık ve yıllık tatlı ve pastane menüleri hazırlayabilir.
6. Konuk memnuniyetini sağlayabilmek için iletişim araçlarını etkili bir şekilde kullanabilir.
7. Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapabileceği ve besinleri saklayabilir.
8. Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlayabilme ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulayabilir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar

	Teorik	Uygulama
1. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
2. hafta		Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme

3. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
4. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
5. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
6. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
7. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
8. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
9. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
10. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
11. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
12. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
13. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme
14. hafta	Alanı ile ilgili öğrenmiş olduğu bilgileri çalışma ortamına aktarabilmek ve öğrenmiş olduğu alan bilgilerini iş arkadaşları ile paylaşabilme

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Bireysel Çalışma	60	2	120
Toplam İş Yükü Saati			120
Toplam İşyükü Saati / 30 AKTS			4,00

Dersin AKTS Kredisi	4
---------------------	---

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ2	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ3	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ4	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ5	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ6	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Girişimcilik	2			2	2

Dersin Adı	Girişimcilik
------------	--------------

Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Girişimcilik dersi, girişimcilik kavramlarıyla ilgili konuların öğrenilmesi, girişimcilikteki anahtar kavramların açıklanması ve teorik çerçeveye günlük hayattaki uygulamalar arasında bir köprü kurmayı amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Girişimcilik dersinde Girişimcilik Kavramları Ve Girişimci Düşüncenin Temelleri, Girişimcinin Özellikleri ve Girişimcilik Süreçleri anlatılacak olup, Girişimcilik Özelliklerinin Sınanması, İş Fikri Geliştirme, İşletme kavramı, işletme türleri, İş Planı Kavramı Ve Pazar Araştırması ile Pazarlama Planı konuları ele alınacaktır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Öğretim Elemanı ders notu, Kesim, M. (2010). Girişimcilik. Sistem Ofset. Ankara
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım 2:Soru-Cevap 3:Tartışma
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Örgün Eğitim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. Girişimcilik Kavramları, Girişimcinin Özellikleri, Girişimcilik Süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
2. Girişimcilik Özelliklerinin Sınanması, İş Fikri Geliştirme ve Yaratıcılık Egzersizlerini bilir
3. İşletme kavramı, işletme fonksiyonları ve türlerini tanır.
4. İş Planı Kavramı ve Öğeleri, Pazar Araştırması ve Pazarlama Planı konularına hâkim olur.

Haftalık Konular

	Teorik	Uygulama
1.Hafta	Girişimcilik Girişimci Kavramları Ve Girişimci Düşüncenin Temelleri, Girişimcinin Özellikleri, Girişimcilik Süreci, Ve Girişimcinin İşlevleri,	
2.Hafta	Girişimcilik Özelliklerinin Sınanması, İş Fikri Geliştirme Ve Yaratıcılık Egzersizleri İle Sorumlu Girişimcilik Kavramı Ve Tecrübe	

	Paylaşımı,	
3.Hafta	Girişimcilik Özelliklerinin Sınanması, İş Fikri Geliştirme Ve Yaratıcılık Egzersizleri İle Sorumlu Girişimcilik Kavramı Ve Tecrübe Paylaşımı,	
4.Hafta	İşletme kavramı, işletme fonksiyonları, türleri, kuruluş şekilleri, mali ve hukuki sorumluluklar	
5.Hafta	İşletme kavramı, işletme fonksiyonları, türleri, kuruluş şekilleri, mali ve hukuki sorumluluklar	
6.Hafta	İş Planı Kavramı Ve Öğeleri, Pazar Araştırması ve Pazarlama Planı(Pazar Araştırması, Pazarlama Planları Hazırlanışı, Ve Pratikte Kullanımı)	
7.Hafta	İş Modeli Ve İş Planına Yönelik Atölye Çalışması ve Pazar Araştırması ve Pazarlama Planı(Pazar Araştırması, Pazarlama Planları Hazırlanışı, Ve Pratikte Kullanımı)	
8.Hafta	Ara Sınav - İş Modeli Ve İş Planına Yönelik Atölye Çalışması @ Pazar Araştırması ve Pazarlama Planı(Pazar Araştırması, Pazarlama Planları Hazırlanışı, Ve Pratikte Kullanımı)	
9.Hafta	İş Planı Kavramı Ve Öğeleri, Yönetim Planı ve Üretim Planı(Temel Küçük İşletme Yönetimi Bilgileri, Üretim Planlaması)	
10.Hafta	İş Modeli Ve İş Planına Yönelik Atölye Çalışması, Yönetim Planı ve Üretim Planı(Temel Küçük İşletme Yönetimi Bilgileri, Üretim Planlaması Ve Planların Uygulanması)	
11.Hafta	İş Planı Kavramı Ve Öğeleri ve Finansal Plan(İşletme Kurulumu ve Yönetimi İçin Gerekli Temel Finans Bilgileri)	
12.Hafta	İş Modeli Ve İş Planına Yönelik Atölye Çalışması ve Finansal Plan(Finansal Plan Hazırlanması Ve Uygulanması)	
13.Hafta	İş Planına Yönelik Atölye Çalışması (İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar)	
14.Hafta	İş Planına Yönelik Atölye Çalışması (İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar)	

Değerlendirme Sistemi

1	Vize	%40
2	Final	%60

İş yükü Hesaplaması

Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	14	2	28

Haftalık Ders Saati (Uygulama)			
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Kaynaklara Ulaşma ve Okuma	14	1	14
Webte Tarama / Kütüphane Araştırması			
Materyal Tasarlama / Uygulama			
Rapor Hazırlama			
Sunu Hazırlama			
Sunum	14	1	14
Yarıyıl İçi Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlık	1	4	4
Yarıyıl İçi Sınavı	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü Saati	66		
Toplam İş yükü Saati / 30 AKTS	2,2		
Dersin AKTS Kredisi	2		

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ2	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ3	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ4	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
ÖÇ5	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek				

DERS İZLENESİ

Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
	Kahvaltılık Hamur İşleri	3,00	1,00	0,00	4,00	4,00

Dersin Adı	Kahvaltılık Hamur İşleri
Dersin Seviyesi	Ön lisans
Dersin Kredisi	4,00
Dersin Tipi	Seçmeli
Ön Koşullar	Yok
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrencilere kahvaltı hazırlama aşamasında mutfağın işleyişi ve düzeni hakkında bilgilendirilmesi, kahvaltılık hamur işlerinin hazırlanması, hazırlanan ürünlerin sunumu, dünya mutfağında yer alan farklı kahvaltı kültürleri hakkında bilgi, beceri, uygulama deneyimi kazandırılması amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği	Çeşitli hamur tekniklerine uygun hamur hazırlayarak istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlanması, gözleme, pişi hamuru, bazlama, sigara böreği, boyoz, krep, poğaç ve açma çeşitleri gibi ürünlerin yanı sıra açık büfe kahvaltı sunumu konularını kapsamaktadır.
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Kahvaltının Kitabı (Halit Haliloğlu), Kahvaltıya Dair Her Şey (Süleyman Dilsiz), Dünya Mutfaklarından Hamur İşleri (Martha Day), Kahvaltı&Brunch (Nathalie Stoyanof Suda), Adım adım Hamur İşleri (Hakan Doğan)
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri	Gösterim, Gösterip Yaptırma, Soru-Cevap, Sözel Anlatım, Grup Çalışması
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Dersi Veren Öğretim Elemanı	
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	
Dersin Verilişi	Dersin içeriğine uygun temel öğretim

Ders Öğrenme Çıktıları

Bu dersi tamamladığında öğrenci;

1. Ulusal ve uluslararası peynir çeşit ve özelliklerini bilir.
2. Ulusal ve uluslararası işlenmiş et ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.
3. Ulusal ve uluslararası mutfakta yer alan marmelat, reçel, meyveli yoğurt karışımları ve temel sosları yapabilir.
4. Ülkelere göre kahvaltı kültürleri hakkında içerik ve bilgi sahibi olur.
5. Kahvaltılarda servis edilen hamur işlerini uygulama becerisine sahip olur.
6. Kahvaltılarda servis edilen sıcak ürünler (menemen, çırpılmış yumurta, poşe yumurta, kızartmalar, kroket vb.) uygulama becerisine sahip olur.
7. Kahvaltılarda yer alan Pişi, poğaç, simit, açma, börek çeşitleri, gözleme gibi ürünleri yapma becerisine sahip olur.
8. Açık büfe kahvaltı büfesi hazırlayabilir.

Haftalık Konular ve Hazırlıklar

	Teorik	Uygulama
1. hafta	Ders tanıtımı ve ders izlencesi gösterimi	
2. hafta	Dünya Mutfağında yer alan peynirler ve kahvaltıda kullanım alanları	

3. hafta	Dünya Mutfağında yer alan işlenmiş/yarı işlenmiş et ürünleri ve kahvaltıda kullanım alanları	
4. hafta	Dünya Mutfağında yer alan reçel, marmelat, meyveli yoğurt karışımları ve kahvaltılık soslar ve kahvaltıda kullanım alanları	
5. hafta	Ükelere göre kahvaltı kültürlerinde yer alan hamurişleri	
6. hafta	Krep ve pancake arasındaki ortak ve farklı yönler	Krep ve Pancake Uygulamaları
7. hafta	Kahvaltılarda servis edilen yumurtaların servis ve sunum şekilleri, yumurta pişirme dakikaları	Yumurta Çeşitleri (haşlanmış, omlet çeşitleri, scrambled egg, poşe yumurta, yumurtalı ekmek, French toast, menemen vb.)
8. hafta	Vize	
9. hafta	Pişi yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar ve kullanılacak malzemelerin sahip olması gereken özellikleri	Mayalı ve kabartma tozu ile hazırlanan pişi yapımı ve sunumu
10. hafta	Poğaçta yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar ve kullanılacak malzemelerin sahip olması gereken özellikleri	Poğaçta Çeşitleri yapımı (mayalı ve kabartma tozu eklenerek elde edilen poğaçta çeşitleri)
11. hafta	Simit ve açma yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar ve kullanılacak malzemelerin sahip olması gereken özellikleri	Simit ve Açma yapımı
12. hafta	Börek çeşitleri yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar ve kullanılacak malzemelerin sahip olması gereken özellikleri	Börek Çeşitleri (sigara, tepsi, kol, su böreği vb.)
13. hafta	Gözleme çeşitleri yapımında dikkat edilmesi gereken noktalar ve kullanılacak malzemelerin sahip olması gereken özellikleri	Gözleme Çeşitleri yapımı
14. hafta	Açık büfe kahvaltı içerikleri, süslemesi, servis ve dizayn özellikleri	Açık Büfe Kahvaltı Hazırlama ve Sunumu

Değerlendirme Sistemi		
1	Vize	%40
2	Final	%60

İşyükü Hesaplaması			
Aktiviteler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık Ders Saati (Teori)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Uygulama)	7	4	28
Haftalık Ders Saati (Laboratuvar)			
Derse Katılım	7	1	7
Soru-Yanıt	7	1	7
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	7	1	7
Gösterim	7	3	21
Ev Ödevi			
Ara Sınav Hazırlık	1	4	4

Final Sınav Hazırlık	1	8	8
Okuma	1	5	5
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	1	1	1
Final	1	4	4
Toplam İş Yüğü Saati			120
Toplam İşyüğü Saati / 30 AKTS			4,00
Dersin AKTS Kredisi			4

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ5	PÇ6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	1	3	1	2	2	4	2	2	3	3	3	1	5	5	5
ÖÇ2	2	2	1	2	4	4	2	2	3	3	3	1	5	5	5
ÖÇ3	1	4	1	2	4	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5
ÖÇ4	1	4	1	2	4	4	1	5	3	4	3	2	5	5	5
ÖÇ5	1	3	1	2	4	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5
ÖÇ6	1	4	1	2	4	4	1	5	5	4	4	2	5	5	5
ÖÇ7	1	4	1	2	4	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5
ÖÇ8	1	4	1	5	4	5	1	5	5	4	5	4	5	5	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Ders Bilgi Paketi (İngilizce)

I. DÖNEM

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Information and Communication Technology	2.00	0.00	1.00	3.00	4.00

Course Title	Information and communication technology
Course Level	Associate degree
Course Credit	3
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of Lesson	The course aims to provide students with the ability to use computers at a basic level (preparing documents, preparing tables, preparing presentations, using the internet).
Course Content	Communication and computer issues that enable information to be collected, processed, stored and transmitted from one place to another via networks will be discussed
Course Book/Material/Recommended Resources	2012, BAL, Hasan Çebi. Computer and Internet Use, Murathan Publications
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lectures, question-answer, e-textbook, e-course presentation
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes	
When the student completes this course;	
1. Knows the computer in general and explains its working principle.	
2. It uses the Windows 7 operating system at a basic level.	
3. Learns environmental equipment.	
4. Knows and applies office programs.	
5. It accesses and communicates information over the network.	

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Lab
Week 1	Definition, history and peripheral equipment of the computer	
Week 2	Personalization of the computer and windows	
Week 3	microsoft office word	Microsoft office word
Week 4	microsoft office excel	Microsoft office excel
Week 5	Microsoft office power point	Microsoft office power point
Week 6	Internet and internet browser, e-mail management	Internet and internet browser, e-mail management

LO3	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO4	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO5	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO6	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Contribution Level	1 Very Low			2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High		

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
--------------------	--------------------	----------------	-----------------	------------	---------------------	-------------

	Ataturk's Principles and History of Revolution I	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00
--	--	------	------	------	------	------

Course title	Ataturk's Principles and History of Revolution I
Course Level	Associate degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	At the end of this course, the student will learn the concepts related to Ataturk's Principles and the History of the Revolution, the Ottoman Renovation process, the New Ottomans, I. and II. The Constitutional Monarchy Periods, parallel developments in Europe (such as the Industrial Revolution and the French Revolution), World War I and its consequences, the Armistice of Mudros and its subsequent developments, the Congresses within the scope of the National Struggle, and the National Pact decisions taken by the last Ottoman Parliament. will be able to explain and interpret the Turkish Grand National Assembly Period, the Fronts and the Mudanya Armistice Agreement, the Foreign Policy followed in the War of Independence and finally the 1923 Lausanne Peace Treaty.
Course Content	Concepts, definitions, course methods and description of resources, Industrial Revolution and French Revolution, Dissolution of the Ottoman Empire (XIX. Century), Tanzimat and Reform Edict, I. and II. Constitutional Monarchy, Tripoli and Balkan Wars, World War I, Armistice of Mudros, Wilson Principles, Paris Conference, Mustafa Kemal Pasha's Landing in Samsun and the Situation in Anatolia, Amasya Circular, National Congresses, Opening of the Last Ottoman Parliament, Grand National Assembly of Turkey. The Establishment of the Republic of Turkey and Internal Rebellions, the Essential Organization Law, the Establishment of the Regular Army, I. and II. The period is examined under the main headings of İnönü, Kütahya-Eskişehir and Sakarya Square Battles, the Great Offensive, the agreements during the War of Independence, the Treaty of Lausanne, the Abolition of the Sultanate.
Course Book/Material/Recommended Resources	1. Atatürk, Mustafa Kemal, Speech, Ankara 1997. 2. Kodaman, Bayram, Historical-Intellectual Foundations of the Republic and Atatürk, Isparta 2001. 3. Mumcu, Ahmet, Foundations and Development of the Turkish Revolution in Terms of History, Ankara 1971. 4. Baykara, Tuncer, Turkish Revolution History and Ataturk's Principles, Istanbul 2006. 5. Aybars, Ergun, History of the Republic of Turkey I-II, Izmir 2005. 6. Commission, Republic of Turkey I-II Ataturk Research Center Publication 7. Commission, Ataturk's Principles and History of the Revolution I /1, I/2, II, YÖK Publication 8. Derviş Kılınçkaya (ed): Atatürk and the History of the Republic of Turkey. Siyasal Kitabevi, Ankara, 2004. 9. Ahmad, Feroz, The Formation of Modern Turkey, Istanbul, 1995. 10. Atatürk's Speeches and Statements, 3 volumes, Ankara, 1981. 11. Atatürk's Circular Telegrams and Declarations, 4 volume, Ankara, 1964. 12. Bayur, Yusuf Hikmet, Turkish Revolution History, 10 volumes, Ankara, 1991. 13. Berkes, Niyazi, Modernization in Turkey, Ankara, 1978. 14. Karpat, Kemal, H., Turkish Democracy History, Istanbul, 1967. 15. Lewis, Bernard, The Birth of Modern Turkey, Ankara, II. Edition, 1984. 16. Mumcu, Ahmet, Foundations and Development of the Turkish Revolution in Terms of History -, Ankara, 1974. 17. Zürcher, EJ, History of Modernizing Turkey, Istanbul, 1999. Textbooks of all Universities, Turkish Historical Society Publications,

	Atatürk Research Center Publications, Memories and similar sources.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Written and Oral Expression
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes	
When the student completes this course;	
1. Understands and evaluates the transition process from Empire to National State, together with its reasons.	
2. Understands Mustafa Kemal Atatürk's idea of "raising Turkey above the level of contemporary civilization".	
3. Gains the ability to evaluate current issues in the light of historical information.	
4. Have knowledge about Social Policy, Political science and international relations.	
5. Provides the ability to obtain information management and analysis skills from different sources.	
6. Examines the conditions and principles of gaining and losing Turkish citizenship based on concrete events.	
7. Gains the ability to synthesize national values and universal values.	
8. Learns lessons by understanding the basics of the Turkish modernization process.	

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	An overview of the 19th Century World is made by introducing the basic concepts, definitions, course methods and resources related to the course.	
Week 2	A general overview of the Ottoman Empire, the reasons for the collapse of the Ottoman Empire, the Reform movements and their results are covered.	
Week 3	Intellectual movements aimed at saving the Ottoman Empire are discussed.	
Week 4	The Eastern Question and the wars that triggered the collapse of the Ottoman Empire (War of 93, Tripoli War, Balkan Wars) are discussed.	
Week 5	The general situation of the world and the Ottoman Empire before World War I, the outbreak of World War I, the Ottoman Empire's entry into the war and the fronts on which it fought are discussed.	
Week 6	The intellectual movements that affected the world in the 20th century, the impact of these movements on minorities and the Armenian Question are discussed.	

Week 7	The Armistice of Mudros, its important provisions and the projects of sharing the Ottoman Empire are discussed.	
Week 8	Occupations, the attitude of the society, the Istanbul government and the minorities against the occupations, societies, their activities and general characteristics are discussed.	
Week 9	Mustafa Kemal's landing in Samsun, the beginning of the War of Independence, Circulars and Congresses are covered.	
Week 10	Relations between the Representative Committee and the Istanbul government, the opening of the Parliament, the National Pact, the occupation of Istanbul, the opening of the Turkish Grand National Assembly and the management of the War of Independence, rebellions and measures are discussed.	
Week 11	The War of Independence takes place on the Eastern and Southern Fronts.	
Week 12	Western Front Wars, Mudanya negotiations and the Abolition of the Sultanate are covered.	
Week 13	Political activities during the War of Independence are covered.	
Week 14	The 1923 Lausanne Peace Treaty is analyzed.	

Evaluation System		
1	Midterm	30%
2	Final	70%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources			
Web Browsing / Library Research			
Material Design / Practise			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam			
Preparation for the Final Exam	14	2	28
Midterm Exam	1	1	1

Semester final exam	1	2	2
Total Workload Hours			59
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.0
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship																
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15	
LO1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
--------------------	--------------------	----------------	-----------------	------------	---------------------	-------------

	Turkish Language I	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00
--	--------------------	------	------	------	------	------

Course Title	Turkish Language I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to make people understand the features of the Turkish language and its rules of operation and to show them with examples; to improve students' vocabulary through written and oral texts; To provide students with the habit of following spelling rules and using punctuation marks appropriately; To give students the habit of reading books; To provide students with scientific, critical, questioning, interpretive, creative and constructive thinking habits and to raise young people who are conscious of their mother tongue.
Course Content	Language concept. The place and importance of language as a social institution in the life of the nation. Language-culture relationship. The status of the Turkish language among world languages and its areas of expansion. Sounds in Turkish and their classification. Sound features of Turkish and rules regarding phonetics. Syllable knowledge. Spelling rules and application. Written expression.
Course Book/Material/Recommended Resources	AKSAN, Dogan; LANGUAGE IN EVERY ASPECT/LINGUISTICS IN ITS MAIN LINES, TDK Publications, BİRGÖREN, Hamdi; TURKISH LANGUAGE AND COMPOSITION INFORMATION, Pelin Ofset, Bolu, 2009. ÇOTUKSÖKEN, Yusuf, Applied Turkish Language, Papatya Yay., İstanbul, 2008. GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; TURKISH HANDBOOK, Akçağ Publications, Ankara, 2005. KAVCAR, Prof. Dr. Cahit; OGUZKAN, Dr. Farhan; WRITTEN AND ORAL EXPRESSION WITH SAMPLE LITERARY TEXTS, Anı Publishing, Ankara, 1999. EKER, Süer; CONTEMPORARY TURKISH LANGUAGE, Graphicer Publications, Ankara, 2002. CURRENT TURKISH DICTIONARY AND SPELLING GUIDE INTERACTIVE INTENSIVE DISK, TDK Publications, Ankara, 2007. KORKMAZ, Prof. Dr. Zeynep; GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; ERCİLASUN, Prof. Dr. Ahmet B.; TURKISH LANGUAGE AND COMPOSITION INFORMATION, Judge Publications, Ankara, 2001. ERGİN, Prof. Dr. Muharram; TURKISH GRAMMAR, Bayrak Yay., İstanbul, 1999. YAMAN, Assoc. Dr. Ertugrul; The Art of Correct, Beautiful and Effective Speaking, Savaş Publications, İstanbul, 2007. UÇAR, İlhan; COMMUNICATION BODY LANGUAGE AND PRESENTATION TECHNIQUES, Cantekin Matbaacılık, Ankara, 2007. WRITING GUIDE; TDK Publications, Ankara, 2005. TURKISH DICTIONARY; TDK Publications, Ankara, 2005.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Written and Oral Expression
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;

1. Learns the function of words in oral and written expression.
2. Understands the importance of correct syntax in Turkish sentences.
3. Acquire methods of analyzing sentences and passages selected from literary texts and books.
4. Gains the ability to express feelings and thoughts clearly by writing and speaking.
5. Understands the types and characteristics of written and oral expression.
6. Learns the rules of official writing such as petitions, reports, private letters, business letters and CV.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	General Language Culture: Definition of communication, basic elements of communication and effective communication. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches.	
Week 2	General Language Culture: Definition and characteristics of language, place and importance of language in our social life. Language-thought, language-nation, language-culture connection; definition of culture. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Punctuation marks (period, comma, semicolon, colon, three points).	
Week 3	General Language Culture: Languages on earth, world languages in terms of source (origin), world languages in terms of structure, language differentiation; written language, spoken language (dialect, accent, dialect). Text Writing Forms: Petition writing. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Punctuation marks (Separators, square brackets, apostrophes, quotation marks).	
Week 4	General Language Culture: The place of Turkish among world languages, the history of the Turkish language. Text Writing Forms: CV writing. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Punctuation marks (slash, hyphen, long dash, caret, exclamation mark).	

Week 5	General Language Culture: Development of the Turkish language (historical periods of Turkish); Altai Period, Oldest Turkish, First Turkish, Old Turkish. Gokturk Inscriptions. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Practise of punctuation marks.	
Week 6	General Language Culture: Development of the Turkish language (historical periods of Turkish); Middle Turkish, Karakhanid Turkish, Khwarezm Turkish, Cuman-Kipchak Turkish, Old Anatolian Turkish, Chagatai Turkish. Divanü Lûgati't-Türk, Kutadgu Bilig, Divan-ı Hikmet, Yunus Emre, Ali Şir Nevaî, Muhakemetü'l-Lûgateyn. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches.	
Week 7	General Language Culture: Development of the Turkish language (historical periods of Turkish); New Turkish, Modern Turkish. Dialects of Turkish, Dialects of Turkish, Dialect. The current state of the Turkish language and its areas of expansion, the alphabets used by the Turks until today, linguistics (Phonology, root knowledge, sentence knowledge, semantics). Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches.	
Week 8	Midterm	
Week 9	Grammar: Phonetics. Sounds in Turkish and their classification, general sound characteristics of Turkish, syllable structure of Turkish, word stress. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Practise of punctuation marks.	
Week 10	Grammar: Phonetics; Sound events; sound derivation, sound drop, vowel change, assimilation. Main sound harmony in Turkish words (thickness-fine harmony, flatness-roundness harmony, consonant harmony) Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper, magazine studies and practices, book introductions, prepared and unprepared speeches.	
Week 11	Grammar: Words in terms of their meaning and functions. Nouns, pronouns. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine	

	studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Practise of punctuation marks.	
Week 12	Grammar: Words in terms of their meaning and functions. Adjectives, adverbs. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Practise of punctuation marks.	
Week 13	Grammar: Words in terms of their meaning and functions. Prepositions, verbs. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Practise of punctuation marks.	
Week 14	Grammar: Words in terms of their meaning and functions. Verbs; verb conjugations, verb tenses, person in verbs. Supplementary verb, compound conjugation of verbs, voice in verbs. Verbs, auxiliary verbs, compound verbs according to their structure. Oral and Written Expression Studies: Presentation, poetry, essay, composition, story, newspaper and magazine studies and practices, book introductions, prepared and impromptu speeches. Spelling and Punctuation Studies: Practise of punctuation marks.	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)			
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	1	4	4
Web Browsing / Library Research			
Individual Study Before Lesson			
Individual Study for Homework Problems	1	6	6
Homework	1	3	3

Lesson Participation	14	2	28
Q&A	14	2	28
Read			
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			71
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.4
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship																
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	P O 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15	
LO1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	
LO2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	
LO3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	
LO4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	
LO5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	
LO6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High		

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Introduction to Gastronomy and Culinary Arts	2.00	0.00	0.00	2.00	3.00

Course Title	Introduction to Gastronomy and Culinary Arts
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	Within the scope of this course, by giving information to students about the definition and history of gastronomy, basic concepts related to the field, culinary hierarchy, relations between food and culture, common / different aspects of gastronomy with other sciences based on its multi-disciplinary feature, gastronomy and food cultures of different cultures around the world. It aims to gain knowledge on.
Course Content	Gastronomy and related concepts, scientific and artistic dimensions of gastronomy, gastronomy as a touristic product and attraction, gastronomy as a dimension of the hospitality industry, gastronomy tourism and the development of gastronomy tourism, development of eating habits and traditions, food and beverage types and components, food and beverage production techniques, food storage and preservation, food safety, general evaluation of European gastronomy, basic concepts, skills and techniques related to cuisine and culinary arts, commercial mathematics, units of measurement used in the kitchen, food safety, standard recipes and menu, basic ingredient knowledge and cooking theories, ingredients It covers preparation and kitchen organization, basic knowledge and skills on the use of kitchen equipment, purchasing, storage and cost control.
Course Book/Material/Recommended Resources	Deniz Gürsoy's History of Gastronomy, Our Culinary Culture through the Filter of History (Deniz Gürsoy), Gastronomy Science in All Aspects (Prof. Dr. Mehmet Sarıışık) lecture notes of the lecturer
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and Answer, Discussion, Exercise and Practise
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Defines gastronomy and knows its relationship with other sciences.
2. Have knowledge about the history of gastronomy.
3. Have knowledge of basic concepts about gastronomy.
4. Have knowledge about kitchen hierarchy and kitchen departments.
5. Owns the kitchen departments of small, medium and large food and

beverage businesses.

6. Have basic knowledge about the food cultures of different countries.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course curriculum and course introduction	
Week 2	Definition of Gastronomy and its relationship with other sciences	
Week 3	History of Gastronomy	
Week 4	Basic concepts used in gastronomy	
Week 5	International and current concepts used in gastronomy	
Week 6	kitchen hierarchy	
Week 7	Written gastronomy sources throughout history	
Week 8	Midterm	
Week 9	Kitchen departments of small, medium and large food and beverage establishments	
Week 10	Anatolian Food Culture	
Week 11	Far Eastern Food Culture	
Week 12	Middle Eastern Food Culture	
Week 13	European Food Culture	
Week 14	Asian Food Culture	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual study before lesson	7	1	7
Impression			
Homework			
Midterm exam preparation	1	4	4

Final exam preparation	1	4	4
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	1	1
Total Workload Hours			81
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.7
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	3	1	1	1	5	5	4	3	2	5	3	3	5	5
LO2	1	4	1	1	1	5	4	3	3	1	4	4	2	5	5
LO3	1	5	1	1	1	4	4	4	3	4	5	5	3	5	5
LO4	1	4	1	4	5	4	4	5	3	5	5	4	3	5	5
LO5	1	3	3	4	4	4	4	5	3	5	5	4	4	5	5
LO6	1	5	1	3	1	5	4	3	3	1	5	5	4	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Introduction to Pastry and Bakery	3.00	1.00	0.00	4.00	6.00

Course Title	Introduction to Pastry and Bakery
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to provide students with theoretical information such as the pastry industry, the raw material products used in this field, the bakery industry, the history of desserts, and the content, so that students can get to know the field of pastry and bakery better, and then enrich the content with applied lessons.
Course Content	Obtaining basic information in the field of pastry, basic ingredients used in pastry, product and material information used in bakery products, use of patisserie equipment, supply and storage methods, preliminary processes in preparing patisserie products, basic doughs, milk desserts and presentation and decorations, basic cream and syrup used in pastry. and preparation of similar sauces, preparation of pastry doughs, cakes and fillings, various styles and techniques in pastry, history of bread, basic tools, equipment and materials used in making bread and pastries and practices related to their use, preparation and fermentation of bread and other doughs at a basic level, It covers cooking, cutting and presentation techniques.
Course Book/Material/Recommended Resources	Desserts, Cakes and Pastries (Alper Kurnaz, Serkan Şengül), Real Bread and All the Facts About Bread (Emine Şahin), Forgotten Breads (Rita Monastero), Bread Book (Emine Gürsoy Naskali), Food Science (Marty Jopson)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Have basic historical information in the field of pastry and bread making.
2. Have basic knowledge about theories, facts, concepts and principles related to pastry and bakery.
3. Recognizes the materials and equipment used in pastry and bread making.
4. Knows how to use the tools and equipment used in pastry and bakery for their intended purpose.

5. Have theoretical knowledge about the products used in pastry and bread making.
6. Learns the basic sauce, cream, filling and dough used in pastry.
7. Learns basic bread making and techniques.
8. Learns how to apply baked dough, cakes, cookies and tarts.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course Introduction and course syllabus	
Week 2	Pastry profession, bakery profession and career opportunities in the sector	
Week 3	Concepts and definitions used in the field of pastry and bakery	
Week 4	Basic materials and equipment used in pastry and bakery	
Week 5	Supply and storage methods of products used in pastry and bakery	
Week 6	Cooking methods used in pastry and bread making	
Week 7	Basic sauces and creams used in pastry	Making sauce and cream used in pastry
Week 8	Midterm	
Week 9	Explanation of cake making methods according to its content	Making sweet and savory cakes
Week 10	Raw material properties and points to consider when making Sweet and Salty Cookies	Making sweet and salty cookies
Week 11	Properties of raw materials to be used in preparing basic bread dough and points to consider	Basic bread dough preparation and fermentation
Week 12	Raw material properties and points to consider when making focaccia, sourdough bread, corn bread	Focaccia, sourdough bread, cornbread making
Week 13	Raw material properties and points to consider when making cheesecake (cold and hot techniques)	Making cheesecake varieties (by baking and freezing method)
Week 14	Properties of raw materials to be used in sponge cake preparation, ganache and whipped cream making and points to consider	Preparing sponge cake, making roll cake ganache and whipped cream

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	8	4	32
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson	7	1	7
impression	7	4	28
Homework	1	15	15
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	2	8	16
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			171
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.7
ECTS Credits of the Course			6

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	5	4	2	1	2	5	2	2	3	3	5	2	5	5
LO2	3	5	4	2	1	5	5	4	2	4	2	5	4	5	5
LO3	4	5	4	2	1	5	5	4	3	5	2	5	4	5	5
LO4	4	5	4	1	1	5	3	5	4	5	3	5	5	5	5
LO5	3	5	4	1	1	5	2	2	4	4	3	5	5	5	5
LO6	1	5	1	1	4	4	1	5	4	3	2	5	5	5	5
LO7	1	5	1	1	4	4	1	5	4	5	2	5	5	5	5
LO8	1	5	1	1	4	4	1	5	4	5	4	5	5	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Basic Kitchen Techniques	3	1		4	6

Course title	Basic Kitchen Techniques
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to gain the competencies of making job descriptions of kitchen staff according to the hierarchical structure and preparing various dishes using international chopping and cooking methods.
Course Content	Management scheme of the kitchen according to the hierarchical structure and job and job descriptions of the employees in the kitchen departments, Entremetier (Side dish, soup, eggs), Garde manger (Cold kitchen), Pastry (Pastry Shop), Butchery, Local Cuisine, Chef Tournantın, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Chopping in Macedoine shapes, Chopping in Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, and other shapes, Preparing flavoring mixtures, Preparing Basic White stock, Preparing Basic brown stock, Blanching food in water. Preparation for the cooking process (Pre-Cooking/Blanching), Preparation for the cooking process of food by Blanching, Preparation for the cooking process of boiling the food (cooking in plenty of water), Preparation for the cooking process of the food (cooking in plenty of water), Cooking the food as Stewing (Self-Blanching). Preliminary preparation for Stewing process, Cooking food in Stewing method.
Course Book/Material/Recommended Resources	Türkan, C. (2010). Kitchen Technology. Cemalturkan Publications, Bolu. Turkan C. (2010). Cooking for Those Taking Practical Cooking Training. Cemalturkan Publications, Bolu. REFERENCES Türkan, C. (2000). Applied Cooking cooking technique. Inkilap Kitap Evi, Istanbul. Gökdemir, A. (2000). Cooking Methods and Techniques I-II, Detay Publishing, Ankara. Eryilmaz, L. (2004). Cooking - Techniques. Remzi Bookstore, Istanbul. Eraslan, N. (2017). Cooking Methods, Detay Publishing, Ankara. Williams, C. (2011). Kitchen Secrets-Experiences from World Cuisines-Choosing the Right Tools-Recipes. NTV Publications, Istanbul.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 4: Exercise and Practice 5: Demonstration 6: Demonstration 9: Simulation 2: Question and Answer 3: Discussion 8: Group Work
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	

Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course
-------------------------------	---

Course Learning Outcomes	
When the student completes this course;	
1.	Can make job descriptions of kitchen employees according to the hierarchical structure.
2.	Can perform chopping/cutting operations used in international cuisines.
3.	Can prepare basic stocks (broths) and sauces.
4.	It can perform the blanching process.
5.	Boiling (cooking in plenty of water) can prepare meals.
6.	Stewing can prepare cooked meals.

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Management scheme of the kitchen according to the hierarchical structure and job and job descriptions of the employees in the kitchen departments, Entremetier (side dish, soup, egg, Garde manger (cold kitchen), Pastry (pastry shop), Butchery, Local Cuisine, Chef Tournantm.	
Week 2	Management scheme of the kitchen according to the hierarchical structure and job and job descriptions of the employees in the kitchen departments, Entremetier (side dish, soup, egg, Garde manger (cold kitchen), Pastry (pastry shop), Butchery, Local Cuisine, Chef Tournantm.	
Week 3	Making/having joinery done in Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine shapes	Sample applications of Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine joinery methods
Week 4	Making/having joinery done in mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, and other shapes, preparing flavorful mixtures	Sample applications of Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy joinery methods
Week 5	Preparing flavorful mixtures	Example applications of flavorful mixtures
Week 6	Basic white stock definition, importance, places of use, preparation and storage	Basic white stock Preliminary Preparation Preparing/having prepared
Week 7	Midterm exam / basic white stock definition, importance, places of use, preparation and storage	To prepare basic white stock
Week 8	Basic brown stock definition, importance, uses, preparation and storage	Basic brown stock Preparation, Preparation/to prepare
Week 9	Basic brown stock definition, importance, uses, preparation and storage	To prepare basic brown stock
Week 10	Definition, importance, places of use, preparation and storage of blanching food in water	Preparation for the process of blanching food in water.
Week 11	Definition of cooking food by blanching in water, its importance, places of use, preparation and storage	Preparing food for blanching in water
Week 12	Boiling food (cooking in plenty of water) cooking process definition, importance,	Boiling food (cooking in plenty of water) is the process of cooking. Preparation for the cooking

	places of use, preparation and storage	process.
Week 13	Definition of cooking food as boiling (cooking in plenty of water), its importance, places of use, preparation and storage	Preparing food for boiling (cooking in plenty of water) cooking process
Week 14	Definition of the process of stewing food, its importance, places of use, preparation and storage	The process of stewing food (cooking it in its own juice)

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)	14	1	14
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	3	42
Web Browsing / Library Research	14	3	42
Material Design / Application	14	1	14
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			178
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.9
ECTS Credits of the Course			6

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
LO2	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
LO3	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
LO4	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
LO5	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
LO6	1	5	1	1	4	3	2	3	3	2	5	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High				5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Career planning	2	0	0	2	2

Course title	Career planning
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	This course enables students to get to know the business world, different sectors and the requirements of these sectors; It aims to raise awareness about the importance of career planning in the preparation process for the business world. The course aims to provide students with the necessary knowledge and skills by enabling them to discover their personal competencies and correctly understand the expectations of the business world.
Course Content	Career concept, career planning, the relationship between career planning and vocational counseling, individual career development, resume preparation and resume types, job interview, career planning process, evaluation of the Turkish education system in line with career planning, applicability of career counseling in schools, lifelong career planning, career planning in retirement. It covers the topics.
Course Book/Material/Recommended Resources	Career Planning and Development. Kemal ÖZTEMEL.Pegem Akademi Publications ISBN 978-605-241-802-4
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can be aware of career goals, values and personality
2. Can learn job search processes and increase related skills
3. Can match career options with skills
4. Learns the competencies required when being hired and can develop these competencies
5. Can make decisions by analyzing business life, set goals for future plans, and gain knowledge and skills.

	Theoric	Practice
Week 1	Career concept, career planning and stages	
Week 2	Career concept, career planning and stages	
Week 3	Individual career development, creation of career strategy	
Week 4	Individual career development, creation of career strategy	
Week 5	Career planning model, career options in relevant teaching fields	
Week 6	Career planning model, career options in relevant teaching fields	
Week 7	Resume preparation and resume types, CV format and samples, points to consider when preparing a CV	
Week 8	Resume preparation and resume types, CV format and samples, points to consider when preparing a CV	
Week 9	Cover letters, promotional letters, job interviews, purposes, methods and types	
Week 10	Cover letters, promotional letters, job interviews, purposes, methods and types	
Week 11	Interview preparation and interview stages	
Week 12	Interview preparation and interview stages	
Week 13	Situations that may be encountered during interviews; question types, body language-bodily signs	
Week 14	Situations that may be encountered during interviews; question types, body language-bodily signs	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14
Web Browsing / Library Research	14	1	14

Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours	66		
Total Workload Hours / 30 ECTS	2.2		
ECTS Credits of the Course	2		

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO4	PO 5	PO 6	PO 7	PO 8	PO 9	PO10	PO 11	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2
LO4	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2
LO5	1	1	1	3	4	1	2	4	1	2	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low	3 Medium				4 High			5 Very High				

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	English I	2	0	0	2	2

Course title	English I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of the course is to enable students to reach the Basic user/elementary level in the evaluation system determined in the Common European Framework of Reference for Languages. In addition, it is aimed to provide students with basic English reading, writing, listening and speaking skills that they can use in their academic and business lives.
Course Content	This course, which aims to help students reach the Basic User (A1) level in the evaluation system determined in the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR), basically covers English reading, writing, listening and speaking skills, as well as grammar, pronunciation and vocabulary. Grammar at A1 level, understanding known daily expressions and simple sentences, speaking and writing using basic grammatical structures, introducing oneself, introducing others, asking questions for personal information, reading simple English texts consisting of daily topics, if the other person speaks slowly and clearly. It covers the topics of communicating with them, writing paragraphs in simple language about personal information, likes, family and environment.
Course Book/Material/Recommended Resources	New Success Student's Book and Workbook
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Must be able to introduce oneself at the basic user level
2. Must be able to express daily routines using present tense
3. Must be able to talk about family members
4. With the structure There is /There are, we can describe a city, a room, etc. should be able to describe
5. He/she should be able to explain what he/she is doing right now using the present tense.
Must be able to talk about his abilities with the 6 Can/Can't structure

	Theoric	Practice
Week 1	General information about the course	
Week 2	Unit 1- Where are you from? - Introducing yourself, talking about countries and nations, creating positive, negative and interrogative sentences using the verb be	
Week 3	Unit 2- Everyday life-Talking about daily routines- Studies on the verbs we use in our daily routines. Studying texts that talk about daily routines in present tense and doing listening exercises.	
Week 4	Unit 2- Everyday life- Talking about daily lives. - Talking about your daily work using adverbs showing frequency. Exercises are done by watching the BBC video "Life in the dessert". As a speaking activity, they ask the other person about their daily activities and answer them using the role play method.	
Week 5	Unit 3- What do you like to do?- Talking about leisure activities, likes and dislikes. Practice the expressions used while talking on the phone. You watch a video called Yoga Instructor and do the exercises. With the role-play method, students ask and answer questions about what they do in their spare time.	
Week 6	Unit 4- Meet the family - Learn the names of family members and talk about family members using the have got/has got pattern. Reading and writing exercises are carried out on the subject. Some/any topic is covered and exercises are done.	
Week 7	Review exercises of units 1-4	
Week 8	Midterm exam / midterm exam	
Week 9	Unit 5- Out on the town - Introducing a city using the place names in the city with the there is/there are pattern	
Week 10	Unit 6- Welcome home-Describing what he is currently doing using the present tense	
Week 11	Unit 6-Welcome home-Practice the patterns of making and accepting a polite offer	
Week 12	Unit 7-I can do that- Being able to express what he can and cannot do with the can/can' structure.	
Week 13	Unit 8- I love my work. Studies on the names of professions are carried out, present tense and simple present tense are compared.	
Week 14	Review exercises of units 5-8	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			66
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.2
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO6	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High			5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	German I	2			2	2

Course title	German I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	Providing written and verbal communication in German (within A1 level limits)
Course Content	Introduction, greeting, calling, etc., positive and negative sentence structures; verb of having or not having; verbs, definite articles, professions, words related to work and study, interrogative sentences, identification, numbers, conjunctions, indefinite articles, etc. Topics are given within the scope of the course. In line with these outputs, information on speaking, listening, understanding, writing, reading and grammar will be given.
Course Book/Material/Recommended Resources	Studio d Kursbuch and Übungsbuch A1 Sprachtraining A1 Grammatikintensivtrainer A1
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes

When the student completes this course;
1. To enable students to write short paragraphs and make descriptions
2. To enable students to make connections between their own culture and German culture
3. Strengthening students' grammar knowledge
4. Ensuring that students do not have difficulty in daily conversations
5. Enabling students to speak using past and present tense

	Theoric	Practice
Week 1	Verbs	
Week 2	Belonging Jewelry	
Week 3	Place and location expressing complements	
Week 4	Auxiliary verb expressing request	
Week 5	Regular and Irregular verbs	

Week 6	Continue with regular and irregular verbs	
Week 7	Adverb complements expressing frequency and time	
Week 8	Question words	
Week 9	midterm	
Week 10	Comparative and relative expressions	
Week 11	Article indicating uncertainty	
Week 12	Demonstrative adjectives	
Week 13	Imperative mood	
Week 14	Obligation auxiliary	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	42
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14
Web Browsing / Library Research			
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			66
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.2
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High				5 Very High		

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Worker's health and work safety	2			2	3

Course title	Worker's health and work safety
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	Concept of occupational health and safety, holistic approach to occupational health and safety; risk prevention culture in the workplace; the importance of security culture and its place in daily life; Establishing and maintaining a security culture; Teaching subjects related to the basic principles of occupational health and safety
Course Content	Conceptual framework of occupational health and safety (OHS), national and international standards, basic information about the causes, consequences and prevention of occupational accidents and occupational diseases, all kinds of health problems, accidents, injuries and caution while working in accommodation and food and beverage businesses. You will be informed about the matters that need to be taken into account. For this purpose, the responsibilities of employees and employers will be discussed by making use of the laws and regulations in force. It covers the basic regulations in our legislation in the field of OHS, case studies, examination of occupational accidents in the Pastry and Bakery sector and precautions to be taken.
Course Book/Material/Recommended Resources	Gold, M. ; Taşdemir, Ş. (2017). OHS Occupational Health and Safety. Education Publishing House. Meram/KONYA
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Knows the definitions of occupational health and safety
2. Have knowledge about the working environment and supervision issues.
3. Knows the types of accidents that may occur in the work environment and the precautions to be taken.
4. Knows special policies and rights in working life.

	Theoric	Practice
Week 1	Occupational health and safety concepts and theories	
Week 2	Overview of Occupational Health and Safety	
Week 3	Working environment and supervision	
Week 4	Risk Management and Analysis	
Week 5	Occupational hygiene and biological risks	
Week 6	Occupational hygiene and biological risks	
Week 7	Ergonomics	
Week 8	Midterm exam - Physical risks	
Week 9	Fire at Work	
Week 10	Chemical Risks	
Week 11	Occupational Safety in Working with Electricity	
Week 12	Shift Work	
Week 13	Special Policies in Working Life	
Week 14	Work accidents and Personal Protectors	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4

Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			80
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.7
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	1	4	3	2	2	3	3	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	1	4	3	1	2	2	3	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	1	4	2	2	3	2	3	1	1	1	5	2
LO4	1	1	1	1	4	3	2	3	3	3	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High			5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	APPLICATION	Lab	Local Credit	ECTS
	Communication	2	0	0	2	3

Course title	Communication
Course Level	associate degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of the course is to learn the communication process. To be successful in corporate and interpersonal communication.
Course Content	It covers topics such as basic concepts related to communication, characteristics of the communication process, types of communication, obstacles in communication, communication and conflict, speaking and listening, culture and communication, communication models, persuasive communication, non-verbal communication, body language.
Course Book/Material/Recommended Resources	Taşdemir, E. (2017). Interpersonal communication. Bursa: Ekin Publishing.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and Answer, Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. learns the communication process and its elements.
2. learns the purposes of communication.
3. Learns to use 3 body languages effectively.
4. realizes the importance of effective speaking and listening.
5. learns how personal image is formed and the importance of the correct image.

	Theoric	APPLICATION
Week 1	Your lesson processing about information give ,communication of the concept disclosure Your communication importance	
Week 2	Why communication do we install, There is being dimensions, communicating, sharing , influencing , having fun .	
Week 3	Communication process And elements : Source	
Week 4	Communication process And Elements: Message And contents	
Week 5	Communication process And Elements: Message And coding	
Week 6	Communication process And elements: Channel And used Vehicles	
Week 7	Communication process And Items: Receiver	
Week 8	Search exam	
Week 9	Communication process And elements: Feedback And back notification problems	
Week 10	Communication problems: Purposeful problems , buyer with relating to problems , role And status problems , content problems .	
Week 11	Effective listening And listening formats, listening problems .	
Week 12	Body language: Universal movements, gestures and gestures .	
Week 13	Body language: Body movements And personal distance use of .	
Week 14	Personal image, work in your life Woman And men for image breaking situations .	

Evaluation System		
1	Visa	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14

Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			80
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.7
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning output relationship

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	1	4	3	2	2	3	3	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	1	4	3	1	2	2	3	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	1	4	2	2	3	2	3	1	1	1	5	2
LO4	1	1	1	1	4	3	2	3	3	3	1	1	1	5	2
LO5	1	1	1	1	4	3	2	3	3	3	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High				5 Very High		

II. DÖNEM

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Ataturk's Principles and History of Revolution II	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00

Course Title	Ataturk's Principles and History of Revolution II
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	At the end of this course, the student will be able to understand the political reforms that took place in Turkish political life after the War of Independence (the abolition of the Sultanate, the Proclamation of the Republic and the abolition of the Caliphate) and the subsequent reforms in the fields of law, education, economy, social and culture, the basic features of the foreign policy carried out during the Atatürk period and will also be able to explain and interpret Atatürk's principles.
Course Content	This course aims to convey the Republican ideology and historical awareness to the young generation, which is the guarantee of the regime, by discussing the Turkish Revolution during and after the Atatürk period with its political, cultural and economic dimensions.
Course Book/Material/Recommended Resources	1. Atatürk, Mustafa Kemal, Speech, Ankara 1997. 2. Kodaman, Bayram, Historical-Intellectual Foundations of the Republic and Atatürk, Isparta 2001. 3. Mumcu, Ahmet, Foundations and Development of the Turkish Revolution in Terms of History, Ankara 1971. 4. Baykara, Tuncer, Turkish Revolution History and Ataturk's Principles, Istanbul 2006. 5. Aybars, Ergun, History of the Republic of Turkey 1-2, Izmir 2005. 6. Commission, Republic of Turkey 1-2 Ataturk Research Center Publication 7. Commission, Ataturk's Principles and History of the Revolution I /1, I/2, II, YÖK Publication 8. Derviş Kılınçkaya (ed): Atatürk and the History of the Republic of Turkey. Siyasal Kitabevi, Ankara, 2004. 9. Ahmad, Feroz, The Formation of Modern Turkey, Istanbul, 1995. 10. Atatürk's Speeches and Statements, 3 volumes, Ankara, 1981. 11. Atatürk's Circular Telegrams and Declarations, 4 volume, Ankara, 1964. 12. Bayur, Yusuf Hikmet, Turkish Revolution History, 10 volumes, Ankara, 1991. 13. Berkes, Niyazi, Modernization in Turkey, Ankara, 1978. 14. Karpat, Kemal, H., Turkish Democracy History, Istanbul, 1967. 15. Lewis, Bernard, The Birth of Modern Turkey, Ankara, II. Edition, 1984. 16. Mumcu, Ahmet, Foundations and Development of the Turkish Revolution in Terms of History -, Ankara, 1974. 17. Zürcher, EJ, History of Modernizing Turkey, Istanbul, 1999. Textbooks of all Universities, Turkish Historical Society Publications, Atatürk Research Center Publications, Memories and similar sources.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Written and Oral Expression
Other Recommended Topics for the Course	None

Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes	
When the student completes this course;	
1. Understanding and evaluating the transition process from Empire to National State with its reasons	
2. Understanding Mustafa Kemal Atatürk's idea of "raising Turkey above the level of contemporary civilization"	
3. Gain the ability to evaluate current issues in the light of historical information	
4. Having knowledge about Social Policy, Political science and international relations	
5. To provide the ability to obtain information management and analysis skills from different sources.	
6. To have the ability to adapt to new situations and developments, to produce new ideas, to solve problems, to have decision-making, teamwork, interpersonal relationship skills and leadership skills.	
7. To gain the ability to synthesize national values and universal values.	
8. Drawing lessons from understanding the foundations of the Turkish modernization process	

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	PRACTISE
Week 1	Analysis of the Lausanne Negotiations and the Treaty of Lausanne and their evaluation in comparison with the Treaty of Sevres	
Week 2	The concept of the Republic, the declaration of the Republic, Ankara becoming the capital	
Week 3	Revolutions made in the political field: Abolition of the Sultanate and the Caliphate, attempts and reactions to transition to the multi-party period, assassination attempt on Ataturk, Sheikh Said rebellion, Menemen incident, etc.	
Week 4	Revolutions made in the social field: Hat reform, closure of lodges and zawiyas, Calendar, Time and Surname Law.	
Week 5	Revolutions made in the field of education and culture: Tevhid-i Tedrisat law, Alphabet reform, Turkish History and Language revolution.	
Week 6	Revolutions in the economic field	
Week 7	Revolutions in the field of law	
Week 8	Turkish foreign policy during the Atatürk period: League of Nations and Turkey, Balkan Pact, Sadabat Pact	
Week 9	Turkish foreign policy during the Atatürk period: Montreux Straits Convention, Hatay's annexation to the motherland, Turkey's bilateral relations with other countries	
Week 10	Atatürk's personal characteristics and Ataturkist	

	thought system	
Week 11	Basic principles of the Republic	
Week 12	Developments after Atatürk's death and İsmet İnönü's election as President	
Week 13	II. World War II and Türkiye	
Week 14	Domestic policy of Turkey after Ataturk (1938-1960)	

Evaluation System		
1	Midterm	30%
2	Final	70%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)			
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	2	28
Web Browsing/Library Research			
Individual Study Before Lesson			
Individual Study for Homework Problems			
Homework			
Midterm Exam Preparation	1	12	12
Final Exam Preparation	1	12	12
Read			
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			54
Total Workload Hours / 30 ECTS			1.8
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Turkish Language II	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00

Course Title	Turkish Language II
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is; Students can identify the elements of the sentence and their importance in order to create correct, good and beautiful sentences; be able to read and examine works related to literature and thought and to make rhetorical Practises; recognize written and oral composition types and make Practises related to them; be aware of language mistakes and correct them; To ensure that they know the rules to be followed in the preparation of scientific articles and that they can apply them.
Course Content	The course content includes the suffixes and their Practise in Turkish, the way adverbs and prepositions are used in Turkish, the rules regarding composition, the plan and Practise to be used in composition writing, conjugation of nouns and verbs in Turkish, forms of expression and Practise in composition, reading and examining sample texts about literature and the world of thought. .
Course Book/Material/Recommended Resources	ÖZTÜRK, Erol, et al.; TURKISH LANGUAGE FOR UNIVERSITIES, Akçağ Publications, Ankara 2013. AKSAN, Doğan; LANGUAGE IN EVERY ASPECT/LINGUISTICS IN ITS MAIN LINES, TDK Publications, KORKMAZ, Prof. Dr. Zeynep; GÜLENSOY, Prof. Dr. Tuncer; ERCİLASUN, Prof. Dr. Ahmet B.; TURKISH LANGUAGE AND COMPOSITION INFORMATION, Judge Publications, Ankara, 2001. ERGİN, Prof. Dr. Muharram; TURKISH GRAMMAR, Bayrak Yay., Istanbul, 1999. KAVCAR, Prof. Dr. Cahit; OGUZKAN, Dr. Farhan; WRITTEN AND ORAL EXPRESSION WITH SAMPLE LITERARY TEXTS, Amı Publishing, Ankara, 1999. YAMAN, Assoc. Dr. Ertugrul; The Art of Correct, Beautiful and Effective Speaking, Savaş Publications, Istanbul, 2007. UÇAR, İlhan; COMMUNICATION BODY LANGUAGE AND PRESENTATION TECHNIQUES, Cantekin Matbaacılık, Ankara, 2007. BİRGÖREN, Hamdi; TURKISH LANGUAGE AND COMPOSITION INFORMATION, Pelin Ofset, Bolu, 2009.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Written and Oral Expression
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes	
When the student completes this course;	
1. Learns the function of words in oral and written expression.	
2. Understands the importance of correct syntax in Turkish sentences.	
3. Acquire methods of analyzing sentences and passages selected from literary texts and books.	
4. Gains the ability to express feelings and thoughts clearly by writing and speaking.	
5. Understands the types and characteristics of written and oral expression.	
6. Learns the rules of official writing such as petitions, reports, private letters, business letters and CVs.	

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Introduction to Written and Oral Expression Types	
Week 2	Official Correspondence Rules (Official Correspondence Samples, Petition)	
Week 3	Scientific Research Process and Citation (Quote, Scientific Ethics, Footnote, Citation in Parentheses, Citing the Book, Citing the Article, Preparing a Bibliography)	
Week 4	Types of Objective-Critical Written Expression (Article, Scientific Article, Criticism, Scientific Report)	
Week 5	Types of Written Expression II (Memoir, Diary, Review, Biography, Autobiography, Bibliography)	
Week 6	: Story and Novel (Fictional Texts, Incident Story, Situation Story)	
Week 7	Narrator and Point of View, Forms of Expression, Language and Style)	
Week 8	Narrative and Narrative Structure (Elements of Narrative, Event, Situation, Plot, People, Place and Time, Midterm)	
Week 9	Theater (Tragedy, Comedy, Drama, Modern Theatre)	
Week 10	Poetry (Verse, Rhyme, Meter, Imagery and Rhetoric, Pastoral Poetry, Lyrical Poetry, Epic Poetry, Didactic Poetry)	
Week 11	Types of Oral Expression (Conference, Speech, Panel, Forum, Symposium, Debate, Open Session)	
Week 12	Things to Consider in Oral Presentations I (Verbal Message, Non-Verbal Message, Physical Contact, Use of Space, Tools and Accessories, Body Language, Mimics, Gestures, Shaking Hands, Posture, Sitting Styles)	
Week 13	Things to Consider in Oral Presentations II (Diction, Polish, Dialect, Style, Voice, Breathing, Pause, Tone)	

Week 14	Things to Consider in Oral Presentations III	
----------------	--	--

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)			
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	2	28
Q&A	14	2	28
Individual Study Before Lesson			
Individual Study for Homework Problems	1	6	6
Homework	1	3	3
Midterm Exam Preparation			
Final Exam Preparation			
Read	1	4	4
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	1	1
Total Workload Hours			71
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.4
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Food Hygiene and Safety	2	0	0	2	3

Course title	Food Hygiene and Safety
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	By making students adopt the concept of food safety from field to table; It is to teach the application of reliable food production methods and systems without compromising food, environment, equipment and personnel hygiene.
Course Content	Food safety and its basic concepts, the importance of food safety, dangers affecting food safety, foodborne diseases, food poisoning and the factors that cause them, necessary protection techniques to prevent such situations, purchasing and acceptance rules, preparation, storage and service rules. It covers food preservation methods, hygiene in the kitchen area, personnel hygiene, hygiene in the food flow process, cleaning and disinfection methods in food businesses, introduction of sanitation rules and equipment, and food safety management systems.
Course Book/Material/Recommended Resources	KOÇAK, N. (2015). Food and Personnel Hygiene in Food and Beverage Establishments. Detay Publishing. Ankara
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1 Have sufficient knowledge about personal hygiene
2 Have knowledge about work environment hygiene.
3 Knows the concepts and practices related to food hygiene.
4 Have knowledge about the components required for total quality.

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Body cleaning, hand and foot care / Oral and dental care and health, hair care	
Week 2	Keeping fit/Protecting your health/Wearing work clothes	
Week 3	Tools and equipment that personnel should keep on their person and in their cabinets	
Week 4	food hygiene	
Week 5	Work environment hygiene	
Week 6	Equipment hygiene	
Week 7	Legislation and systems regarding food safety / Dishwasher organization	
Week 8	Arar Exam / Control of tools and equipment in food and beverage production and service	
Week 9	Waste separation systems / Waste rooms	
Week 10	Quality control of food in the kitchen	
Week 11	Taking food samples / Evaluating the quality of services in the kitchen	
Week 12	Guest satisfaction / Occupational diseases	
Week 13	General safety precautions in the kitchen	
Week 14	Precautions regarding work accidents	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14

Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			94
Total Workload Hours / 30 ECTS			3.1
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	1	4	3	2	2	5	3	4	1	1	5	2
LO2	1	1	1	1	4	3	1	2	5	3	5	1	1	5	2
LO3	1	1	1	1	4	2	2	3	5	3	4	1	1	5	2
LO4	1	1	1	1	4	3	2	3	5	3	4	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High				5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Cake and Dessert Making Techniques	3.00	1.00	0.00	4.00	6.00

Course title	Cake and Dessert Making Techniques
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	Within the scope of this course, basic dessert making techniques are taught, simple desserts, dumplings, sherbet desserts, milk desserts, fruit desserts, which are included in the national and international dessert culture, are gained in preparation and presentation competencies, and in this context, they gain knowledge and skills about visually enriching the presentation of the prepared products and pastry arts. It aims to understand career planning in the sector.
Course Content	Cake and dessert making techniques course, equipment used in pastry and basic pastry materials are introduced and students are introduced to milk desserts, milk desserts prepared by freezing, fruit desserts, dumplings, cereal desserts, simple cookie dough, sponge cakes, sponges, cakes and muffins, cheesecakes made from whipped dough. It covers product preparation issues.
Course Book/Material/Recommended Resources	Basic Methods and Practises of Pastry (Burhanettin Zengin, Şevki Ulema, Muhammed Taş), Pastry 1 (Abdullah Badem), The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry (Bo Friberg), Dessert Master – Tatlıcıbaşı (Hadiye Fahriye), The Primrose Bakery Book (Lisa Thomas and Martha Swift), Tatlı Kitap Turkish and World Desserts (Tuğrul Şavkay), Tatlılar (Ceren Büke), 100 Cookies: The Baking Book for Every Kitchen, with Classic Cookies, Novel Treats, Brownies, Bars, and More (Sarah Kieffer)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes	
When the student completes this course;	
1.	Have basic knowledge in cake and dessert making techniques.
2.	Knowing the basic baking principles and proportions in making cakes and desserts, they can complete the preliminary preparation processes.
3.	Knows the basic dough, sauce and creams used in patisserie products.
4.	Can apply products such as cakes, cookies and tarts in different techniques.
5.	Can apply sponge cake, pastry cream, whipped cream and various cake fillings in accordance with its technique.
6.	Can prepare milk desserts in accordance with the technique.
7.	Can prepare fruit-based desserts in accordance with his technique.
8.	Can prepare basic traditional desserts in accordance with the technique.

	Theoric	Practise
Week 1	Course introduction and course syllabus	
Week 2	Nutritional value and content of patisserie and dessert products prepared with simple dough	
Week 3	Nutritional value and content of patisserie and dessert products prepared with yeast dough	
Week 4	Nutritional value and content of patisserie and dessert products prepared with oil dough	
Week 5	Nutritional value and content of patisserie and dessert products prepared with cooked dough	
Week 6	In making desserts made from whipped dough Points to consider and product information used	Making desserts made from whipped dough (advanced cheesecake, cake, cookie types, etc.)
Week 7	Making milk dessert Points to consider, gelatin usage and product information used	Making milk desserts (crème caramel, supangle, Creme Brule, magnolia, pudding, panna cotta, creme baveruva, etc.)
Week 8	Midterm	
Week 9	In making desserts made from leavened and cooked dough, Points to consider and product information used	Desserts prepared from yeast dough and baked dough (profiteroles, eclairs) varieties, profiterole sauce, churros etc.)
Week 10	Making fruit desserts Points to consider and product information used	Fruit desserts (quince, pumpkin, pear, apple, dried figs, etc.)
Week 11	Making local desserts Points to consider and product information used	Basic level local dessert making (halva types, keşköl, Kazandibi, Şekerpare, rice pudding, revani, etc.)
Week 12	Making chocolate based desserts Points to consider and product information used	Making chocolate-based desserts
Week 13	Cake making and decorating Points to consider and product information used	Making basic types of wet cakes (sponge cake, pastry cream, butter cream, fillings, glaze, ganache, etc.)
Week 14	Cake making and decorating Points to consider and product information used	Basic level decoration and decorations in pastry making

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	8	4	32
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson	7	1	7
impression	7	4	28
Homework	1	15	15
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	2	8	16
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			171
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.7
ECTS Credits of the Course			6

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	3	5	2	1	1	3	2	2	3	3	2	5	2	5	5
LO2	2	5	2	1	3	4	1	4	4	4	2	5	2	5	5
LO3	3	5	1	1	1	5	1	4	3	4	4	5	3	5	5
LO4	3	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	3	5	5
LO5	2	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	2	5	5
LO6	1	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	1	5	5
LO7	1	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	1	5	5
LO8	1	5	1	1	5	5	1	5	5	3	4	5	3	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Ingredient Information in Pastry and Bakery	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00

Course title	Ingredient Information in Pastry and Bakery
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	Within the scope of this course, it is aimed to teach students in detail the theoretical and practical information they will need about the pastry and bakery industry in line with the field they want to specialize in, to familiarize themselves with the equipment used in this field and to have product knowledge to be used in practice.
Course Content	It covers the classification of equipment used in cakes, desserts, pastries and bakery, material information of products used in cakes, desserts and pastries, and cooking methods used in preparing cakes, desserts and pastries.
Course Book/Material/Recommended Resources	Bread Book (Emine Gürsoy Naskali), Karakılçık - Everything About Sourdough (Taha Dinç), Professional Cooking (Wayne Gisslen), Basic Kitchen Knowledge and Gastronomy (Emirhan Yenişehirlioğlu), I Process My Food in the Kitchen (Y.Birol Saygı, Şebnem Tavman), Gastro Dictionary (Yunus Emre Yılmaz, Şahin Yılmaz, Tolga Kaya, Pınar Turan), Dessert and Pastry Production (Ahu Sezgin, Dilek Çiftçi, Emrah Köksal Sezgin, Eren Yalçın, Fatih Onur, Firuze Ceylan, Fügen Durlu Özkaya, Neslihan Onur, Neslihan Şimşek , Nurten Çekal, Semra Akar Şahingöz, Şule Demir, Tufan Süren)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and Answer, Discussion, Brainstorming
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Have information about flour types and properties, nutritional values and history.
2. Have information about oil types, their contents and nutritional values.
3. Have knowledge about egg types, their properties and purposes of use.
4. Have information about the additives used in the production of pastry and bakery products.

5. Have knowledge about the tools and equipment used in making patisserie products.
6. Have knowledge about the tools and equipment used in making bread types.

	Theoric	Practise
Week 1	Course introduction and course syllabus	
Week 2	Introduction of materials and equipment used in the field of pastry	
Week 3	Introduction of materials and equipment used in the field of bakery	
Week 4	Wheat history, flour types, nutritional value and properties	
Week 5	Milk types, properties, nutritional value, use in the field	
Week 6	Egg types, properties, nutritional value, use in the field	
Week 7	Vegetable and animal oil types, properties, nutritional value, use in the field	
Week 8	Midterm	
Week 9	Chocolate types, their properties and their use in patisserie	
Week 10	Yeast types used in bakery	
Week 11	Raising agents used in pastry and bakery	
Week 12	Food additives used in pastry and bakery	
Week 13	New products and concepts in Pastry and Bakery	
Week 14	Trends Applied in Pastry and Bakery	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	7	1	7
Individual Study Before Lesson	4	1	4
impression			
Homework			

Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	1	4	4
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	1	1
Total Workload Hours			71
Total Workload Hours / 30 ECTS			2,3
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	5	2	1	1	5	3	2	4	5	4	5	4	5	5
LO2	1	5	2	1	1	5	3	2	4	5	4	5	4	5	5
LO3	1	5	1	1	1	5	3	2	4	5	4	5	2	5	5
LO4	5	5	1	1	1	5	5	2	4	5	4	5	4	5	5
LO5	4	5	1	1	1	5	3	2	4	5	4	5	5	5	5
LO6	4	5	1	1	1	5	3	2	4	5	4	5	5	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Bread Making Techniques	3	1		4	6

Course title	Bread Making Techniques
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to show the basic tools, equipment and materials used in bread making and to inform students about the use of these materials. While the course provides mastery in the preparation and fermentation processes of bread dough, it also provides students with information on bread baking and presentation techniques.
Course Content	This course covers the principles and techniques of using the basic tools and equipment of bread making, the functions of measurements, temperatures and materials used, the main mixing techniques and basic bread making stages, the use of pre-fermentation in dough, dough shaping and cutting techniques, and the types of bread to be made from various doughs. It covers.
Course Book/Material/Recommended Resources	Doğan, Hakan (2016) Sourdough Breads, İstanbul:Alfa.Ünüvar, Şerife (2008) Bread and Bread Types Production Technology, Ankara:Savaş Yayınevi.METRO (2010) The Bread We Eat, İstanbul:Metro Kültür Yayınları.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 4: Exercise and Practice 5: Demonstration 6: Demonstration 9: Simulation 2: Question and Answer 3: Discussion 8: Group Work
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes

When the student completes this course;
1. Students will learn the properties and uses of various flours used in bread making.
2. Will be able to describe the measurement methods used when making bread.
3. They will gain detailed information about industrial yeast and sourdough and experience the use of these yeasts.
4. Will be able to explain fast and slow fermentation techniques and bread making formulas.
5. Will be able to create different bread models and discuss baking methods.
6. Will be able to explain the basic tools, equipment and materials used in bread making.

	Theoric	Practice
Week 1	Bread and its history	
Week 2	Bakery	Dough making techniques
Week 3	ingredients of bread	Dough making techniques
Week 4	Equipment and techniques	dough leavening
Week 5	Kneading and fermentation	dough leavening
Week 6	preliminary yeasts	Turkish Breads
Week 7	sourdough	Turkish Breads
Week 8	baking bread	Midterm
Week 9	Quick breads	Breads found in international cuisines
Week 10	Enriched doughs	Breads found in international cuisines
Week 11	Dough prepared by rolling out	Breads found in international cuisines
Week 12	Filling, decoration, spread materials and spreading techniques	sourdough bread
Week 13	Problems with bread	sourdough bread
Week 14	Solving bread-related problems	sourdough bread

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)	14	1	14
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	3	42
Web Browsing / Library Research	14	3	42
Material Design / Application	14	1	14
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14
Preparation for Midterm Exam	1	4	4

Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			178
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.9
ECTS Credits of the Course			6

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	5	1	1	2	1	1	1	3	2	1	2	2	5	2
LO2	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	2	5	2
LO3	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	3	2	5	2
LO4	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	2	5	2
LO5	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	3	2	5	2
LO6	1	5	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	2	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High			5 Very High				

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Kitchen Planning and Patisserie Organization	2			2	3

Course title	Kitchen Planning and Patisserie Organization
Course Level	Associate Degree
Course Credit	3
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	It is aimed that students can learn the basic concepts about management and management functions such as planning, organizing, directing and controlling, and apply this knowledge, especially in the market.
Course Content	Basic concepts; history of management; Organization culture; difference in working life; planning, strategic management; organization, human resources management process; directing function within the framework of communication, motivation and leadership issues; control
Course Book/Material/Recommended Resources	Stephen Robbins and Mary Coulter (2012), "Management", Pearson. James AF Stoner, R. Edward Freeman and Daniel R. Gilbert (1995), "Management", Prentice Hall. Robert J. Hughes, William M. Pride and Jack R. Kapoor (2013), "Business Foundations", South-Western Cengage Learning. Louis Boone and David Kurtz (2011), "Contemporary Business", John Wiley.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Acquires basic information about the field of management.
2. Can analyze the problems encountered in the field of management and produce solutions for these problems.
3. Can integrate management-related information with different disciplines.

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Course introduction: Explanation of the course in the context of its purpose, learning outcomes, content, weekly topics and evaluation criteria.	
Week 2	Basic concepts and history of management a) Business, enterprise and organization concepts b) Management and manager concepts c) Classical Approach, Behavioral Approach and Modern Approach	
Week 3	Organizational culture a) What is organizational culture? b) Effects of organizational culture on employees and managers c) Creating an innovative culture	
Week 4	Global management and workforce differences a) Management in a global environment b) What is the difference? c) Types of workforce differences	
Week 5	Planning a) Decision making process b) What is planning and why is it carried out? c) Determining goals and developing plans	
Week 6	Strategic management a) What is strategic management? b) Strategic management process c) Types of strategies	
Week 7	Organizing a) Designing the organizational structure b) Mechanical and organic structures c) Traditional organizational designs d) Modern organizational designs	
Week 8	Human Resources Management	
Week 9	Human resources management a) Human resources management process b) Human resources planning c) Recruitment and placement d) Onboarding	
Week 10	Human resources management e) Training f) Performance management g) Wages and rewards	
Week 11	Communication a) Functions of communication b) Organizational communication c) The subject of communication in today's organizations	
Week 12	Motivation a) First motivation theories b) Contemporary motivation theories c) Current issues in motivation	
Week 13	Leadership a) What is a leader and leadership? b) Contingency theories in leadership c) Contemporary approaches in leadership	
Week 14	Control a) What is control? b) Control process c) Tools for measuring organizational performance	

Evaluation System		
1	Midterm	40%

2	Final	60%
---	-------	-----

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			94
Total Workload Hours / 30 ECTS			3.1
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High			5 Very High				

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	English II	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00

Course Title	English II
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of the course is to enable students to reach the Basic user/elementary level in the evaluation system determined in the Common European Framework of Reference for Languages. In addition, it is aimed to provide students with basic English reading, writing, listening and speaking skills that they can use in their academic and business lives.
Course Content	Aiming for students to reach the Basic User (A2) level in the evaluation system determined in the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR), this course aims to improve reading, writing, listening and speaking skills, understanding the text they read, evaluating the text with questions, class or group discussion, vocabulary, listening, It includes activities for taking notes and writing about unit topics. Understanding phrases and frequently used words related to topics that directly concern the speaker, such as personal and family information, profession, environment, grasping the basic idea on topics conveyed in simple language, grasping general information in short and simple texts, familiar topics that require knowledge (asking for an address, ordering food). It covers the subjects of communicating in a simple way, conveying past experiences in simple language, talking about future plans, and writing simple and short articles about general and personal topics.
Course Book/Material/Recommended Resources	New Success Student Book and workbook
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and answer, Role playing, Discussion
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can tell what he/she has done in the past.
2. Can describe future plans.
3. He can order food at a restaurant.

4. Can compare two things.
5. Can describe a country with its geographical features.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	General information about the content and purpose of the course	
Week 2	Unit 9-Where were you Past Simple: to be	
Week 3	Unit 10-What did you study? Past tense, regular and irregular verbs, talking about school lessons and past events	
Week 4	Unit 11-What happened to you? Creating interrogative sentences in the past tense (yes/no questions and wh questions)	
Week 5	Unit 11- What happened to you? Talking about a disease, injury or accident that occurred in the past. Working on vocabulary related to parts of the body.	
Week 6	Unit 12- I am going on a cruise. Creating positive and negative interrogative sentences with the form be+going to. Mentioning future holiday plans.	
Week 7	Review exercises of Units 9-12	
Week 8	Midterm	
Week 9	Unit 13 - I eat a lot of cake Countable and uncountable nouns Talking and writing exercises about diet	
Week 10	Unit 14-What do you like to wear? Adjectives Describing a person using adjectives by talking about their clothes	
Week 11	Unit 15- My hometown is nicer. Writing comparative sentences - Comparatives. Exercises on words used when talking about the weather.	
Week 12	Unit 16- Around the world. Writing comparative sentences - Comparing more than two things (superlatives)	
Week 13	Unit 16- Around the world Describing a country with its geographical features using comparatives and superlatives.	
Week 14	Review of units 13-16	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours

Weekly Class Hours (Theory)	14	1	14
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson			
Individual Study for Homework Problems			
Homework			
Midterm Exam Preparation	1	6	6
Final Exam Preparation	1	6	6
Read	1	4	4
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	1	1
Total Workload Hours			60
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.0
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
LO6	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	German II	2	0	0	2	2

Course title	German II
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	Being able to communicate in written and verbal German, getting to know German culture
Course Content	The course content includes improving vocabulary, using the most correct or appropriate word in a sentence, sentence translations, and using visual and auditory techniques in foreign language learning.
Course Book/Material/Recommended Resources	scritte international 1-2
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. To enable students to write short paragraphs and make descriptions
2. To enable students to make connections between their own culture and German culture
3. Strengthening students' grammar knowledge
4. Ensuring that students do not have difficulty in daily conversations
5. Enabling students to speak using past and present tense

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Verbs: Modalverben müssen können (Satzklammer)	
Week 2	Belonging Jewelry: Possessivartikel and kein-im Akkusativ	
Week 3	Complements expressing place and location: Präpositionen: in, durch, über+Akkusativ; zu, an, vorbei+Dativ	
Week 4	Request auxiliary verb: Modalverb wollen	
Week 5	Regular and Irregular verbs: Perektiv: regelmäßige und unregelmäßige Verben	
Week 6	Continuation of Regular and Irregular verbs: Perektiv: regelmäßige und unregelmäßige Verben	
Week 7	Adverb clauses expressing frequency and time: Häufigkeitsangaben: jeden Tag, manchmal, nie	
Week 8	Question words: Fragewort: welch-	
Week 9	Midterm	
Week 10	Comparison and relative expressions: Komparation: viel, gut, gern	
Week 11	Indefinite Artikel: Adjektive im Akkusativ-unbestimmter Artikel	
Week 12	Demonstrative adjectives: Demonstrativa: dieser-dieses- diese/der-das-die, Wetterwort es	
Week 13	Imperative mood: Imperativ	
Week 14	Auxiliary verb expressing necessity: Modalverb dürfen	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14

Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			66
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.2
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
LO5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High				5 Very High		

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Professional Ethics	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00

Course title	Professional Ethics
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2.00
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	This course aims to help students internalize ethical values in their personal and professional lives by providing them with competencies related to professional ethics.
Course Content	It covers topics such as examining the factors that play a role in the formation of professional and basic moral rules, examining the consequences of professional corruption and unethical behavior in professional life, and examining the concept of social responsibility.
Course Book/Material/Recommended Resources	Kozak, A. M,Güçlü, H.,(2006). Ethics in Tourism, (1st Edition). Ankara: Detay Publishing
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and Answer, Discussion, Exercise and Practise, Group Work, Simulation
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can define concepts related to professional ethics course.
2. Have knowledge about moral development theories and moral development.
3. Can internalize ethical principles and apply them in his daily life and professional life.
4. Knows the requirements of the cooking profession and has knowledge of the standards of the cooking profession.
5.Has an idea about ethical problems and solution suggestions in the tourism sector.
6. Guides moral principles in the decision-making process in professional life.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Examination of moral concepts, Moral Philosophy and Moral Relationship Ethics and Moral Relationship Moral Development in Humans	
Week 2	Moral Development Theories Examination of Piaget and Kohlberg moral development theories	
Week 3	Examination of the factors that play a role in the formation of morality Culture, norms, customs and values	
Week 4	Examining ethical systems Intended Result Ethics Rule Ethics Personal Ethics Social Ethics	
Week 5	Examination of ethical factors The concept of standard and professional standard Why is the professional standard necessary and examination of the professional standards of the culinary profession	
Week 6	Ethics and types of ethics Angelic ethics Business ethics Managerial ethics Organizational ethics Examination of individual ethical issues	
Week 7	Midterm exam and review of past subjects	
Week 8	Examination of ethical problems experienced in businesses Examination of ethical problems experienced in accommodation establishments	
Week 9	Examining the ethical problems experienced in food and beverage businesses	
Week 10	Examining ethical problems occurring in travel agencies	
Week 11	Examining the consequences of professional corruption and unethical behavior in professional life	
Week 12	Examining the concept of social responsibility	
Week 13	Examination of universal moral law	
Week 14	Examining moral decision-making models	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	1	14
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	1	4	4
Web Browsing / Library Research			
Individual Study Before Lesson			
Individual Study for Homework Problems	1	6	6
Homework	1	3	3
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	2	28
Read			
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			71
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.4
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
LO2	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
LO3	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
LO4	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
LO5	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
LO6	1	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	1	1	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Kitchen Organization and Management in Disasters	3			3	3

Course title	Kitchen Organization and Management in Disasters
Course Level	Associate Degree
Course Credit	3
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	For use in case of any disaster within the scope of this course; It is aimed to provide comprehensive information about kitchen management and organization and nutritional problems and their management.
Course Content	The content of this course; It covers information on kitchen management and organization in disaster areas, nutrition-related problems in the disaster area and their management, the installation of mobile kitchens required for the region and planning menus, and the use of available resources in the region.
Course Book/Material/Recommended Resources	There are no recommended resources for the course.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Being informed about the process in the disaster area
2. Ability to develop solutions for nutritional problems in the disaster area
3. Ability to manage existing resources in the disaster area
4. Ability to organize a kitchen in a disaster area
5. Ability to take an active role in the development of menus needed in the disaster area

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Culinary, Management and Organization Terminology	
Week 2	Disaster Types and Definitions	
Week 3	Basic First Aid	
Week 4	Coordination Management in Disasters	
Week 5	Nutrition Problems and Management in Disaster Situation	
Week 6	Nutrition Problems and Management in Disaster Situation	
Week 7	Sahara Kitchen Setup and Management	
Week 8	Mobile Kitchen Setup and Management	
Week 9	Menu Planning Appropriate for Disaster Types	
Week 10	Menu Development Suitable for Mobile Kitchens	
Week 11	Correct Use and Management of Available Resources in Disaster Situations	
Week 12	Development and Implementation of Resilient Menus Suitable for Disaster Situations	
Week 13	Development and Implementation of Resilient Menus Suitable for Disaster Situations	
Week 14	Development and Implementation of Resilient Menus Suitable for Disaster Situations	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			

Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			94
Total Workload Hours / 30 ECTS			3.1
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO3	PO4	PO 5	PO6	PO7	PO 8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO4	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO5	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High				5 Very High		

III. DÖNEM

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	PRACTISE	Lab	Local Credit	ECTS
	Advanced Pastry Techniques I	3.00	1.00	0.00	4.00	6.00

Course title	Advanced Pastry Techniques I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to teach and apply concepts, trends and techniques related to advanced pastry, and then to enable students to successfully apply advanced pastry techniques in the production departments of their own fields after graduation.
Course Content	In the field of Food and Beverage services, information that teaches how to prepare products such as tarts, tartlets, pies, pies and cakes, brownies, biscuits and cookie dough in the pastry profession, and gives the ability to create different products, diversification of patisserie products in world cuisines by preparing them, baking them and making them ready for service. Covers import issues.
Course Book/Material/Recommended Resources	Patisserie: Pastry Maker's Handbook (Christophe Felder), Cafe Fernando (Cenk Sönmezsoy), Fruit Desserts and Cakes Step by Step with Pictures (Anne Willan, Esin Karakurt), The Art of French Pastry: A Cookbook (Jacquy Pfeiffer, Martha Rose Shulman), French Pâtisserie (École Ferrandi), The Italian Bakery (The Silver Spoon), The World's Most Beautiful Desserts (Martha Day)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes

When the student completes this course;

1. Have advanced knowledge in the field of patisserie and dessert.
2. Can apply desserts in international culinary culture.
3. Knows the history and characteristics of desserts in international culinary culture.
4. Have knowledge about advanced cake and dessert portioning and presentation.
5. As a result of the theoretical and practical experience gained, he can create a new dessert plate using his own imagination.
6. Have knowledge about current information and practices in cake and dessert production.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course Introduction and Course Syllabus	
Week 2	Cake and dessert Practises that have become/continue to be an international trend	
Week 3	Points to consider in advanced pastry Practise and presentation	
Week 4	Current cake making and decorating techniques	
Week 5	Product information used in cake plastering, decoration and dessert decoration	Sugar paste cookies, making figures using sugar dough
Week 6	Jam, candies, croquants, etc. from various fruits. Providing information about the preparation stages, product information and storage conditions of products such as	Jam, candies, croquants, etc. from various fruits. Preparation and presentation of products such as
Week 7	Information about ice cream history, ice cream types, sorbet, cornet, ice cream sauces	Making and serving ice cream and sorbet varieties
Week 8	Midterm	
Week 9	History, information and characteristics of patisserie and sweet products in Northern European culinary culture	
Week 10		Preparation and presentation of patisserie and sweet products in Northern European culinary culture
Week 11	History, information and characteristics of patisserie and sweet products in Southern European culinary culture	
Week 12		Preparation and presentation of patisserie and sweet products in Southern European culinary culture
Week 13	History, information and characteristics of patisserie and sweet products in Central European culinary culture	
Week 14		Preparation and presentation of patisserie and sweet products in Central European culinary culture

Evaluation System		
1	Midterm	40%

2	Final	60%
---	-------	-----

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	8	4	32
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson	7	1	7
impression	7	4	28
Homework	1	15	15
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	2	8	16
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			171
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.7
ECTS Credits of the Course			6

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	5	3	1	3	5	4	1	5	2	5	5	4	5	5
LO2	1	5	1	1	5	4	2	5	5	3	3	5	3	5	5
LO3	1	5	3	1	5	2	2	2	5	1	1	5	4	5	5
LO4	1	5	3	1	5	4	3	5	5	3	5	5	4	5	5
LO5	1	5	3	2	5	5	1	5	5	3	5	5	2	5	5
LO6	3	5	3	2	4	5	2	5	5	5	5	5	4	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Professional Foreign Language I	4			4	4

Course title	Professional Foreign Language I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of the course is to ensure that students master the basic concepts and professional terminology required for English language skills in parallel with the basic user/Elementary level defined in the evaluation system determined in the common framework classification of European Languages. In addition, it is aimed to provide students with basic English reading, writing, listening and speaking skills that they can use in their academic and business lives.
Course Content	It covers the basic concepts for the English language skills that may be required in the field of Pastry and Bakery, professional terminology, kitchen-related concepts and skills, historical development of the kitchen, international cuisines, tools and equipment used in the kitchen, and conveying information about the kitchen staff in English.
Course Book/Material/Recommended Resources	KOÇAK, N. (2015). Food and Personnel Hygiene in Food and Beverage Establishments. Detay Publishing. Ankara
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and Answer, Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Must be able to understand professional words related to kitchen equipment and cooking.
2. Must be able to create 2 menus.
3. Must be able to talk about Turkish and World cuisines.
4. Must be able to discuss work-related issues with colleagues in the kitchen.
5. Must be able to write recipes about Turkish and World cuisines.

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Basic Vocational words (Cooking methods, vegetables and fruits, meats, seafood, kitchen equipment)	
Week 2	Reading and writing recipes (mashed potatoes, making different sauces, various cookie recipes, pizza recipes)	
Week 3	Reading and writing recipes from Turkish and World cuisines.	
Week 4	Kitchen rules and hygiene	
Week 5	"Taking a Food Order" Unit Creating a starter and main course menu Taking orders and placing orders	
Week 6	Desserts and Cheese Unit Studies are carried out on cheese types and desserts from Turkish and World cuisines.	
Week 7	Describing Dishes Unites Describing various dishes from Turkish and World cuisines using the structures Made from, contain, consist of. Creating a table arrangement in the restaurant.	
Week 8	Midterm	
Week 9	Dealing with Complaints Unit Dealing with complaints from customers in the hotel and kitchen.	
Week 10	Jobs and Workplaces Unit Studying the job descriptions and duties of the hotel staff.	
Week 11	Suggesting Restaurant Unit A reading passage is studied about the issues that should be taken into consideration when choosing a restaurant.	
Week 12	Ordering Unit The steps of ordering food are studied with a reading passage. A dinner menu is examined	
Week 13	Asian Cuisine Unit: A reading passage that describes Asian Cuisine in general terms and gives examples is studied.	
Week 14	American Cuisine Unit A reading passage that describes American Cuisine in general terms and gives examples is studied.	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	4	56
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			122
Total Workload Hours / 30 ECTS			4.1
ECTS Credits of the Course			4

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High			5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	PRACTISE	Lab	Local Credit	ECTS
	Desserts in Turkish Culinary Culture	3	1		4	5

Course Title	Desserts in Turkish Culinary Culture
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	Within the scope of this courseIt is aimed to provide students with the competencies in preparing sherbet and traditional Turkish Desserts using various dough preparation techniques.
Course Content	The course covers the basic desserts of the Ottoman cuisine and the local Anatolian cuisine, the examination of the characteristics of the desserts of these cuisines, their differences and similarities, sherbet desserts, halva, and traditional desserts.
Course Book/Material/Recommended Resources	Türkan, C. (2008). Cooking, (2nd ed.). Ankaral: Omay Ofset Gürman, Ü. (2006), Cooking techniques and practices 1. (1 ed.). Istanbul: MEB. State Books. Türkan, C. (2007). Kitchen technology, (3rd Edition), Istanbul: Culinary Institute
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can prepare Turkish Desserts using simple dough.
2. Can prepare and modernize Turkish Sherbet Desserts
3.Knows and can apply the points to be considered in preparing sweet syrup.
4. Can make original desserts that reflect Turkish Culinary Culture.
5. Has information about the nutritional values of the prepared desserts.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course introduction, Points to consider when preparing baklava dough, ingredients used in dough preparation and their qualities	Preparing cheriz dessert
Week 2	Points to consider when preparing baklava dough, nutritional values of the ingredients used in the dough preparation stage and their digestion in the body	Preparing palace burma
Week 3	Preparing sweet syrup for sherbet desserts, points to consider when preparing syrup	Preparing nightingale nest dessert
Week 4	The qualities of the fats used in the production of baklava and Turkish Desserts with sherbet, the importance of fat in body functioning, digestion and nutritional value.	Preparing peanut wrap
Week 5	The place and importance of sherbet desserts in Turkish Culinary Culture, points to be considered in preparing sweet syrup, graded syrup preparation	Preparing stuffed kadayif
Week 6	Baklava dough preparation, quality criteria of walnuts and pistachios and the effect of harvest times on the quality	Making walnut and pistachio baklava
Week 7	Preparing baklava dough/preparing to roll out baklava dough/preparing baklava syrup/syrup Points to consider in preparation	Preparing walnut wraps
Week 8	Midterm	
Week 9	Preparing baklava dough / preparing to roll out baklava dough / preparing baklava syrup / points to consider in syrup preparation, points to consider in the preparation of the cream used in making baklava, nutritional value of milk and its functions in body work.	Preparing a feast
Week 10	Preparing desserts from baked dough and points to consider.	Preparing Tulumba dessert Preparing Dilber lip dessert Preparing Lady navel dessert Preparing Queen finger dessert
Week 11	Making desserts from whipped dough, points to consider and nutritional values	Preparing Revani
Week 12	The place and importance of fruit desserts in the menu and Turkish Cuisine	Quince dessert Fig date dessert
Week 13	The place and importance of traditional milk desserts in our culture	Making rice pudding, cuttlefish, Kazandibi and chicken breast
Week 14	Points to consider when making milk desserts	Making Keşkül, Gullaç and Zerde

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	7	4	28
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson	4	1	4
impression	7	3	21
Homework	1	15	15
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	1	8	8
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			152
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.0
ECTS Credits of the Course			5

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	5	4	2	3	2	4	4	5	3	3	5	4	5	5
LO2	3	5	4	2	2	5	4	4	5	4	3	5	1	5	5
LO3	2	5	4	2	2	5	4	4	5	4	3	5	1	5	5
LO4	2	5	4	1	2	5	3	5	5	4	3	5	4	5	5
LO5	3	5	4	4	3	5	5	5	5	4	3	5	4	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Artisan Bread Making Techniques	3	1			5

Course title	Artisan Bread Making Techniques
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to teach artisan bread making in all its intricacies, to make it applicable in the best possible way, and to enable the ability to produce new bread recipes.
Course Content	After explaining the historical development and diversity of Turkish breads and giving information about bread types that differ in many parts of the world such as German, Italian and Mexican, regionally prepared breads, low glycemic index bread types, breads for patients, gluten-free breads, whole wheat, rye. It covers the subjects of preparing and baking corn bread, German breads and special specific breads, baking these products and making them ready for service.
Course Book/Material/Recommended Resources	Doğan, Hakan (2016) Sourdough Breads, İstanbul:Alfa.Ünüvar, Şerife (2008) Bread and Bread Types Production Technology, Ankara:Savaş Yayınevi.METRO (2010) The Bread We Eat, İstanbul:Metro Kültür Yayınları.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 4: Exercise and Practice 5: Demonstration 6: Demonstration 9: Simulation 2: Question and Answer 3: Discussion 8: Group Work
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Will be able to easily apply all kinds of bread recipes within the framework of ethical rules.
2. Able to easily apply all kinds of bread recipes within the framework of ethical rules.
3. Be able to describe sensory properties such as appearance and texture in bread types.
4. Able to apply innovative techniques in bakery.
5. Be able to understand and describe the preparation of sourdough at an advanced level.
6. Be able to distinguish and apply types of bread prepared with sourdough.

	Theoric	Practice
Week 1	Bread and its history	
Week 2	The importance of flour, water and yeast in artisanal bread. Definitions of culture, pre-yeast and autolysis. Folding and baking techniques.	Dough making techniques
Week 3	Village bread	Dough making techniques
Week 4	Sourdough varieties - 1 Fruit yeasts	dough leavening
Week 5	Sourdough varieties - 2 Grain yeasts	dough leavening
Week 6	Semolina and whole wheat breads - 1	sourdough bread
Week 7	Semolina and whole wheat breads - 2	sourdough bread
Week 8	Baguettes and rich breads - 1	
Week 9	Baguettes and rich breads - 2	Breads found in international cuisines
Week 10	Local Breads	Breads found in international cuisines
Week 11	Ethnic Breads-1	Breads found in international cuisines
Week 12	Ethnic Breads - 2	sourdough bread
Week 13	Layered dough - 1	sourdough bread
Week 14	Layered dough - 2	sourdough bread

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)	14	1	14
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application	14	1	14
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	2	28
Preparation for Midterm Exam	1	4	4

Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			150
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.0
ECTS Credits of the Course			5

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	4	1	1	2	1	1	2	3	2	1	2	1	5	2
LO2	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	1	5	2
LO3	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	1	5	2
LO4	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	1	5	2
LO5	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	1	5	2
LO6	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High			5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Internship I	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00

Course Title	Internship I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	0.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	It aims for the student to apply the theoretical knowledge he/she has learned in the courses in businesses deemed suitable for his/her program.
Course Content	Basic concepts of the Pastry and Bakery profession, Analysis of food and beverage phenomena, Preparing dishes from local cuisines, Preparing dishes from world cuisines, Preparing daily, weekly, monthly and annual menus, taking into account the technical equipment of the patisserie and the qualifications of its personnel according to the characteristics of the target audience to be served, Guest It includes the skills of using communication tools effectively to ensure customer satisfaction, quality control of foodstuffs in the patisserie kitchen, performing warehouse controls and storing food, ensuring personal hygiene in accordance with legislation and hygiene rules, and applying business cleaning and disinfection rules.
Course Book/Material/Recommended Resources	None
Planned Learning Activities and Teaching Methods	It includes the student's Practise of the theoretical knowledge he has learned in courses in businesses deemed appropriate for his program.
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic education appropriate to the field

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can analyze eating and drinking and facts.
2. Can prepare products in the field of pastry and bread making.
3. Can prepare bread, cake and dessert products from world cuisines.
4. Ability to work in a team and assume individual responsibility.
5. Can prepare daily, weekly, monthly and annual dessert/pastries/bread menus, taking into account the technical equipment of the kitchen and the qualifications of the staff, according to the characteristics of the target audience.
6. Can use communication tools effectively to ensure guest satisfaction.
7. Ability to perform quality controls, warehouse controls and store foods in the kitchen.
8. Can apply business cleaning and disinfection rules by ensuring personal hygiene in accordance with legislation and hygiene rules.

	Weekly Topics and Preparations	
	Theoric	Practise
Week 1		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 2		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 3		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 4		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 5		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 6		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 7		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 8		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 9		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 10		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 11		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 12		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 13		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 14		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Individual study	60	2	120
Total Workload Hours			120
Total Workload Hours / 30 ECTS			4.00
ECTS Credits of the Course			4

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO2	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO3	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO4	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO5	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO6	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Volunteering Activities	2	1		3	3

Course title	Volunteering Activities
Course Level	Associate Degree
Course Credit	3
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of the course is to strengthen the bond between universities and society by using the knowledge, skills and knowledge that students have acquired throughout their educational lives, and to provide practical and practical information.
Course Content	Management and Organization Concepts; Concept of Volunteering and Volunteer Management; Basic Volunteering, Participation in Voluntary Work in Public Institutions, Local Governments and Non-Governmental Organizations (NGOs); Risk Groups and Volunteering in Society; Informing students about issues such as Immigrants and Volunteering
Course Book/Material/Recommended Resources	M. Lütfi Arslan, Youth and Volunteering, Youth's Search for Meaning in the Modern Age, Bingöl University International Symposium, Bingöl Municipality Cultural Publications 2019, p. 249-263. Bedrettin Keskin, Ömer Miraç Yaman, Youth and Volunteering within the Framework of Civil Society and Youth Policies, GSB. Semih Ofset, Fahri Çakı, "Youth's International Voluntary Service Experiences and Their Socio-Cultural Effects on the Individual" Journal of Academic Reviews Volume:6 Issue:1 2011, p.136-174
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question-Answer
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. In this course, the student increases his knowledge and experience in establishing the awareness of volunteerism and its systematic implementation in our society.
2. In this course, when the student gets to know volunteering activities in theory and practice, individuals will understand that they gain the greatest benefits, even though they do not expect any profit.
3. Volunteering helps people get rid of the feeling of loneliness or boredom by creating a social environment for themselves and makes an effort to do a job for the benefit of society.
4. The bond between universities and society is strengthened by using the knowledge, skills and knowledge that students have acquired throughout their educational lives.
5. By establishing the awareness of volunteerism in the minds of students and in society, gains are achieved in terms of its systematic implementation in our society.

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Volunteering Lesson/Course content introduction	
Week 2	Conceptual Area: Youth, Heart, Volunteering, NGO, Foundation, Service, Ihsan, Consistency, Trouble, Experience, Emotional Intelligence	
Week 3	Sites and Projects related to Youth and Volunteering	
Week 4	Sample Projects	
Week 5		Participation in Voluntary Work in Public Institutions, Local Governments and Non-Governmental Organizations (NGOs)
Week 6	Risk Groups and Volunteering in Society	
Week 7	Immigrants and Volunteering	
Week 8	Midterm	
Week 9	Management and Organization Examples	
Week 10	Voluntary Project Presentations, individually and as a team	
Week 11	Voluntary Project Presentations, individually and as a team	
Week 12	Voluntary Project Presentations, individually and as a team	
Week 13	Workshop on Business Plan (Things to consider in writing and presenting the business plan)	
Week 14	Workshop on Business Plan (Things to consider in writing and presenting the business plan)	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	14	1	14
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14
Web Browsing / Library Research	14	1	14

Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			94
Total Workload Hours / 30 ECTS			3.1
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO4	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO5	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High			5 Very High				

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Recipe Standardization and Cost Control	2			2	3

Course title	Recipe Standardization and Cost Control
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is; The aim is to provide students with the ability to prepare standard recipes in line with the principles that should be taken into account in standardizing food recipes.
Course Content	The relationship and importance of the concepts of meal tariff and standard, the basic criteria used in the preparation of meal tariffs, the principles to be taken into account in the standardization of meal tariffs, preparation of standard tariffs, standardization studies on dining areas in different countries from past to present. The advantages of using standard tariffs in culinary applications. Definition of consistency and standard The concept of consistency in food recipes. Advantages and disadvantages of standardization in food recipes. Matters that should be included in Standard Food Tariffs. Weight criteria, Volume criteria, Calorie measures. Nutritional information. Determination of missing issues in standard recipes. Food Safety and Nutrition Information. Food storage information, Characteristics of Warehouses. Principles to be Considered in the Standardization of Meal Recipes. Standardization stages. Characteristics of the language used in the recipe. Culinary trends and preparing standard recipes for them.
Course Book/Material/Recommended Resources	Merdol,TK,(2003). Standard Meal Tariffs for Institutions with Mass Feeding. (3rd Edition). Hatiboğlu Printing and Publishing House, Ankara.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Question and Answer, Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Knows the basic concepts related to the standardization of food recipes course.
2. Knows the basic criteria regarding the preparation of meal recipes.
3. Knows the basic principles of standardization of food recipes.
4. Can use the principles used in standardizing food recipes in the preparation of standard recipes.
5. Can distinguish the differences between a standard tariff and a randomly prepared tariff.

6. Prepares/has meals prepared using standard recipes.
7. Knows nutrition and food and beverage trends and can prepare standard prescriptions for them.
8. Can design different prescriptions, taking into account the issues that should be included in standard prescriptions.

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	The Relationship and Importance of Meal Tariff and Standard Concepts Meal Tariff and Standard Concepts The Importance of Standardization of Meal Tariffs	
Week 2	Standardization studies on dining areas in different countries from past to present. Advantages of using standard recipes in kitchen applications. Definition of consistency and the concept of consistency in standard food recipes.	
Week 3	Advantages and disadvantages of Standardization in Meal Tariffs, Points that should be included in Standard Meal Tariffs	
Week 4	Weight measures Volume measures Calorie measures Nutritional information	
Week 5	Determination of missing items in standard tariffs. Food Safety, Nutrition Information Food storage information, Features of warehouses	
Week 6	Principles to be Considered in the Standardization of Recipes Standardization stages Characteristics of the language used in the recipe	
Week 7	Nutritional trends	
Week 8	Nutritional trends/Vegetarian nutrition Preparing recipes for sample dishes suitable for vegetarian nutrition trends	
Week 9	Nutrition trends/Vegan nutrition Preparing recipes for sample meals suitable for vegan nutrition trends	
Week 10	Preparing standard recipes for sample meals suitable for lacto-vegetarian and ovo-vegetarian nutrition trends.	
Week 11	Slow food movement and nutritional criteria in line with this movement. Recipe preparation studies	
Week 12	Fast Food Nutrition movement and preparing sample product recipes in accordance with this movement	
Week 13	Ayurvedic nutrition trend and preparing a sample meal recipe in accordance with this trend	
Week 14	Creating different prescription designs by taking into account the issues that should be included in standard prescriptions	

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation			
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			94
Total Workload Hours / 30 ECTS			3.1
ECTS Credits of the Course			3

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO3	PO4	PO 5	PO6	PO7	PO 8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
LO2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
LO3	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
LO4	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
LO5	1	3	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
LO6	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2

LO7	1	3	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
LO8	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	3	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High				5 Very High			

IV. DÖNEM

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Chocolate Making Techniques	3.00	1.00	0.00	4.00	5.00

Course title	Chocolate Making Techniques
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	Within the scope of this course, talking about the historical journey of chocolate from past to present, giving information about the cocoa tree and its varieties, chocolate production and making stages, chocolate types, It is aimed to teach the processing methods of chocolate and cocoa products.
Course Content	Processing methods of chocolate and cocoa products, chocolate making, history and importance of chocolate and cocoa, chocolate materials and equipment, tempering and shaping, chocolate decorations, filled chocolates, ganache, truffle, rocher, chocolate desserts. Chocolate in the pastry profession in the field of Food and Beverage services, It covers topics that teach you how to use pastry products, provide you with the ability to make boutique chocolate products, and provide you with the knowledge to create different products.
Course Book/Material/Recommended Resources	The Science of Chocolate (Stephen Beckett), Chocolate (Denis Buosi), Cocoa, Chocolate and Chocolate Products Science and Technology (Assoc. Prof. Dr. Özlem Tokuşoğlu), Love's Medicine, Chocolate (Deniz Gürsoy)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Knows the history of cocoa.
2. Have information about the cocoa tree, its types and characteristics.
3. Learns about the history of chocolate.
4. Have knowledge about chocolate types and their ingredients.
5. Can prepare various types of chocolate.

6. It has the ability to temper chocolate.
7. Can prepare chocolate desserts.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course introduction and course syllabus	
Week 2	Cocoa history	
Week 3	Cocoa tree and its characteristics	
Week 4	History and composition of chocolate	
Week 5	Industrial and handmade chocolate production	
Week 6	Chocolate ingredients and equipment used in making	
Week 7	Chocolate properties and types	Ganache making
Week 8	Midterm	
Week 9	Chocolate tempering types and points to consider	Chocolate tempering
Week 10	What distinguishes Roche chocolate from other types of chocolate and points to consider when making it	Roche chocolate making
Week 11	What distinguishes truffle chocolate from other types of chocolate and points to consider when making it	Making truffle chocolate
Week 12	Features of filled chocolate that distinguish it from other types of chocolate and points to consider when making it	Making filled chocolate
Week 13	Introduction of the tools and equipment used in making artisan chocolate, points to consider in making	Artisan chocolate making
Week 14	Information is given about chocolate sauces and at what stage chocolates should be added to desserts.	Making chocolate desserts (soufflé, chocolate cake, brownie, etc.)

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	7	4	28
Weekly Class Hours (Laboratory)			

Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson	4	1	4
impression	7	3	21
Homework	1	15	15
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	1	8	8
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			152
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.0
ECTS Credits of the Course			5

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	2	4	2	2	1	1	1	1	5	1	1	2	1	5	5
LO2	2	4	2	2	1	4	1	1	5	1	1	2	1	5	5
LO3	2	4	2	2	1	1	1	1	5	1	1	1	1	5	5
LO4	2	4	2	2	1	4	5	1	5	1	3	4	3	5	5
LO5	2	2	1	1	4	3	1	5	5	2	4	5	1	5	5
LO6	2	3	1	1	4	4	1	5	5	2	3	5	2	5	5
LO7	2	5	1	1	4	4	1	5	5	3	4	5	3	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Advanced Pastry Techniques II	3.00	1.00	0.00	4.00	6.00

Course Title	Advanced Pastry TechniquesII
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is to teach and apply concepts, trends and techniques related to advanced pastry, and then to enable students to successfully apply advanced pastry techniques in the production departments of their own fields after graduation.
Course Content	Designing new pastry products, preparing new products, obtaining new products by combining different appearances and different tastes, Fusion cuisine and molecular gastronomy applications, applications from world cuisines, trying new techniques in pastry and prescribing the products prepared, archiving by taking photographs, "mirror" used in the field of pastry. It covers topics such as glaze, naked cake, geoda cake.
Course Book/Material/Recommended Resources	Boutique Pastry (Peggy Porschen), Patisserie: Pastry Maker's Handbook (Christophe Felder), Cafe Fernando (Cenk Sönmezsoy), Fruity Desserts and Cakes Step by Step with Pictures (Anne Willan, Esin Karakurt), The Art of French Pastry: A Cookbook (Jacquy Pfeiffer). , Martha Rose Shulman), French Pâtisserie (École Ferrandi), The Italian Bakery (The Silver Spoon), The World's Most Beautiful Desserts (Martha Day)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Have advanced knowledge in the field of patisserie products and desserts.
2.Can prepare desserts and patisserie products according to different diets.
3. Knows how to prepare buttercream, make models and use it to decorate cakes.

- | |
|--|
| 4. Learns how to make cakes according to current trends. |
| 5. Can apply desserts in international culinary culture. |

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course Introduction and Course Syllabus	
Week 2	Content and information of sweet and pastry products according to different nutrition styles	Preparation and presentation of gluten-free desserts, vegan desserts, lactose-free desserts
Week 3	Buttercream preparation and coloring stages, storage conditions	Flower modeling using buttercream, preparation and coloring of buttercream, flower modeling using different holders
Week 4	Points to consider in modern cake making techniques	Bento Cake
Week 5	Points to consider in modern cake making techniques	lambeth cake
Week 6	Points to consider in modern cake making techniques	Naked Cake
Week 7	Points to consider in modern cake making techniques	Mousse cake, Modernized Eclairs and Profiteroles
Week 8	Midterm	
Week 9	History, information and characteristics of patisserie and sweet products in Middle Eastern culinary culture	
Week 10		Preparation and presentation of patisserie and sweet products in Middle Eastern Culinary culture
Week 11	History, information and characteristics of patisserie and sweet products in Asian Culinary culture	
Week 12		Preparation and presentation of patisserie and sweet products in Asian Culinary culture
Week 13	History, information and characteristics of patisserie and sweet products in North American and South American culinary culture	
Week 14		Preparation and presentation of patisserie and sweet products in North and South American culinary culture

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			

Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	8	4	32
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	14	1	14
Q&A	14	1	14
Individual Study Before Lesson	7	1	7
Impression	7	4	28
Homework	1	15	15
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	2	8	16
Read	1	8	8
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			171
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.7
ECTS Credits of the Course			6

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	5	2	3	3	5	5	2	5	1	3	5	1	5	5
LO2	1	5	2	1	4	5	1	5	5	4	4	5	5	5	5
LO3	1	5	2	1	4	3	1	5	5	1	4	5	1	5	5
LO4	1	5	2	1	4	5	1	5	5	4	3	5	3	5	5
LO5	1	5	2	1	4	5	1	5	5	4	4	5	5	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Local Bakery and Bakery Products	3	1		4	5

Course title	Local Bakery and Bakery Products
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of this course is for students to learn local breads produced in different regions of Turkey, the raw materials used in their production, production techniques and baking methods.
Course Content	The content of this course covers the grains grown in the regions of Turkey, the types of flour obtained from these grains, the preparation methods that differ from region to region, baking techniques, and the production of bread types.
Course Book/Material/Recommended Resources	Naskali, E., G. (2015) Bread Book. Editor: Emine Gürsoy Naskali. Bookstore Istanbul Akar-Şahingöz S., Şimşek N., Demir Ş.,(2022) Dessert and Pastry Production, Ankara: Nobel Publishing Badem A., (2022), Pastry 1, Raw Materials, Cleaning Hygiene, Design. Ankara: Nobel Publishing Kurnaz A., Şengül S., DESSERT, CAKE AND PASTRY Concepts, Principles and Sample Applications Ankara: Detay Publishing
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 4: Exercise and Practice 5: Demonstration 6: Demonstration 9: Simulation 2: Question and Answer 3: Discussion 8: Group Work
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Learns about bread culture in ancient Anatolian civilizations.
2. Obtains information about grain and grain production and trade, bread types and bakery structure in the Ottoman period.
3. Gains information about the effects of Islam on Anatolian bread culture.
4. Learns the interaction of Anatolian bread culture with other ethnic communities and their roles in bread diversity.
5. Learns the types and uses of ovens and stoves used to make local bread in Anatolia today.

6. Recognizes breads from different regions of Turkey and learns the processes of how to make bread in an applied way.

	Theoric	Practice
Week 1	Grain varieties and wheat varieties produced in Anatolia. The place of bread and bread types in Anatolian civilizations in ancient times (Hittites, Phrygians, Greeks, etc.).	
Week 2	Grain supply and milling in the Ottoman period.	Dough making techniques
Week 3	Bakery structure and functioning of the system in the Ottoman period.	Dough making techniques
Week 4	The effects of Islam on Anatolian bread consumption culture.	dough leavening
Week 5	Anatolian bread culture and the impact of ethnic diversity	dough leavening
Week 6	Types of traditional ovens and stoves used for bread making in Anatolia and their working principles.	sourdough bread
Week 7	Breads of Istanbul and Thrace region. Chickpea sourdough village bread.	Marmara Region Breads
Week 8	Breads of Istanbul and Thrace region. Chickpea sourdough village bread.	Marmara Region Breads
Week 9	Aegean region bread culture. Manisa kula bread Afyonkarahisar sourdough potato bread	Breads found in Aegean cuisine
Week 10	Mediterranean region bread culture and varieties. Chapata bread Gastra bread	Breads found in Mediterranean cuisine
Week 11	Anatolian bread culture, bread types, bread in traditions and customs, Walnut bread, Phyllo bread	Making walnut bread
Week 12	Black Sea region bread culture and bread types Trabzon vakfikebir bread Corn bread	making cornbread
Week 13	Eastern Anatolian bread culture Tandoor bread Lavash bread Pita	Making tandi bread
Week 14	Bread culture of the Southeastern Anatolia region under the influence of Arab culture Kübban Tırnaklı	Making lavash bread

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	3	42
Weekly Lesson Hours (Practice)	14	1	14
Weekly Class Hours (Laboratory)			

Accessing and Reading Resources	14	2	28
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application	14	1	14
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	2	28
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			150
Total Workload Hours / 30 ECTS			5.0
ECTS Credits of the Course			5

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	4	1	1	2	1	1	2	3	2	1	2	2	5	2
LO2	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	2	5	2
LO3	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	2	5	2
LO4	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	2	5	2
LO5	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	3	2	5	2
LO6	1	4	1	1	2	2	1	2	3	2	1	2	2	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High				5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Professional Foreign Language II	4	0	0	4	4

Course title	Professional Foreign Language I
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	The aim of the course is to ensure that students master the basic concepts and professional terminology required for English language skills in parallel with the basic user/Elementary level defined in the evaluation system determined in the common framework classification of European Languages. In addition, it is aimed to provide students with basic English reading, writing, listening and speaking skills that they can use in their academic and business lives.
Course Content	Studies are carried out in units that explain Turkish and World cuisines in general terms and include hotel management and tourism. Work on preparing a CV to be used in job applications, self-presentation exercises during interviews, and dialogue activities between staff in the kitchen are carried out. Units prepared regarding the situations they may encounter in their business and academic lives are studied. In parallel with these studies, dialogue, writing, listening and speaking (role-play) activities are carried out.
Course Book/Material/Recommended Resources	Professional English lecture notes prepared by the instructor
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can prepare a CV for 1 job application
2. Can introduce himself in a job interview
3. Can be aware of health and safety measures in the workplace
4. Can give directions inside and outside the hotel
5. Can make work-related phone calls

Weekly Topics		
	Theoric	Practice
Week 1	Information about the content of the course is given. The "Buffets" unit is covered. The reading passage about how the buffet is prepared is studied. Breakfast, brunch and lunch buffet menus are prepared for students.	
Week 2	CV preparation is carried out to be used in job applications. Students prepare their own CVs	
Week 3	Work is done on being able to present yourself in the interview and talk about your work experiences and future plans.	
Week 4	Interview topic question-answer, role play activity	
Week 5	'Explaining and Instructing' Unit: Studies are carried out to explain the work they do in the kitchen.	
Week 6	Taking difficult phone calls Unit Focuses on the structures that can be used in job-related phone calls.	
Week 7	Giving Directions Indoors Unit: Parts of the hotel and prepositions indicating location and direction are studied. We are working on giving directions within the hotel.	
Week 8	Midterm	
Week 9	Giving Directions outside Unit Prepositions that give directions to places in a city are studied. Work is being done on giving directions within the city.	
Week 10	Facilities For the Business Traveler Unit A unit study is carried out on the services offered by the hotel to its customers.	
Week 11	Offering Help and Advice Unit Present Perfect Tense Structures related to giving advice and asking for help are studied.	
Week 12	Dealing With Problems Unit A unit study is carried out on dealing with the problems that occur in the hotel. Should+ present perfect passive structure is practiced	
Week 13	Instructions Unit: Cocktail types are studied and cocktail recipes are given.	
Week 14	Health and Safety at Work Unit Unit study is carried out on health and safety measures.	

Evaluation System		
1	Midterm	%40
2	Final	%60

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	4	56
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14
Web Browsing / Library Research	14	1	14
Material Design / Application	14	1	14
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			122
Total Workload Hours / 30 ECTS			4.1
ECTS Credits of the Course			4

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
LO5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium				4 High			5 Very High			

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Internship II	0	0	0	0	4.00

Course title	Internship II
Course Level	Associate Degree
Course Credit	0
Lesson Type	Compulsory
Prerequisites	None
The aim of lesson	It aims for the student to apply the theoretical knowledge he/she has learned in the courses in businesses deemed suitable for his/her program.
Course Content	Basic concepts of the Pastry and Bakery profession, Analysis of food and beverage phenomena, Preparing dishes from local cuisines, Preparing dishes from world cuisines, Preparing daily, weekly, monthly and annual menus, taking into account the technical equipment of the patisserie and the qualifications of its personnel according to the characteristics of the target audience to be served, Guest It includes the skills of using communication tools effectively to ensure customer satisfaction, quality control of foodstuffs in the patisserie kitchen, performing warehouse controls and storing food, ensuring personal hygiene in accordance with legislation and hygiene rules, and applying business cleaning and disinfection rules.
Course Book/Material/Recommended Resources	None
Planned Learning Activities and Teaching Methods	It includes the student's Practise of the theoretical knowledge he has learned in courses in businesses deemed appropriate for his program.
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Can analyze eating and drinking and facts.
2. Can prepare desserts and pastries from local cuisine.
3. Can prepare desserts and pastries from world cuisines.
4. Ability to work in a team and assume individual responsibility.
5. Can prepare daily, weekly, monthly and annual dessert and patisserie menus, taking into account the technical equipment of the kitchen and the qualifications of the staff, according to the characteristics of the target audience to be served.
6. Can use communication tools effectively to ensure guest satisfaction.
7. Ability to perform quality controls, warehouse controls and store

foods in the kitchen.

8. Able to ensure personal hygiene and apply business cleaning and disinfection rules in accordance with legislation and hygiene rules.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	PRACTISE
Week 1		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 2		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 3		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 4		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 5		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 6		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 7		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 8		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 9		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 10		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 11		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 12		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 13		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.
Week 14		To be able to transfer the knowledge he has learned about his field to the work environment and to share his field knowledge with his colleagues.

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Individual study	60	2	120
Total Workload Hours			120
Total Workload Hours / 30 ECTS			4.00
ECTS Credits of the Course			4

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO2	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO3	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO4	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO5	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
LO6	2	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practice	Lab	Local Credit	ECTS
	Entrepreneurship	2			2	2

Course title	Entrepreneurship
Course Level	Associate Degree
Course Credit	2
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	The entrepreneurship course aims to learn topics related to entrepreneurship concepts, explain the key concepts in entrepreneurship, and build a bridge between the theoretical framework and applications in daily life.
Course Content	In the Entrepreneurship course, Entrepreneurship Concepts and Fundamentals of Entrepreneurial Thought, Entrepreneur's Characteristics and Entrepreneurial Processes will be explained, and Testing of Entrepreneurial Characteristics, Business Idea Development, Business concept, business types, Business Plan Concept and Market Research and Marketing Plan subjects will be discussed.
Course Book/Material/Recommended Resources	Instructor lecture notes, Kesim, M. (2010). Entrepreneurship. System Offset. Ankara
Planned Learning Activities and Teaching Methods	1: Lecture 2: Question and Answer 3: Discussion
Other Recommended Topics for the Course	
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Formal Education

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Gain knowledge about Entrepreneurship Concepts, Characteristics of the Entrepreneur, and Entrepreneurship Processes.
2. Knows Testing Entrepreneurial Characteristics, Business Idea Development and Creativity Exercises
3. Recognizes the concept of business, business functions and types.
4. Master the Business Plan Concept and Elements, Market Research and Marketing Plan.

Weekly Topics		
	Theoric	Pratice
Week 1	Entrepreneurship Entrepreneur Concepts and Fundamentals of Entrepreneurial Thought, Characteristics of Entrepreneur, Entrepreneurship Process, and Functions of Entrepreneur,	
Week 2	Testing Entrepreneurship Characteristics, Business Idea Development and Creativity Exercises, Responsible Entrepreneurship Concept and Experience Sharing,	
Week 3	Testing Entrepreneurship Characteristics, Business Idea Development and Creativity Exercises, Responsible Entrepreneurship Concept and Experience Sharing,	
Week 4	Business concept, business functions, types, forms of establishment, financial and legal responsibilities	
Week 5	Business concept, business functions, types, forms of establishment, financial and legal responsibilities	
Week 6	Business Plan Concept and Elements, Market Research and Marketing Plan (Market Research, Preparation of Marketing Plans, and Their Use in Practice)	
Week 7	Workshop on Business Model and Business Plan and Market Research and Marketing Plan (Market Research, Preparation of Marketing Plans, and Their Use in Practice)	
Week 8	Midterm Exam - Workshop on Business Model and Business Plan @ Market Research and Marketing Plan (Market Research, Preparation of Marketing Plans, and Their Use in Practice)	
Week 9	Business Plan Concept and Elements, Management Plan and Production Plan (Basic Small Business Management Information, Production Planning)	
Week 10	Workshop on Business Model and Business Plan, Management Plan and Production Plan (Basic Small Business Management Information, Production Planning and Implementation of Plans)	
Week 11	Business Plan Concept and Elements and Financial Plan (Basic Financial Information Required for Business Establishment and Management)	
Week 12	Workshop on Business Model and Business Plan and Financial Plan (Preparation and Implementation of Financial Plan)	
Week 13	Workshop on Business Plan (Things to consider in writing and presenting the business plan)	
Week 14	Workshop on Business Plan (Things to consider in writing and presenting the business	

	plan)	
--	-------	--

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours
Weekly Class Hours (Theory)	14	2	28
Weekly Lesson Hours (Practice)			
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Accessing and Reading Resources	14	1	14
Web Browsing / Library Research			
Material Design / Application			
Report preparing			
Preparing a Presentation			
Presentation	14	1	14
Preparation for Midterm Exam	1	4	4
Preparation for the Final Exam	1	4	4
Midterm Exam	1	1	1
Semester final exam	1	1	1
Total Workload Hours			66
Total Workload Hours / 30 ECTS			2.2
ECTS Credits of the Course			2

Program Learning Outcome Relationship															
	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	PO14	PO15
LO1	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO2	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO3	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2

LO4	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
LO5	1	1	1	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	5	2
Contribution Level	1 Very Low		2 Low		3 Medium			4 High			5 Very High				

COURSE SCHEDULE

Lesson code	Course name	Theoric	Practise	Lab	Local Credit	ECTS
	Breakfast Pastries	3.00	1.00	0.00	4.00	4.00

Course Title	Breakfast Pastries
Course Level	Associate Degree
Course Credit	4.00
Lesson Type	Optional
Prerequisites	None
The aim of lesson	Within the scope of this course, studentsIt is aimed to inform people about the functioning and order of the kitchen during the breakfast preparation stage, the preparation of breakfast pastries, the presentation of the prepared products, and to provide knowledge, skills and practical experience about different breakfast cultures in the world cuisine.
Course Content	It covers the preparation of products with the desired doneness, color, taste and appearance by preparing dough in accordance with various dough techniques, products such as pancakes, baglama dough, bazlama, spring rolls, boyoz, crepes, pastries and opening varieties, as well as open buffet breakfast presentation.
Course Book/Material/Recommended Resources	The Book of Breakfast (Halit Haliloğlu), Everything About Breakfast (Süleyman Dilsiz), Pastries from World Cuisines (Martha Day), Breakfast & Brunch (Nathalie Stoyanof Suda), Pastries Step by Step (Hakan Doğan)
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Demonstration, Demonstration, Question and Answer, Verbal Expression, Group Work
Other Recommended Topics for the Course	None
Instructor Teaching the Course	
Assistant Lecturers Giving the Course	
Delivery of the Lesson	Basic teaching appropriate to the content of the course

Course Learning Outcomes
When the student completes this course;
1. Knows national and international cheese types and characteristics.
2. Have information about national and international processed meat products.
3. Can make marmalade, jam, fruit yoghurt mixtures and basic sauces in national and international cuisine.
4. Have knowledge and content about breakfast cultures according to countries.
5. Have the ability to apply the pastries served at breakfast.

6. Have the ability to apply hot products served at breakfast (menemen, scrambled eggs, poached eggs, fries, croquettes, etc.).
7. Becomes skilled in making products such as Pişi, pastries, bagels, pastries, pastries, and pancakes, which are included in breakfasts.
8. Can prepare an open buffet breakfast.

Weekly Topics and Preparations		
	Theoric	Practise
Week 1	Course introduction and course syllabus display	
Week 2	Cheeses in World Cuisine and their uses in breakfast	
Week 3	Processed/semi-processed meat products in World Cuisine and their uses in breakfast	
Week 4	Jams, marmalade, fruit yoghurt mixtures and breakfast sauces in World Cuisine and their uses in breakfast	
Week 5	Pastries in breakfast cultures by country	
Week 6	Common and different aspects between crepes and pancakes	Crepe and Pancake Practises
Week 7	Serving and presentation methods of eggs served for breakfast, egg cooking minutes	Egg Types (boiled, omelette types, scrambled egg, poached egg, egg bread, French toast, menemen, etc.)
Week 8	Midterm	
Week 9	Points to be taken into consideration when making bagel and the properties of the materials to be used	Preparation and presentation of bagel prepared with yeast and baking powder
Week 10	Points to consider when making pastries and the properties of the materials to be used	Making Pastry Varieties (pastry types obtained by adding yeast and baking powder)
Week 11	Points to be taken into consideration when making bagels and pastries and the properties of the materials to be used.	Simit and Opening making
Week 12	Points to consider when making pastry types and the properties of the materials to be used	Pastry Types (cigarette, tray, sleeve, water pastry, etc.)
Week 13	Points to consider when making pancake types and the properties of the materials to be used.	Pancake Types
Week 14	Open buffet breakfast contents, decoration, service and design features	Open Buffet Breakfast Preparation and Presentation

Evaluation System		
1	Midterm	40%
2	Final	60%

Workload Calculation			
Activities	Number	Duration (Hour)	Total Workload Hours

Weekly Class Hours (Theory)	7	4	28
Weekly Lesson Hours (Practice)	7	4	28
Weekly Class Hours (Laboratory)			
Lesson Participation	7	1	7
Q&A	7	1	7
Individual Study Before Lesson	7	1	7
impression	7	3	21
Homework			
Midterm Exam Preparation	1	4	4
Final Exam Preparation	1	8	8
Read	1	5	5
Midterm Exam (Used in Make-up)	1	1	1
Final	1	4	4
Total Workload Hours			120
Total Workload Hours / 30 ECTS			4.00
ECTS Credits of the Course			4

Program Learning Outcome Relationship															
	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO5	PO6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11th	PO 12	PO 13	PO 14	PO 15
LO1	1	3	1	2	2	4	2	2	3	3	3	1	5	5	5
LO2	2	2	1	2	4	4	2	2	3	3	3	1	5	5	5
LO3	1	4	1	2	4	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5
LO4	1	4	1	2	4	4	1	5	3	4	3	2	5	5	5
LO5	1	3	1	2	4	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5
LO6	1	4	1	2	4	4	1	5	5	4	4	2	5	5	5
LO7	1	4	1	2	4	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5
LO8	1	4	1	5	4	5	1	5	5	4	5	4	5	5	5
Contribution Level	1 Very Low				2 Low			3 Medium			4 High			5 Very High	

Meslek Yüksekokuluna Öğrenci Alan Mevcut Programlar

Aşçılık Programı

Mengen Meslek Yüksekokulu, Yükseköğretim Kurulu'nun 22.08.1997 tarihli 116 sayılı kararıyla kurulmuş olup, Yüksekokul bünyesinde tek Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ve altında Aşçılık Programı yer almaktadır. 2013 yılında açılan Aşçılık Programının ikinci öğretimi YÖK tarafından kapatılmış ve 2020-2021 eğitim öğretim yılında kontenjan verilmemiştir. 220 öğrenci ile eğitim öğretim devam etmektedir.

Aşçılık Programı açıldığı tarihten itibaren YÖK tarafından belirlenen kontenjanları tamamen doldurmaktadır.

Pastacılık ve Ekmekçilik Programına Destek Verecek Akademik Personel Durumu

Mengen Meslek Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı ile aynı kampüs içerisinde eğitim ve öğretim vermektedir. Mengen Meslek Yüksekokulu aşçılık programında 1 adet Dr. Öğr. Üy. Ve 4 adet Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programında 2 adet Doçent, 1 adet Dr. Öğ. Üy., 1 adet Öğretim Görevlisi ve 2 adet Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Hali hazırdaki akademik personeller ihtiyaç halinde Pastacılık ve Ekmekçilik programına destek vereceklerdir.

Bölüm	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Öğr. Gör.	Ar. Gör.	Toplam
Mengen MYO-Aşçılık Pr.	-	1	1 (İngilizce)	3	-	6
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	1	-	1	2	6
Toplam	2	2	1	4	2	12

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu Fiziki İmkanları-Ek-2

Yemekhane	= 130 kişilik (247 m2)
Konferans Salonu(2 Adet)	= 100 kişilik (240 m2) + 260 kişilik (410 m2)
Sergi Salonu	=520 m2
Kütüphane	=50 kişilik 136 m2
Kantin – Kafeterya	= 270 m2
Eğitim Binası	

Bilgisayar Lab.	=48 Kişilik	120 m2
Derslik (4 Adet)	=57 x4 Kişilik	(61 x 4) m2
Derslik (Anfi) (2Adet)	=120 x 2 Kişilik	(110 x 2) m2

Uygulama Mutfakları

Mutfak -1	= 155 m2
Mutfak -2	=155 m2
Mutfak -3	= 50 m2
Pasta ve Ekmek Lab.	= 49 m2























