

TAVAS MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
2023 - 2024 YILI MÜFREDAT BİLGİLERİ

25.11.2023

ÖĞRETİM SÜRESİ :2 YIL

1. YARIYIL DERS PLANI

KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 107	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ 1	3	2	6	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 125	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1	4	2	6	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 127	MUTFAK ÜRÜNLERİ	3	2	6	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ATI 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I	2	0	2	Ortak Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
TKD 101	TÜRK DİLİ - I	2	0	2	Ortak Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-1	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-1	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Yabancı Dil-I	2	0	2	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

2. YARIYIL DERS PLANI

KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 104	MENÜ PLANLAMA	2	0	3	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 108	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2	3	2	5	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 124	STAJ	0	0	4	Zorunlu	Bir Sınav ile Ölçülemeyen Ders
ASC 138	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 2	4	2	6	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ATI 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II	2	0	2	Ortak Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
TKD 102	TÜRK DİLİ - II	2	0	2	Ortak Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-2	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-2	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Yabancı Dil-II	2	0	2	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

3. YARIYIL DERS PLANI

KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 209	GÖSTERİ SERVİSİ 1	3	2	6	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 219	PASTANE ÜRÜNLERİ	4	2	8	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 221	YÖRESEL MUTFAKLAR	4	2	8	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
KRY 201	KARİYER PLANLAMA	2	0	2	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-3	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-3	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

4. YARIYIL DERS PLANI

KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 240	SOĞUK MUTFAK	4	2	8	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 242	DÜNYA MUTFAKLARI	4	2	8	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 243	İLERİ PASTACILIK	4	2	8	Zorunlu	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-4	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
	Seçmeli-4	2	0	3	SEÇMELİ	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

SEÇMELİ GRUP

1. Yarıyıl Seçmeli Grubu : Seçmeli-1

KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 103	MUTFAK PLANLAMA	2	0	3	Seçmeli-1	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

ASC 110	DOSYALAMA VE ARŞİVLEME	2	0	3	Seçmeli-1	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 117	İŞLETME YÖNETİMİ 1	2	0	3	Seçmeli-1	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 123	MESLEK ETİĞİ	2	0	3	Seçmeli-1	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 220	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	2	0	3	Seçmeli-1	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 227	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	3	Seçmeli-1	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

1. Yarıyıl Seçmeli Grubu : Yabancı Dil-I						
KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ING 125	İNGİLİZCE - I	2	0	2	Yabancı Dil-I	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

2. Yarıyıl Seçmeli Grubu : Seçmeli-2						
KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 132	İLK YARDIM	2	0	3	Seçmeli-2	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 133	MUTFAK ORGANİZASYONU	2	0	3	Seçmeli-2	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 234	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	0	3	Seçmeli-2	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 235	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	2	0	3	Seçmeli-2	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 249	ÇEVRE KORUMA	2	0	3	Seçmeli-2	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
KMY 230	GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	3	Seçmeli-2	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

2. Yarıyıl Seçmeli Grubu : Yabancı Dil-II						
KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ING 126	İNGİLİZCE - II	2	0	2	Yabancı Dil-II	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

3. Yarıyıl Seçmeli Grubu : Seçmeli-3						
KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 229	GIDALARIN DUYUSAL DEĞERLENDİRİLMESİ	2	0	3	Seçmeli-3	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 236	MESLEKİ YABANCI DİL I	2	0	3	Seçmeli-3	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 237	İLETİŞİM 1	2	0	3	Seçmeli-3	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 248	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	3	Seçmeli-3	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 252	GASTRONOMİ TARİHİ	2	0	3	Seçmeli-3	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 253	MUTFAK AKIMLARI	2	0	3	Seçmeli-3	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

4. Yarıyıl Seçmeli Grubu : Seçmeli-4						
KOD	ADI	T	P	K(AKTS)	DERS TÜRÜ	EK SINAV TİPİ
ASC 115	MESLEKİ MATEMATİK	2	0	3	Seçmeli-4	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 245	İLETİŞİM 2	2	0	3	Seçmeli-4	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 247	MESLEKİ YABANCI DİL 2	2	0	3	Seçmeli-4	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
ASC 250	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2	0	3	Seçmeli-4	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
FENG 405	BESLENME	2	0	3	Seçmeli-4	Bir Sınav İle Ölçülen Ders
IENG 325	GİRİŞİMCİLİK	2	0	3	Seçmeli-4	Bir Sınav İle Ölçülen Ders

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 107 - YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ 1 / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 107	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ 1		3 + 2	1. Yarıyıl	6
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır				
DERS İÇERİĞİ	Uluslar arası servis metotlarını uygulamak ,Kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak ,Sosları servise hazırlamak ,Yemek gruplarının servisini yaptırmak ,Vip konuklarla ilgilenme				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak
3	Kahvaltı kuveri hazırlamak Kahvaltı büfesini hazırlamak
4	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
5	Sos araç-gereçlerini hazırlamak Özelliklerine göre sos hazırlamak
6	Sos servisini yaptırmak/takip etmek
7	Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek
8	Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek Salataların servisini yaptırmak/takip etmek
9	Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek
10	Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek
11	Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmek
12	Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmek Konuk hakkında bilgi almak
13	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak
14	Memnuniyetini kontrol etmek Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak

5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	5	70
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
6	Uygulama (Lab, Mesleksi Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
7	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				156

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 107	DERSİN ADI :	YİYECEK-İÇECEK SERVİSİ 1	
	SAAT(T+P) : 3 - 2	AKTS : 6	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI
	2	REZERVASYON VE KONUK KABULÜ
	3	KONUK TİPLERİ VE DAVRANIŞLARI
	4	OLAĞAN DIŞI DURUMLAR VE OLAYLAR
	5	MENÜ SİPARİŞİ ALMA

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	6	KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER		
	7	MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI		
	8	MASA ÖRTÜLERİ		
	9	PEÇETELER		
	10	ÖN HAZIRLIK		
	11	KUVER AÇMA		
	12	SERVİS ÇEŞİTLERİ		
	13	TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA		
	14	BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI		
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş			
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR			KAYNAK DİLİ
	Servis Tekniği ve Yönetimi (Yrd. Doç. Dr. Yaşar Yılmaz)			Türkçe
	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği (Doç. Dr. Alptekin Sökmen)			Türkçe
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ		KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı		40	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav		30	Ara Sınav
	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması		30	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 125 - PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1 / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 125	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1		4 + 2	1. Yarıyıl	6
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
DERS İÇERİĞİ	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırmak Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak
2	Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak/yaptırma
3	Temel Stokları(etsuları) ve sosları hazırlamak/hazırlatmak
4	Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak /yaptırmak
5	Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak
6	Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
7	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatma
8	Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak
9	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık
10	Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme
11	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık
12	Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme
13	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık
14	Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
3	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
4	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
6	Uygulama (Lab, Mesleksel Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
7	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				156

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 125	DERSİN ADI :	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 1	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 6	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Mutfağı Tanıma
	2	Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler
	3	Mutfakta Kullanılan Bıçaklar
	4	Mutfakta Bulunması Gereken Malzemeler 1
	5	Mutfakta Bulunması Gereken Malzemeler 2
	6	Baharatlar
	7	Mutfakta Kullanılan Otlar
	8	Mutfak Terminolojisi
	9	Dana ve Koyun Etlerinin Parçalanması ve Doğranması
	10	Balık ve Deniz Ürünlerinin Parçalanması ve Pişirilmesi
	11	Kümes Hayvanlarının Parçalanması ve Yumurta Çeşitleri
	12	Soslar ve Çeşitlerinin Yapımı
	13	Dünyada ve Türkiye 'de Çorba Çeşitleri ve yapımları
	14	Patates Çeşitleri, Patatesten Yapılan Garnitürler ve Yemek Çeşitleri

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	50	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	20	Ara Sınav
	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması	30	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 127 - MUTFAK ÜRÜNLERİ / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 127	MUTFAK ÜRÜNLERİ		3 + 2	1. Yarıyıl	6
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.				
DERS İÇERİĞİ	Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak, çorbaları hazırlamak/hazırlatmak, kahvaltılık yumurtaları hazırlamak/hazırlatmak, kahvaltı çeşitlerini hazırlamak ve sunmak, et ve et ürünlerini hazırlamak, su ürünlerini hazırlamak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama
2	Niştastalı garnitürleri hazırlama
3	Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama
4	Yerel ve özel çorbalar hazırlama
6	Kahvaltılık yumurta hazırlama
7	Kahvaltılık yiyecek içecek hazırlama
8	Kırmızı etleri kullanıma hazırlama
9	Kümes hayvanları, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama
5	Taze makarna hamuru hazırlama ve taze makarna yapma
10	Su ürünlerini hazırlayıp pişirme

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	5	70
2	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
3	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	10	10
4	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
6	Kısa Sınavlar(hazırlık süresi dahil)	2	4	8
7	Uygulama (Lab, Mesleksel Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
8	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				156

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 127	DERSİN ADI :	MUTFAK ÜRÜNLERİ
	SAAT(T+P) : 3 - 2	AKTS : 6	ŞUBE NO : 1
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-5	İÇ HAT :	

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Yiyecek üretimi (Giriş)
	2	Sebze garnitürleri hazırlama
	3	Patates garnitürleri hazırlama
	4	Patates garnitürleri hazırlama
	5	Fond ve temel çorbalar, makarnalar
	6	Yerel ve özel çorbaları hazırlama
	7	Kahvaltılık yumurta hazırlama
	8	Kahvaltılık yiyecek - içecek hazırlama
	9	Kahvaltılık yiyecek - içecek hazırlama
	10	Ara Sınav
	11	Etlerin (Sığır, dana, koyun, kuzu, kümes hayvanları, av hayvanları ve sakatatların) kullanıma hazırlanması
	12	Etlerin (Sığır, dana, koyun, kuzu, kümes hayvanları, av hayvanları ve sakatatların) kullanıma hazırlanması
	13	Et yemekleri pişirme (sığır, dana, koyun, kuzu)
	14	Balıkların kullanıma hazırlanması ve pişirilmesi

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
-------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	40	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	30	Ara Sınav

DEĞERLENDİRİLDİ	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması	30	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması
------------------------	-------------------------------------	----	-------------------------------------

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ATI 101 - ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ATI 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I	2 + 0	1. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Ortak Zorunlu			
DERS AMACI	Bu dersin amacı, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını, Türk İstiklal Savaşı'nı, Lozan Barış Antlaşması'nı, yeni Türk Devleti'nin önemini öğrencilere kavratmaktır.			
DERS İÇERİĞİ	İnkılâbın tanımı ve Türk İnkılâbı'nı hazırlayan nedenler, Osmanlı İmparatorluğu'nu kurtarma çalışmaları, Trablusgarp, I. ve II. Balkan savaşları, I. Dünya Savaşı ve Osmanlı Devleti'nin yıkılışı, Mondros Mütarekesi ve İzmir'in işgal edilmesi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve Millî Mücadele'nin başlaması, Samsun'dan Ankara'ya Mustafa Kemal Paşa ve yapılan çalışmalar, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılması ve yeni Türk Devleti'nin kurulması, Türkiye Büyük Millet Meclisi'ne karşı ayaklanmalar, Sevr Antlaşması ve bu antlaşmaya karşı tepkiler, Millî Mücadele'nin cepheleri ve Doğu ve Güney cephesinde Ermeniler ve Fransızlarla savaşlar, Millî Mücadele'nin Batı cephesindeki savaşlar ve büyük zafer, Türk-Yunan Savaşı'nın sonu, Mudanya Mütarekesi ve sonuçları, Lozan Barış Antlaşması ve yeni Türk Devleti'nin Dünya tarafından tanınması.			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	İnkılâbın tanımı ve Türk İnkılâbı'nı hazırlayan nedenleri anlayabilme bilgisini kazanma
2	Osmanlı İmparatorluğu'nu kurtarma çalışmalarını birlikte anlayabilme becerisi kazanma
3	Trablusgarp, I. ve II. Balkan Savaşlarına bütüncül bakabilme yeteneği kazanma
4	I. Dünya Savaşı ve Osmanlı Devleti'nin yıkılışını düşünme duygusunu kazanma
5	Mondros Mütarekesi ve İzmir'in işgal edilmesini anlama ve düşünme kabiliyetini kazanma
6	Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve Millî Mücadele'nin başlamasının yarattığı gücü anlama bütüncül bakabilme yeteneği kazanma
7	Samsun'dan Ankara'ya Mustafa Kemal Paşa'nın yaptığı çalışmaların bilgisine ulaşabilme birlikte düşünme duygusu kazanma
8	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması ve yeni Türk Devleti'nin kurulmasının farkındalığına varma ve yapılanların duygusuna ulaşabilme zevkini kazanma
9	Türkiye Büyük Millet Meclisi'ne karşı ayaklanmalar, Sevr Antlaşması ve bu antlaşmaya karşı tepkilerin bilgisine ulaşabilme ve eleştirel bakabilme becerisi kazanma
10	Millî Mücadele'nin cepheleri ve Doğu ve Güney cephesinde Ermeniler ve Fransızlarla savaşların bilgisine ulaşabilme ve anlama kabiliyetini kazanma
11	Millî Mücadele'nin Batı cephesindeki savaşlar ve büyük zaferin kazanılması bilgisine ulaşabilme becerisi kazanma
12	Türk-Yunan Savaşı'nın sonu, Mudanya Mütarekesi ve sonuçları bilgisine ulaşabilme ve anlama becerisi kazanma
13	Lozan Barış Antlaşması ve yeni Türk Devleti'nin Dünya tarafından tanınması bilgisine ulaşabilme ve bütüncül bakabilme yeteneği kazanma

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak

8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ATI 101	DERSİN ADI :	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 57	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. CENGİZ AKSEKİ	EPOSTA :	cakseki@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	EGT-A-Z-14			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Kavramlar, Osmanlı Devleti'nin Genel Yapısı.
	2	Osmanlı Devleti'nin Yıkılma Nedenleri, Osmanlı Devleti'nde Tanzimat ve Islahat Çalışmaları.
	3	I.Dünya Savaşı Öncesi Toprak Kayıpları ve Bölgesel Savaşlar.I.dünya Savaşı'nın Nedenleri ve Başlaması.
	4	I.Dünya Savaşı'nda Cepheler, Gizli Anlaşmalar ve Savaşın Sonuçları.
	5	Mondros Mütarekesi ve Uygulamaları, Mütareke sonrası Osmanlı başkenti İstanbul.
	6	Mütareke Sonrası Anadolu. Havza ve Amasya Genelgeleri.
	7	Erzurum ve Sivas Kongreleri, Amasya Görüşmeleri
	8	Son Osmanlı Mebusan Meclisi, Misak-ı Milli Kararları ve İstanbul'un işgali.
	9	Ara Sınav
	10	TBMM'nin açılması, I.TBMM Dönemi'nde ülke yönetimi.
	11	Kurtuluş Savaşı'nda Doğu ve Güney Cepheleri.

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	12	I.ve II.İnönü Savaşları, Eskişehir ve Kütahya Muharebeleri.		
	13	Büyük Taarruz ve Mudanya Ateşkes Antlaşması.		
	14	Saltanat'ın Kaldırılması ve Lozan Antlaşması		
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş			
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR			KAYNAK DİLİ
	Ergün Aybars, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi			Türkçe
	Suna Kili, Türk Devrim Tarihi			Türkçe
	Bernard Lewis, Modern Türkiye'nin Doğuşu			Türkçe
	Şerafettin Turan, Türk Devrim Tarihi			Türkçe
	Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk			Türkçe
	İnkılap Dersleri, Süleyman İnan, Ercan Haytoğlu, Umut Karabulut, Sezen Karabulut, Cengiz Akseki, vd.			Türkçe
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ		KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı		60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav		40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

TKD 101 - TÜRK DİLİ - I / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
TKD 101	TÜRK DİLİ - I		2 + 0	1. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Ortak Zorunlu				
DERS AMACI	Dilin kişi ve millet hayatındaki önemini; kelimelerin oluşumlarını, çeşitlerini, nerelerde ve nasıl kullanılmaları gerektiğini açıklayabilme. Yazma çalışmalarında kuşkuya düşmeden, imlâ kuralları uygulayabilme ve noktalama işaretlerini yerinde kullanabilme.				
DERS İÇERİĞİ	Dil ve kültür, yeryüzündeki diller, tarih boyunca Türklerin kullandıkları alfabeler, Türk dilinin tarihî dönemleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, ses bilgisi, biçim bilgisi, kelime türleri: isimler, fiiller, zarflar, edatlar, bağlaçlar, ünlemler, imlâ kuralları ve noktalama işaretleri, genel kompozisyon bilgileri.				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Dilin kişi ve millet hayatındaki önemini bilir, bunu açıklar ve dili bu bilinçle kullanır.
2	Kelimelerin ses ve şekil yapılarını, oluşumlarını, çeşitlerini, nerelerde ve nasıl kullanılmaları gerektiğini bilir, açıklar ve bu bilgiyi uygular ve yabancı dil öğreniminde de bu bilgilerden yararlanır.
3	Yazılı anlatımda dili doğru kullanmanın önemini bilir, kuralları uygular.
4	İmlâ kurallarını ve noktalama işaretlerini bilir ve yerinde kullanır.
5	Dil, kültür ve millet kavramları arasındaki bağlantıyı görerek kişisel ve toplumsal gelişme bakımından dili doğru ve etkili kullanma bilincine ulaşır.
6	Dildeki gelişmeleri takip etmenin önemini bilir ve uygular.
7	Türkçenin tarihini ve yayılma alanlarını bilir, bu bilgiyi sosyal ve mesleki girişimlerde bulunmak üzere kullanır.
8	Dilin yazılı ve sözlü kullanılması ile ilgili olarak üniversite seviyesine taşınan bilgi ve uygulama eksikliklerini giderir.
9	Bilimsel araştırmalarda, kongrelerde konuşma ve yazı dilini gereğince doğru ve etkili kullanır.
10	Metin tahlili metotlarını bilir, gerektiğinde konu analizi veya sentezi yapabilir.
11	Çeşitli bilim, teknik ve sanat alanlarında yetişen öğrenciler, meslek dilini yetkin biçimde kullanırken Türkçenin mesleki terimler bakımından doğru ve uygun örneklerle geliştirilmesine de katkıda bulunur.
12	Okuma-anlama; dinleme-anlama; yorumlama ve aktarma becerilerini geliştirir ve uygular.
13	Plânlı yazma ve plânlı konuşma becerilerini kazanır ve uygular.

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek

10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip açılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	TKD 101	DERSİN ADI :	TÜRK DİLİ - I	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 56	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SABAHATTİN YAŞA	EPOSTA :	syasa@pau.edu.tr	İÇ HAT : 296 1154
DERS YERİ :	EGT-A-Z-17			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Dil ve Kültür
	2	Dil ve İletişim
	3	Dillerin Sınıflandırılması
	4	Türk Dilinin Tarihî Devirleri 1. Bölüm
	5	Türk Dilinin Tarihî Devirleri 2. Bölüm
	6	Türk Dilinin Tarihî Devirleri 3. Bölüm
	7	Türk Dilinin Tarihî Devirleri 4. Bölüm
	8	Türk Dilinin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları
	9	Ses Bilgisi
	10	Anlam İlişkilerine Göre Kelimeler
	11	Anlam İlişkilerine Göre Cümleler
	12	Paragraf ve Kompozisyon Bilgileri
	13	Anlatım Türleri ve Özellikleri
	14	Retorik Çalışmaları: Necip Fazıl'ın "Hasta Kumarbazın Ölümü" Hikâyesinin İncelenmesi

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ	
	1. TDK Türkçe Sözlük 2. TDK Yazım Kılavuzu (2005) 3. Yukarıdaki konuları barındıran, üniversite öğrencileri için hazırlanmış Türk Dili I ve Türk Dili II adını taşıyan her türlü kaynak kitap.	Türkçe	
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 104 - MENÜ PLANLAMA / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 104	MENÜ PLANLAMA		2 + 0	2. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.				
DERS İÇERİĞİ	Menü planlama hazırlıkları yapmak ,Menü planlamak ,Diyet menüsü hazırlamak ,Özel durumlara uygun menü planlamak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Menü
2	Standart yemek reçetesi
3	Ürün Maliyeti Çıkarma
4	Tabldot mönü planlama
5	Ala carte mönü planlama
6	Ziyafet menüleri
7	Mönü kartı
8	Kalp damar hastaları için menü
9	Sindirim sistemi hastalıklarında için menü
10	Diyabet hastalığında uyulacak menü
11	Sporcu menüsü
12	Çocuk ve genç menüsü
13	Yaşlılar için menü planlama
14	Vejeteryan menüsü

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	6	1	6
4	Arasınavlara(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	6	3	18
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 104	DERSİN ADI :	MENÜ PLANLAMA	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Yiyecek-İçecek Endüstrisi ve Menü Kavramı
	2	Menü Planlama ve Geliştirme
	3	Menü ve Tüketici
	4	Menü ve Yiyecek-İçecek
	5	Menü ve Fiyatlandırma
	6	Menü ve Tutundurma
	7	Menü ve Servis
	8	Ara Sınav
	9	Menü ve Beslenme
	10	Menü ve Beslenme
	11	Menü ve Maliyet
	12	Menü Tasarımı
	13	Menü Analizi (Menü Mühendisliği)
	14	Menü Yönetiminde Güncel Konular

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ	
	Kaynak Belirtilmemiş	-	

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 108 - YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2 / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 108	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 2		3 + 2	2. Yarıyıl	5
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır				
DERS İÇERİĞİ	Uluslar arası servis metotlarını uygulamak ,Kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak ,Sosları servise hazırlatmak ,Yemek gruplarının servisini yaptırmak ,Vip konuklarla ilgilenme				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak
3	Kahvaltı kuveri hazırlatmak Kahvaltı büfesini hazırlatmak
4	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırmak Kahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
5	Sos araç-gereçlerini hazırlatmak Özelliklerine göre sos hazırlatmak
6	Sos servisini yaptırmak/takip etmek
7	Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek
8	Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek Salataların servisini yaptırmak/takip etmek
9	Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek
10	Tatlıların/meyvelerin servisini yaptırmak/takip etmekKonuk hakkında bilgi almak
11	Peynirlerin servisini yaptırmak/takip etmek Konuk hakkında bilgi almakKonuğu karşılamak
12	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek Konuğu karşılamak
13	Memnuniyetini kontrol etmek

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek

6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	5	70
2	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
3	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
4	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	10	1	10
5	Uygulama (Lab, Mesleki Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
6	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	10	1	10
Toplam İş Yüğü				130

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 108	DERSİN ADI :	YİYECEK İCECEK SERVİSİ 2	
	SAAT(T+P) : 3 - 2	AKTS : 5	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Mutfakta Hijyen Uygulamaları
	2	Temel Mutfak Bilgileri
	3	Çorba, Ordövr, Meze, Salata Servisi
	4	Ara Sıcakların Servisi- Hamur işlerinin ve makarnaların servisi
	5	Ana Yemeklerin Servisi- Pilavların Servisi, Tahıllı yemekler
	6	Ana Yemeklerin Servisi- Baklagil yemeklerinin servisi
	7	Ana Yemeklerin Servisi- Kırmızı Etli yemeklerin Servisi
	8	Ana Yemeklerin Servisi- Beyaz Etli yemeklerin Servisi

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	9	Ana Yemeklerin Servisi- Balık ve su ürünleri yemeklerinin servisi		
	10	Ana Yemeklerin Servisi-Sebze Yemeklerinin Servisi		
	11	Meyvelerin Servisi		
	12	Tatlıların servisi-Fondü servisi		
	13	İçecek Servisi		
	14	Peynirlerin Servisi		
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş			
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR			KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş			-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ		KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı		50	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav		20	Ara Sınav
	Ödev		30	Ödev
	Bütünleme Sınavı		50	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 138 - PİŞİRME YÖNTEMLERİ 2 / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 138	PİŞİRME YÖNTEMLERİ 2		4 + 2	2. Yarıyıl	6
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır				
DERS İÇERİĞİ	Grill (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak, Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Ürünleri yağda pişirme işlemini yapmak /yaptırmak, Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlamak/hazırlamak, Braising pişen et yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, Füme(dumanda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Gratinating pişen ürünleri hazırlamak/hazırlatma				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Ön Hazırlık Çalışmaları
2	Etleri Izgara Yöntemiyle Pişirme
5	Buharda Pişirme Yöntemi
3	Az Yağda Pişirme Metodu
4	Sıg Yağda Pişirme Metodu
6	Derin Yağda Kızartma Metodu
7	Poşe Yöntemi ile Pişirme Metodu
8	Braising Pişirme Yöntemi
9	Etleri Füme Yöntemi ile Pişirme
10	Gratinating Pişirme Yöntemi

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Ödevler	4	1	4
3	Arasınnavlar(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	6	6
6	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	10	1	10
7	Uygulama (Lab, Mesleksi Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
8	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	12	1	12
Toplam İş Yüğü				156

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 138	DERSİN ADI :	PIŞIRME YÖNTEMLERİ 2	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 6	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTA	KONULAR
1	Blanching(Şok haşlama) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Blanching(Şok haşlama) Pişirme Yöntemiyle yemeklerinin yapılması.
2	Bouilli (Haşlama) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Bouilli (Haşlama) Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
3	Poché (KAYNAMAYAN SICAK SUDA HAŞLAMA)Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Poché (KAYNAMAYAN SICAK SUDA HAŞLAMA)Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
4	Braisé (Sos içinde)Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Braisé (Sos içinde)Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
5	ETÜVÉ VAPEUR(Buharda) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? ETÜVÉ VAPEUR(Buharda) Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
6	ETÜVÉ(Kendi suyunda) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? ETÜVÉ (Kendi suyunda) Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
7	POELLE (Az yağda) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? POELLE (Az yağda) Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
8	FRİT (Bol yağda)Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? FRİT (Bol yağda)Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
9	SAUTE(Sote) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? SAUTE(Sote) Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
10	ROTİ(Fırında) Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir?ROTİ(Fırında) Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
11	GRILL(Izgarada)Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir?GRILL (Izgarada)Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
12	Graten Pişirme Yöntemi nedir ve bu yöntemle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Graten Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.
13	Diğer Pişirme Yöntemleri nelerdir ve bu yöntemlerle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Diğer Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	14	Diğer Pişirme Yöntemleri nelerdir ve bu yöntemlerle yapılan yemek çeşitleri nelerdir? Diğer Pişirme Yöntemleriyle yemeklerinin yapılması.		
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş			
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR			KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş			-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ		KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı		60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav		20	Ara Sınav
	Ödev		20	Ödev
	Bütünleme Sınavı		60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ATI 102 - ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ATI 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II	2 + 0	2. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Ortak Zorunlu			
DERS AMACI	Türk Bağımsızlık Savaşı, Atatürk inkılâpları ve Atatürkçü Düşünce Sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti tarihinin ulusal ve evrensel değerini yeni kuşaklara aktarmak. Ulusal kazanımların insanlığın ortak medeni değerleriyle ilişkisi bağlamında Türk modernleşme serüveninin önemini kavramak. Atatürk ilkeleri ve inkılâpları ile Atatürkçü düşünceye yönelik tehditler karşısında bilimsel bir bakış açısı geliştirmek. Türk ulusunu Atatürkçü düşünce paralelinde milli hedefler etrafında milli bir bilinçle birleştirmek.			
DERS İÇERİĞİ	Siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler. 1923–1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası. Türk Devriminin İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik ve bütünleyici ilkeler.			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Siyasî alanda yapılan inkılablara parçalı ve bütüncül bakabilme
2	Çok partili rejim denemeleri ve sonuçlarını anlama ve değerlendirebilme becerisi kazanma
3	Hukuk alanında yapılan inkılabların anlaşılması becerisini kazanma
4	Eğitim ve kültür alanında yapılan inkılablar bilgisine ulaşabilme ve anlama becerisi kazanma
5	Sosyal alanda yapılan inkılabların bilgisine ulaşabilme ve anlama becerisi
6	Ekonomik alanda yapılan çalışmalar bilgisine ulaşabilme ve anlama becerisi
7	Sağlık alanında yapılan çalışmalar bilgisine ulaşabilme ve anlama becerisi kazanma
8	Atatürk dönemi (1923-1932) Türk dış politikası çalışmalarını birlikte anlayabilme ve bütüncül bakabilme becerisi kazanma
9	Atatürk dönemi (1932-1938) Türk dış politikası çalışmalarını birlikte anlayabilme ve bütüncül bakabilme becerisi kazanma
10	Türk İnkılabı'nın temel ilkelerinden Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik ilkelerinin farkındalığına varma ve yapılanların duygusuna anlayabilme zevkini kazanma
11	Lâiklik, Devletçilik, Halkçılık, İnkılapçılık ilkelerinin farkındalığına varma ve yapılanların duygusuna anlayabilme zevkini kazanma
12	Atatürkçülüğün temel ilkelerini bütünleyici ilkeleri anlayabilme, değerlendirebilme, bütüncül bakabilme yeteneği kazanma
13	Mustafa Kemal Atatürk'ten sonra Türkiye Cumhuriyeti gelişmelerine analiz edebilme, anlayabilme ve bütüncül bakabilme becerisi kazanma

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek

10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip açılar olarak takım çalışması yürütmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ATI 102	DERSİN ADI :	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 35	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. CENGİZ AKSEKİ	EPOSTA :	cakseki@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	EGT-A-Z-14			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Siyasi alanda yapılan devrimler
	2	Siyasi alanda yapılan devrimler
	3	Hukuk Alanında Yapılan devrimler
	4	Eğitim ve Kültür Alanında yapılan Devrimler
	5	Toplumsal Alanda Yapılan Devrimler
	6	Ekonomik Alanda Yapılan Devrimler
	7	1923-1938 Döneminde Türk Dış Politikası
	8	Ara sınav
	9	1930-1938 Dönemi Türk Dış Politikası
	10	Atatürk İlkeleri; Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik.
	11	Atatürk İlkeleri; Halkçılık, Laiklik, Devletçilik, Devrimcilik.
	12	Atatürk İlkeleri; Bütünleyici ilkeler.
	13	İsmet İnönü'nün Cumhurbaşkanlığı Dönemi
	14	Demokrat Parti Dönemi

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

TKD 102 - TÜRK DİLİ - II / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
TKD 102	TÜRK DİLİ - II	2 + 0	2. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Ortak Zorunlu			
DERS AMACI	Dil bilgisinin bölümleri, kelime, kelime grupları ve cümle çeşitlerinin neler olduğunu bilme, bu bilgiyi kullanarak sağlam cümleler kurma, "Doğru anlatım"ın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrama ve dili bu şuurla kullanma. Doğru ve planlı yazıp konuşabilme. Yazılı ve sözlü anlatımda başarılı olmanın yollarını tanıma ve uygulama. Sözlü anlatım türlerini ve ilkelerini kavrama ve uygulama, Etkili iletişimi gerçekleştirme. Metin tahlili yapabilme.			
DERS İÇERİĞİ	Dilbilgisinin bölümleri, Kelime grupları, Cümle ve cümle türleri, cümle tahlili, Anlatım bozukluklarının giderilmesi, Yazılı anlatım, Kompozisyonda plan, Paragraf, Metin tahlili, Yazılı anlatım türleri, Biçimsel yazılar, Öğretici metinler. Edebî Türler; Bilimsel yazılarda uyulacak kurallar, Makale yazma, not alma ve özetleme teknik ve yöntemleri. Sözlü anlatımın (Güzel Konuşma becerisinin) temel özellikleri, Etkili iletişimde dilin önemi, Diksiyon, beden dilini kullanma, Güzel konuşma ilkeleri, İyi bir konuşmacının özellikleri, Konuşma türleri, hazırlıklı, planlı konuşmalar, hazırlıksız konuşmalar, Sözlü anlatım uygulamaları, dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme, retorik uygulamaları.			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	"Doğru anlatım"ın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini bilir ve açıklar.
2	Kelime gruplarını, cümle çeşitlerini ve Türkçe cümle yapısını bilir; doğru ve etkili anlatım için uygular.
3	Yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını bilir ve uygular.
4	Planlı yazma ve planlı konuşma becerisi kazanır.
5	Etkili iletişim için, sözlü anlatım türlerini ve güzel konuşma ilkelerini bilir; uygular.
6	Hazırlıklı ya da hazırlıksız konuşmalarda, konunun gerektirdiği türü, üslubu ve konuşma kalıplarını kullanma becerisi kazanır.
7	Bilimsel araştırmalarda ve kongrelerde konuşma ve yazı dilini gereğince doğru ve etkili kullanır.
8	Resmi yazışmalarda, konunun gerektirdiği resmî yazışma türlerini ve üslubunu bilir ve kullanır.
9	Dildeki gelişmeleri takip eder.
10	Dilin yazılı ve sözlü kullanılması ile ilgili olarak üniversite seviyesine taşınan bilgi ve uygulama eksikliklerini giderir.
11	Çeşitli bilim, teknik ve sanat alanlarında yetişen öğrenciler, Türkçeyi yetkin biçimde kullanırken, Türkçenin mesleki terimler bakımından doğru ve uygun örneklerle geliştirilmesine de katkıda bulunur.
12	Okuma-anlama; dinleme-anlama; yorumlama ve aktarma becerilerini geliştirir ve uygular.
13	Plânlı yazma ve plânlı konuşma becerilerini kazanır ve uygular.

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak

8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
4	Kısa Sınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	TKD 102	DERSİN ADI :	TÜRK DİLİ - II	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 35	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SABAHATTİN YAŞA	EPOSTA :	syasa@pau.edu.tr	İÇ HAT : 296 1154
DERS YERİ :	EGT-A-Z-16			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Anlatım Bozuklukları: 1. Kelime ya da Eklerin Gereksiz Kullanılması 2. Kelimelerin Yanlış Yerde Kullanılması 3. Anlamca Çelişen Kelimeler 4. Anlamları Karıştırılan Kelimeler
	2	Anlatım Bozuklukları: 5. Kalıbı Bozulmuş Sözcükler 6. Dilbilgisi Yanlışları 7. Anlamda Tutarsızlık, Anlamda Karşıtlık 8. Anlamda Belirsizlik
	3	Yazım Kuralları ve Uygulaması
	4	Noktalama İşaretleri ve Uygulaması
	5	Cümle Bilgisi, Türkçede Cümle
	6	Cümlelerin Öğeleri

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	7	Cümle Türleri, Cümle Çözümlemesi		
	8	Metinlerin Sınıflandırılması		
	9	Öğretici Metin Türleri: Otobiyografi, biyografi, makale, deneme		
	10	Şiir ve Tiyatro		
	11	Anlatmaya Bağlı Edebî Metinler: Hikâye, roman, masal, fabl.		
	12	Sözlü Anlatım Türleri: Konferans, Sempozyum, Mülakat (Görüşme) Panel, Forum, Açık Oturum, Tartışma, Münazara		
	13	Kalıp Metinler: Dilekçe, özgeçmiş, tutanak, rapor.		
	14	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ 1. Konu Seçme 2. Konuyu Sınırlandırma 3. Hipotez Kurma 4. Geçici Plânının Hazırlanması 5. Kaynak Toplama 6. Okuma ve Not Alma 7. Verilerin İşlenmesi ve Hipotezin Sınanması 8. Yazma 9. Kaynak Gösterme ve Dipnotların Yazımı		
MATERYALLER		Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ	
	1. Yazım Kılavuzu 2. Türkçe Sözlük 3. Ders konularını barındıran her türlü yardımcı kaynak.		Türkçe	
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ		KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Ara Sınav		40	Ara Sınav
	Dönem Sonu Sınavı		60	Dönem Sonu Sınavı
	Bütünleme Sınavı		60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 209 - GÖSTERİ SERVİSİ 1 / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 209	GÖSTERİ SERVİSİ 1	3 + 2	3. Yarıyıl	6
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Zorunlu			
DERS AMACI	Öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisini yapabilecektir			
DERS İÇERİĞİ	FLAMBE YAPILACAK ORTAMI PLANLAMAK FLAMBE SERVİSİNE ÖN HAZIRLIK YAPILMASINI SAĞLAMAK FLAMBE SERVİSİNİN YAPILMASINI SAĞLAMAK FÖNDÜ SERVİSİNE ÖN HAZIRLIK YAPILMASINI SAĞLAMAK FÖNDÜ SERVİSİNİN YAPILMASINI SAĞLAMAK			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Personele flambe eğitimi vermek
2	Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak
3	Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlatmak
4	Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
5	Menüdeki mevcut Et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
6	Menüdeki mevcut Deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
7	Menüdeki mevcut Kümes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
8	Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
9	Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
10	Föndü yiyeceğinin siparişinin alınmasını sağlamak Föndü araç-gereçlerini hazırlatmak Föndü sipariş sonrası mutfağa bilgi vermek
11	Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlatmak Et föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek Deniz ürünleri föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek
12	Peynir föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek
13	Çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek
14	Föndü sonrası mice en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	5	70
2	Ödevler	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
6	Uygulama (Lab, Mesleksen Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
7	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				156

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 209	DERSİN ADI :	GÖSTERİ SERVİSİ 1
	SAAT(T+P) : 3 - 2	AKTS : 6	ŞUBE NO : 1
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6	ŞUBE DÖNEMİ :	2023 - 2024 Güz
		İÇ HAT :	

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Personele flambe eğitimi vermek
	2	Menüdeki mevcut flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak
	3	Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlatmak
	4	Menüdeki mevcut sıcak başlangıçların flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	5	Menüdeki mevcut Et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	6	Menüdeki mevcut Deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	7	Menüdeki mevcut Kümes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	8	Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	9	Flambe sonrası flambe arabası ve malzemelerinin mice en placesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
	10	Föndü yiyeceğinin siparişinin alınmasını sağlamak Föndü araç-gereçlerini hazırlatmak Föndü sipariş sonrası mutfağa bilgi vermek
	11	Alınan siparişin özelliğine uygun kuver hazırlatmak Et föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek Deniz ürünleri föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	12	Peynir föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek		
	13	Çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek		
	14	Föndü sonrası mıce en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek		
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş			
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR			KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş			-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ		KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı		40	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav		30	Ara Sınav
	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması		30	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 219 - PASTANE ÜRÜNLERİ / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 219	PASTANE ÜRÜNLERİ	4 + 2	3. Yarıyıl	8
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Zorunlu			
DERS AMACI	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	Basit hamur ile ürün ile hazırlamak/ hazırlatmak 2. Yağlı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak 3. Mayalı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak 4. Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak 5. Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak 6. Kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak 7. Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak 8. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak 9. Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak/yaptırmak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Ön Hazırlıklar /Basit Hamur ile Börekler Hazırlama
2	Basit Hamur ile Börekler Hazırlama
3	Ön Hazırlıklar / Milföy Hamuru Hazırlama Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler
4	Ön Hazırlıklar / Ekmek Çeşitleri Hazırlama
5	Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama
6	Ön Hazırlıklar / Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması
7	Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama
8	Yaş Pasta Hazırlama
9	Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak
10	Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları
11	Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama
12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri
13	Ön Hazırlıklar Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama
14	Ön Hazırlıklar Şekerleme ile Süsleme Çikolata ile Süsleme

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Ödevler	4	6	24
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	2	28
7	Uygulama (Lab, Mesleksi Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
8	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	2	28
Toplam İş Yüğü				208

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 219	DERSİN ADI :	PASTANE ÜRÜNLERİ	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 8	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Un Teknolojileri
		Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlama
	2	Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlama
	3	Çikolatanın Kullanımı
	4	Beze, Makaron yapımı
	5	Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlama
	6	Bisküvi ve Kurabiyeler
		Brandy Snaps, Tulip, Tuile yapımı
	7	Tart-tartolet ve kiş hazırlama
	8	Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlama
	9	Yaş pasta yapımı ve dekorlama
	10	Meyve Tatlıları
	11	Mayalı hamurlardan ürünler hazırlama
	12	Milföy hamuru hazırlama

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	13	Hamur tatlıları hazırlama Kadayıf Tatlısı Hazırlama	
	14	Sütlü tatlı yapımı	
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	40	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	20	Ara Sınav
	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması	40	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 221 - YÖRESEL MUTFAKLAR / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 221	YÖRESEL MUTFAKLAR		4 + 2	3. Yarıyıl	8
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır				
DERS İÇERİĞİ	Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Orta Anadolu Mutfağı
2	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri
3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı
4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri
5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı
6	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri
7	Akdeniz Mutfağı
8	Akdeniz Mutfağı Yemekleri
9	Ege Mutfağı
10	Ege Mutfağı Yemekleri
11	Karadeniz Bölgesi Mutfağı
12	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri
13	Trakya Mutfağı
14	Trakya Mutfağı Yemekleri

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Ödevler	3	4	12
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
6	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
7	Uygulama (Lab, Mesleksel Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
8	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	2	28
Toplam İş Yüğü				208

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 221	DERSİN ADI :	YÖRESEL MUTFAKLAR	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 8	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Türk Mutfak Tarihi
	2	Akdeniz Bölgesi Mutfağı
	3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı
	4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı
	5	Ege Bölgesi Mutfağı
	6	Marmara Bölgesi Mutfağı
	7	Marmara Bölgesi Mutfağı
	8	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı
	9	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı
	10	Ara Sınav
	11	İç Anadolu Bölgesi Mutfağı
	12	İç Anadolu Bölgesi Mutfağı
	13	Karadeniz Bölgesi Mutfağı
	14	Karadeniz Bölgesi Mutfağı

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	40	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	30	Ara Sınav
	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması	30	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

KRY 201 - KARIYER PLANLAMA / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
KRY 201	KARIYER PLANLAMA		2 + 0	3. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Kariyer Planlama dersinin amacı, önlisans öğrencilerinin kariyerlerini kendi zekâ, kişilik, bilgi, beceri, yetenek ve yetkinliklerine uygun olarak belirleyebilmeleri için yol göstermek; kariyer bilincini geliştirmek, iş yaşamının beklenti ve dinamikleri konusunda farkındalık kazanmalarını sağlamak, kişisel ve profesyonel gelişimlerini destekleyerek istihdam edilebilirliklerini artırmaktır.				
DERS İÇERİĞİ	Kariyer planlama dersinin amaç ve kapsamı, kariyer ile ilişkili kavramlar ve kariyerin değişen doğası, zekâ ve kişilik, kişisel gelecek tasarımı, geleceğin meslek ve yetkinlikleri, ince yetkinlikler, profesyonel ilişki ağlarının yönetimi, özgeçmiş hazırlama ve etkili mülakat teknikleri, kamu sektöründe kariyer, özel sektörde kariyer, girişimcilik kariyeri, akademik kariyer, sivil toplum kuruluşlarında kariyer.				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Kariyer ve ilgili kavramları, bireysel kariyer planlama sürecini ve önemini kavrayabilme,
2	Öz farkındalık sahibi olabilme,
3	Kariyer seçeneklerini kavrayabilme,
4	Geleceğin meslek ve yetkinliklerini kavrayabilme,
5	Kendini ifade edebilme ve iletişim becerilerini etkin kullanabilme,
6	Sosyal sermayenin, profesyonel ilişki ağlarının önemini kavrayabilme,
7	Kariyer planlama sürecinde doğru kaynaklara ulaşma ve kaynakları etkin kullanabilme.

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 06													
ÖK 07													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Ödevler	1	4	4
3	Arasınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	1	4	4
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	KRY 201	DERSİN ADI :	KARİYER PLANLAMA	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 15	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. AYTEN DEMİREL	EPOSTA :	ademirel@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	KARİYER YOLCULUĞUN BAŞLADI İLK DURAK: KARİYER MERKEZİ
	2	BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ? - ZEKÂ VE KİŞİLİK
	3	BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ? -KİŞİSEL ÖZELLİKLER
	4	KARİYER YOLUNDA FARK YARATMANIN ANAHTARI: BECERİLER
	5	KARİYER NEDİR?
	6	KARİYERİME NASIL HAZIRLANIRIM?
	7	SEKTÖR GÜNLERİ- SIVİL TOPLUM KURULUŞLARI ULUSAL
	8	SEKTÖR GÜNLERİ- SIVİL TOPLUM KURULUŞLARI ULUSLARARASI
	9	SEKTÖR GÜNLERİ KAMU SEKTÖRÜ
	10	SEKTÖR GÜNLERİ- ÖZEL SEKTÖR
	11	SEKTÖR GÜNLERİ AKADEMİ
	12	SEKTÖR GÜNLERİ GİRİŞİMCİLİK
	13	YETENEK KAPISI İLK ÖZGEÇMİŞİMİ YAZIYORUM
	14	DERS DEĞERLEMESİ

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ	
	Kaynak Belirtilmemiş	-	
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 240 - SOĞUK MUTFAK / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 240	SOĞUK MUTFAK	4 + 2	4. Yarıyıl	8
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Zorunlu			
DERS AMACI	BU DERSTE SOĞUK MUTFAKTA YAPILAN YIYECEKLERİ HAZIRLAYIP İLGİLİ BİRİMLERİ YÖNETMESİ AMAÇLANMAKTADIR			
DERS İÇERİĞİ	Salata ve salata soslari hazirlamak, Ordövr, meze ve sandviç hazirlamak , Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazirlamak, Soğuk tabak ve dekor hazirlamak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Ön hazırlık yapmak
2	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak
3	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak
4	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak
5	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak
6	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak
7	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak
8	Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak
9	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
10	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
11	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
12	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
13	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak
14	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Ödevler	7	2	14
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	10	10
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	8	8
7	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
8	Uygulama (Lab, Mesleksel Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
9	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				208

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 240	DERSİN ADI :	SOĞUK MUTFAK	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 8	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Soğuk Mutfak Nedir?
	2	Soğuk Soslar
	3	Soğuk Çorbalar
	4	Salatalar ve Salata Sosları
	5	Mezeler, Ordövrler ve Antreler
	6	Soğuk Sebze Yemekleri
	7	Dolma ve Sarmalar
	8	Ara Sınav
	9	Açık Büfe
	10	Sushi
	11	Kürlenmiş ve Tütsülenmiş Etler
	12	Peynirler ve Sandviçler
	13	Çeşniler, Krakerler ve Turşular

	14	Hijyen ve Sanitasyon Kuralları	
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	40	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	30	Ara Sınav
	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması	30	Arazi/Klinik/Laboratuvar Uygulaması
	Bütünleme Sınavı	40	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 242 - DÜNYA MUTFAKLARI / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 242	DÜNYA MUTFAKLARI		4 + 2	4. Yarıyıl	8
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır				
DERS İÇERİĞİ	Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak ,Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü Araştırmak ,Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak,Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak,Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak ,Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak ,Dini İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak,Yeni Yemek Reçeteleri Tasarları,Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri
2	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri
3	Uzak Doğu /Asya Mutfağı
4	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekleri
5	Akdeniz Mutfağı
6	Akdeniz Mutfağı
7	Akdeniz Mutfağı
8	Amerikan Mutfağı
9	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı
10	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı
11	Avrupa Mutfağı
12	Deniz aşırı Ülke Mutfağı Deniz aşırı Ülke Mutfağı Yemekleri pişirme
13	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama
14	Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Ödevler	1	4	4
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	6	6
7	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
8	Kısa Sınavlar(hazırlık süresi dahil)	14	1	14
9	Uygulama (Lab, Mesleksi Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
10	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				208

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 242	DERSİN ADI :	DÜNYA MUTFAKLARI	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 8	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Osmanlı Mutfağı
	2	Fransız Mutfağı
	3	İtalyan Mutfağı
	4	Çin Mutfağı
	5	Japon Mutfağı
	6	İngiliz ve Balkan Mutfağı
	7	İspanyol Mutfağı
	8	İskandinav ve Rus Mutfağı
	9	Amerika Mutfağı
	10	Meksika Mutfağı

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	11	Hindistan Mutfağı	
	12	Afrika Mutfağı	
	13	Orta Asya Mutfağı	
	14	Orta Doğu Mutfağı	
MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	50	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	20	Ara Sınav
	Ödev	30	Ödev
	Bütünleme Sınavı	50	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 243 - İLERİ PASTACILIK / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 243	İLERİ PASTACILIK		4 + 2	4. Yarıyıl	8
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Zorunlu				
DERS AMACI	Bu derste, pastacılığın temel ve ileri tekniklerini teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar çalışmaları ile öğretilmesi amaçlanmaktadır.				
DERS İÇERİĞİ	Pastacılığa giriş, pastacılığın genel kuralları, pasta çeşitleri ve özellikleri, pasta üretiminde kullanılan malzemeler ve ekipmanlar, faklı tartma ölçme teknikleri, krema çeşitleri ve yapım teknikleri, krema ile süsleme teknikleri, beze, makaron yapımı ve süslemesi, çikolata ile süsleme teknikleri, şeker hamuru yapımı ve modelleme teknikleri, kurabiye yapımı ve süsleme teknikleri, pasta yapımı ve süsleme teknikleri, kapkek yapımı ve süsleme teknikleri				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	İleri pastacılıkta olan reçeteleri uygulama ve yeni reçeteler oluşturma becerisine sahip olmak
2	Yüksek kalitedeki pastacılık malzemelerini tanımak ve kullanmak
3	Pastacılık maliyetlerini analiz edebilmek
4	İleri pastacılıkta yeni akımları takip etme ve uygulama becerisine sahip olmak

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													

AKTS - İŞ YÜKÜ

	ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	6	84
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14

3	Ödevler	14	1	14
4	Arasınaylar(hazırlık süresi dahil)	1	10	10
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	10	10
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	6	6
7	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	14	1	14
8	Kısa Sınavlar(hazırlık süresi dahil)	14	1	14
9	Uygulama (Lab, Mesleksi Bec., Diğer) (Öğrenci)	14	2	28
10	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
	Toplam İş Yüğü			208

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 243	DERSİN ADI :	İLERİ PASTACILIK	
	SAAT(T+P) : 4 - 2	AKTS : 8	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Çikolata nedir? Nasıl Yapılır?
	2	Spesiyal Çikolata Yapımı
	3	Jöle Yapımı. Jöle yapılan pastaların yapımı, Jölenin kullanım yerleri ve yapıları.
	4	Şekerleme nedir? Şekerleme çeşitleri nelerdir? Şekerleme ve lokum nasıl yapılır?
	5	Custard nedir? Nasıl yapılır?
	6	Marzifan nedir? Nasıl yapılır? Çikolatalı marzifan yapımı.
	7	Truff nedir? Truff yapımı. Truff çeşitleri nasıl yapılır?
	8	Pastacılıkta yapılan kremler ve sosların yapımı
	9	Pastacılıkta yapılan kremler ve sosların yapımı
	10	Pandispanya yapımı. Pandispanya çeşitlerinin yapımı
	11	Yaş pasta kullanılan desen ve ürünler nelerdir? Nasıl yapılır.
	12	Şeker Hamuru nedir? Nasıl yapılır. Şeker hamuru figürlerinin yapımı
	13	Dünya ve Türkiye'den pasta çeşitleri
	14	Dünya ve Türkiye'den pasta çeşitleri

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 103 - MUTFAK PLANLAMA / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 103	MUTFAK PLANLAMA		2 + 0	1. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-1				
DERS AMACI	Bu dersle hijyen sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfak planlanması yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
DERS İÇERİĞİ	Kişisel bakım yapmak, İş için hazırlık yapmak , Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak , Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek(I, II) ,Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek, Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak, Ana mutfak planlamak ,Soğuk mutfak bölümlerini planlamak ,Banket ve kurum mutfak bölümlerini planlamak,Alakart mutfak planlamak, Pastane ve ekmek üretim alanını planlamak ,Depoları planlamak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Vücut Temizliği ,El ve Ayak Bakımı,Ağız ve Diş Bakımı ve Sağlığı,Saç Bakımı,Cilt Bakımı ve Makyaj,Formda Kalmak
2	İş Kıyafetini Giyme,Personelin Üzerinde ve Dolabında Bulundurması Gereken Araç Gereçler
3	Yiyecek Hijyeni Çalışma Ortamı Hijyeni Ekipman Hijyeni Gıda Güvenliği İle İlgili Mevzuat ve Sistemler
4	Beslenmenin Önemi Karbonhidratlar Proteinler Yağlar
5	Vitaminler Mineraller Su
6	Et, Yumurta, Kuru Baklagiller, Yağlı Tohumlar Süt Ve Türevleri Sebze ve Meyveler Yağlar ve Şekerler Günlük Menü Planlanması Tahıllar
7	Mutfakta Genel Güvenlik Önlemleri İş Kazaları İle İlgili Önlemler Meslek Hastalıkları İş Kazalarında Yapılacak Hukuki İşlemler
8	Mutfakın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama
9	Mutfakın Fiziki Özellikleri Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama

10	Soğuk Mutfak Üretim Alanı planlama Kahvaltı Mutfağı Üretim Alanını Planlama Kasaphane Bölümünü Planlama
11	Banket Ve Kurum Mutfağı Üretim Alanını Planlama
12	Alakart Mutfağı Üretim Alanını Planlama Oda Servisi Mutfak Alanını Planlama
13	Pasta ve Ekmek Üretim Alanını Planlama
14	Soğuk ve Kuru Depoları Planlama

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													
ÖK 07													
ÖK 08													
ÖK 09													
ÖK 10													
ÖK 11													
ÖK 12													
ÖK 13													
ÖK 14													

AKTS - İŞ YÜKÜ

	ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Ödevler	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	6	6
6	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14

		Toplam İş Yüğü			78
--	--	----------------	--	--	----

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 103	DERSİN ADI :	MUTFAK PLANLAMA	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.ed u.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Mutfak Bilgisi
	2	Mutfak Kısımları
	3	Yemek Fabrikaları Mutfacı
	4	Gıda Üretim Yerlerinin Uyması Gereken Yasal Kurallar
	5	Mutfak Sanitasyonu
	6	Mutfak Çalışanları
	7	Mutfak Kıyafetleri
	8	Mutfak Ekipmanları
	9	Mutfak Makineleri
	10	Yemek Maliyet Kontrolü
	11	Satın Alma
	12	Yiyeceklerin Sınıflandırılması
	13	Gıdaların Saklanması
	14	Buzdolabı ve Soğuk Depolar

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Mutfak Hizmetleri Yönetimi (Cemal TÜRKAN)	Türkçe
	Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi (Prof. Dr. Ahmet Aktaş, Doç. Dr. Bahattin Özdemir)	Türkçe

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 117 - İŞLETME YÖNETİMİ 1 / 2019 - 2020 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 117	İŞLETME YÖNETİMİ 1		2 + 0	1. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-1				
DERS AMACI	İşletme kurma ve işletmeyi geliştirme işlemleri ile ilgili yeterlikleri kazandırmak				
DERS İÇERİĞİ	Temel ekonomik göstergeleri analiz etmek , İş yeri kurma fikrini oluşturmak , İş yeri kuruluş işlemlerini yürütmek, İş yerini faaliyete açmak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Mikroekonomik Verileri Takip Etmek 2 Makroekonomik Göstergeleri Analiz Etmek 3 Pazardaki Boşlukları Tespit Etmek 4 Yatırım Alternatiflerini Değerlendirerek En Uygun Olanını Seçmek 5 Yapılabilirlik Çalışmalarını Yürütmek 6 İşletmenin Çevresini Tanımak 7 Talep Analizi ve Tahmini Yapmak İşletmenin Kuruluş Yerini Belirleme
2	8 İşletmenin Kuruluş Yerini Belirlemek İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek 9 İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek 10 İş yerinin Kapasitesini Belirlemek Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak 11 Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak 12 Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak İş yeri ve Üretim Planı Yapmak 13 İş yeri ve Üretim Planı Yapmak Yatırımın Kurulum İşlemlerini Yürütmek 14 Uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1 Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28

2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	2	4	8
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	4	5	20
	Toplam İş Yüğü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 117	DERSİN ADI :	İŞLETME YÖNETİMİ 1	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. AYTEN DEMİREL	EPOSTA :	ademirel@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	İşletme ile ilgili temel kavramlar
	2	İşletmenin çevresi
	3	İşletmenin kuruluş yeri seçimi
	4	İşletmenin kuruluş analizi ve planlama çalışmaları
	5	İşletmenin kuruluş analizi ve planlama çalışmaları
	6	İşletmenin temel fonksiyonu: yönetim
	7	yönetimin işlevleri
	8	ara sınav
	9	İşletmelerde markalaşma stratejileri
	10	finans yönetimi
	11	personel bulma ve seçme
	12	personel bulma ve seçme
	13	ücret yönetimi
	14	çalışan motivasyonu ve mobbing

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 220 - MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ / 2019 - 2020 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 220	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	2 + 0	3. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Zorunlu			
DERS AMACI	Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapmak, Depo kontrolleri yapmak, Yiyecekleri depolamak, Besinleri işleyerek saklamak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü Besin hazırlama ve pişirmede hijyen 2 Yemeklerden numune alma Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme 3 Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri 4 Depoların fiziki özelliklerini planlaması Depoların ısı kontrolleri 5 İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması 6 İşlenmemiş yiyecekleri depolaması 7 Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması Donmuş gıdaların depolanması
2	8 Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması Besinlerin Tuzlanarak Saklanması 9 Besinlerin Baharatla Saklanması 10 Besinlerin Şekerle Saklanması 11 Besinlerin Kurutularak Saklanması 12 Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması 13 Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması 14 Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	4	4	16
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	5	5
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	5	5
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	2	5	10
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 220	DERSİN ADI :	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Kalite nedir? ve kalite kavramları nelerdir?
	2	Kalitenin getirileri ve kalitesizliğin getirileri nelerdir?
	3	Turizm İşletmeleri Açısından Kalite
	4	Gıda Kalitesine Etki Eden Faktörler
	5	GIDA KALİTE KONTROL NEDİR?
	6	Toplam Kalite Yönetimi
	7	Vize sınavı
	8	Toplam Kalite Yönetiminin (TKY) İle Geleneksel Uygulamalar Arasındaki Farklar:
	9	TOPLAM KALİTE YÖNETİMİNİN İLKELERİ
	10	empati nedir?
	11	Müşteri Beklentileri Nelerdir ?
	12	Kalite Standardı Olarak ISO'nun Gelişimi
	13	HACCP sistemi nedir?
	14	HACCP SİSTEMİNİN UYGULAMASINDA MUTFAK BÖLÜMÜNDE GENEL KURALLAR

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
-------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 227 - HİJYEN VE SANİTASYON / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 227	HİJYEN VE SANİTASYON	2 + 0	1. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-1			
DERS AMACI	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	Kişisel hijyeni sağlamak, İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Kişisel Hijyen 2 Kişisel Temizlik Kuralları 3 Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları 4 İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları 5 Periyodik Sağlık Kontrolleri 6 İşletme Giriş ve Çıkışları 7 Temizlik Malzemeleri 8 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
---	--

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Ödevler	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	6	6

6	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
	Toplam İş Yükü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 227	DERSİN ADI :	HİJYEN VE SANİTASYON	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Genel mikrobiyoloji
	2	Hijyen ve sanitasyon, temizlik ve gıda güvenliği kavramları
	3	Gıda ve personel hijyeni
	4	Gıda güvenliğini tehdit eden riskler
	5	Gıda kaynaklı hastalıklar
	6	Gıda güvenliği yönetim sistemleri: HACCP ve ISO 22000, Kritik kontrol noktaları
	7	Gıda güvenliği yönetim sistemleri: HACCP ve ISO 22000, Kritik kontrol noktaları
	8	Gıda güvenliği yönetim sistemleri: HACCP ve ISO 22000, Kritik kontrol noktaları
	9	Mutfak ortamında temizlik ve hijyenin önemi
	10	Ara Sınav
	11	Ürünlerin hazırlanmasında, pişirme sonrasında ve servis sırasında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kuralları
	12	Gıda Muhafaza Yöntemleri
	13	Hijyen ve Sanitasyon (Genel tekrar)
	14	Hijyen ve Sanitasyon (Genel tekrar)

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Bulduk, S., 2010. Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık, Ankara.	Türkçe
	Koçak, N., 2010. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık, Ankara.	Türkçe
	Tayar, M., Hecer, C., 2013. Hazır Yemek Sistemleri. Dora Yayıncılık, Bursa.	Türkçe

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ING 125 - İNGİLİZCE - I / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ING 125	İNGİLİZCE - I		2 + 0	1. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Yabancı Dil-I				
DERS AMACI	Öğrenciler bu derste geçmişe yönelik bir deneyim, olay veya duygu ve düşüncelerini aktarabilecek; nazik bir şekilde bir şey yemeye veya içmeye davet ve teklifte bulunabilecek; insanları tarif edebilecek ve onların sahip olduğu eşyalarından bahsedebilecekler; insanların benzer ve farklı yönlerini karşılaştırabilecek; çeşitli durumlara yönelik önerilerde ve tavsiyelerde bulunabilecek; bir konu, olay veya duruma yönelik duygu ve düşüncelerini açıklayabilecek; bilgi isteyen, teşekkür vb. konularda mektup yazabilecek ve daha önce yaptıkları işlerden, gezdikleri veya gördükleri yerlerden bahsedebileceklerdir.				
DERS İÇERİĞİ	Seyahat, Yiyecek ve içecek, Kıyafetler, İletişim, Karşılaştırmalar, Dünyamız, Günlük yaşam, Deneyimler Şimdiki zaman, soru biçimleri Gelecek zaman Hava durumu sözcükleri Öneri cümleleri "Shall I / Shall we / Let's / What about / how about Sıfatlar ve zarflar, /-ed/ and /-ing/ ile biten zarflar.				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Alanında farklı makaleler üzerinde tartışır.
2	Alanındaki farklı konular hakkında projeler hazırlar.
3	Kendi alanıyla ilgili kelime bilgisini geliştirir.
4	Metinlerdeki dilbilgisi kurallarını analiz eder.
5	Dört farklı dil becerisi(Okuma, Dinleme, Konuşma, Yazma) kullanımını geliştirir.

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	2	2	4
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	2	3	6
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ING 125	DERSİN ADI :	İNGİLİZCE - I	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 9	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. GÜLFADİM ARASLI	EPOSTA :	garasli@pau.edu.tr	İÇ HAT : 296 1540
DERS YERİ :	EGT-A-Z-19			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Konuşma ana hatları
	2	Telaffuz
	3	Nesneleri tanıma, günlük konuşma
	4	Dünyanızı tanıma, sosyal ifadeler
	5	Kişisel bilgileri ifade etme
	6	Pratik konuşmalar
	7	İyelik ekleri
	8	Sıfat ve isimlerin kullanımı
	9	Dinleme ve konuşmayı çözümleme
	10	Geniş zaman
	11	Sayıları ve çokluğu ifade
	12	Soru sorma ve olumsuz ifadeler
	13	Fiiller, takılar, sık kullanılan sıfatlar
	14	Soru cümleleri, zamirler

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
-------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	New Headway Beginner Student's Book Fourth Ed.	İngilizce
	My Grammar and I (Or Should That Be 'Me')	İngilizce
	The Effective Teaching of English	İngilizce

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 132 - İLK YARDIM / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 132	İLK YARDIM		2 + 0	2. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-2				
DERS AMACI	İlk yardımın temel ilkeleri, temel yaşam desteği, yaralanmalarda ilk yardım, kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, diğer acil durumlarda ilk yardım ve taşımalar ile ilgili yeterlikleri kazandırmak.				
DERS İÇERİĞİ	İlk yardımın temel ilkelerini uygulamak, Temel yaşam desteği sağlamak, Yaralanmalarda ilk yardım uygulamak, Kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım uygulamak, Diğer acil durumlarda ilk yardım uygulamak ,Hasta veya yaralıları taşımak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 İlk yardımın temel uygulamaları 2 Birinci ve ikinci değerlendirme 3 Yetişkinlerde temel yaşam desteği 4 Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği 5 Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım 6 Dış ve iç kanamalar 7 Yara ve yara çeşitleri 8 Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım 9 Üst ekstremité kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım
2	10 Kalça ve alt ekstremité kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım 11 Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım 12 Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım 13 Acil taşıma teknikleri Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri 14 Sedyé oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	3	2	6
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	5	5
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	5	5
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	5	4	20
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 132	DERSİN ADI :	İLK YARDIM	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	İlk Yardım Temel Bilgiler ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi
	2	Vücut ile İlgili Temel Bilgiler
	3	Temel Yaşam Desteği
	4	Kanamalar ve Şok
	5	Yaralanmalar
	6	Yanık ve Donma
	7	Bilinç Bozuklukları
	8	Ara Sınav
	9	Kırık, Çıkık ve Burkulmalar
	10	Zehirlenmeler
	11	Hayvan Isırıkları
	12	Göz, Kulak ve Buruna Yabancı Cisim Kaçması, Boğulmalar
	13	Hava Yolu Tıkanıklığında İlk Yardım
	14	Taşıma Teknikleri

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
-------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Sağlık Bakanlığı, İlk Yardım Eğitimi Ders Notları	Türkçe

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 234 - İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 234	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2 + 0	2. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-2			
DERS AMACI	Bu ders ile öğrenciye; iş güvenliğini sağlamak için gerekli olan yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	İlk Yardım Tedbirlerini Almak ,Çalışma Emniyetini Sağlamak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 İlk yardım eğitimi 2 İlk yardım malzemeleri 3 Kişisel emniyet sağlama 4 Çalışanların emniyetini sağlama 5 İş ortamı güvenliği sağlama
---	---

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Ödevler	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	10	10
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	10	10
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	8	8
6	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	1	8	8
Toplam İş Yükü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 234	DERSİN ADI :	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5- TMYO-B-Z-6			

**HAFTALIK KONU
BAŞLIKLARI**

HAFTA	KONULAR
1	İş Sağlığı ve Güvenliği Kavramı, Temelleri
2	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KAPSAM VE STRATEJİSİ
3	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİNE GİRİŞ
4	FİZİKSEL RİSK ETMENLERİ
5	BİYOLOJİK RİSK ETMENLERİ
6	RESTAURANT VE LOKANTALARDA İSG
7	MESLEK HASTALIKLARI
8	VİZE SINAVI
9	ERGONOMİ
10	KAZA VE YARALANMALAR, KAZALARLARDAN İLK YARDIM
11	İŞ GÜVENLİĞİ MEVZUATI
12	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
13	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
14	AŞÇILIK MESLEĞİNDE İŞ KAZALARI

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 235 - BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ / 2019 - 2020 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 235	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	2 + 0	2. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-2			
DERS AMACI	Bu derste bilişim olanaklarını kullanarak kendini geliştirmek ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	İnternet ortamında iletişim kurmak , İnternet ortamında iş başvurusu yapmak, Sayısal verileri düzenlemek, Hazır şablon ile tanıtım materyali hazırlamak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 İnternet Ve İnternet Tarayıcısı 2 Elektronik Posta Yönetimi 3 Yemek Reçeteleri yazabilme 4 Web Tabanlı Öğrenme 5 Kişisel Web Sitesi Hazırlama 6 Elektronik Ticaret 7 Kelime İşlemci Programında Özgeçmiş 8 İnternet Ve Kariyer 9 İş Görüşmesine Hazırlık 10 İşlem Tablosu 11 Formüller Ve Fonksiyonlar 12 Grafikler 13 Sunu Hazırlama 14 Tanıtıcı Materyal Hazırlama
---	---

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	3	4	12
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	4	4	16
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 235	DERSİN ADI :	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. ÇAĞRI ÇAĞIRGAN	EPOSTA :	ccagirgan@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-K1-12- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Bilgisayara Giriş
	2	İşletim Sistemleri
	3	İşletim Sistemleri
	4	Ofis Yazılımları ,Sözcük işlemciler ve Belge Sistemleri
	5	Ofis Yazılımları-Hesap Tablosu Programları
	6	Ofis Yazılımları-Hesap Tablosu Programları
	7	Ofis Yazılımları-Sunu Programları
	8	E-Posta-Kişisel iletişim Yönetimi
	9	İnternet'in Etkin Kullanımı ve İnternet Güvenliği
	10	Bilgisayar Donanımı
	11	Sosyal Ağlar ve Sosyal Medya
	12	e-Öğrenme
	13	Bilgisayar ve Ağ Güvenliği
	14	Günümüzde Bilişimin Stratejik Teknolojileri

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 249 - ÇEVRE KORUMA / 2018 - 2019 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 249	ÇEVRE KORUMA	2 + 0	2. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-2			
DERS AMACI	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak			
DERS İÇERİĞİ	Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uymak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Çevre Yönetmelik Bilgisi 2 Risk Analizi 3 Atık Depolama 4 Kişisel Korunma Önlemleri 5 Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği
---	--

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1 Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2 Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3 Ödevler	2	4	8
4 Arasnavlar(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5 Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6 Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	4	5	20
Toplam İş Yüğü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 249	DERSİN ADI :	ÇEVRE KORUMA	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2018 - 2019 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Doç. Dr. FİKRET SARI	EPOSTA :	fsari@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Çevrenin tarihi gelişimi ve çevreye ilişkin tanımlar
	2	Sektörel çevre sorunları
	3	Havanın tanımı ve özellikleri
	4	Hava kirliliğinin sebepleri
	5	Hava kirliliğinin insan ve çevreye etkileri
	6	Su kirliliğinin tanımı ve nedenleri
	7	Su kirliliğinin çevresel etkileri
	8	Toprak kirliliğinin tanımı ve nedenleri
	9	Toprak kirliliğinin insan ve çevreye etkileri
	10	Gürültünün tanımı ve çeşitleri, gürültü kaynakları
	11	Gürültü kirliliğinin insan ve çevreye etkileri
	12	Enerjinin tanımı ve Türkiye'nin enerji kaynakları
	13	Enerji ve çevre ilişkisi
	14	İsraf

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ING 126 - İNGİLİZCE - II / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ING 126	İNGİLİZCE - II		2 + 0	2. Yarıyıl	2
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Yabancı Dil-II				
DERS AMACI	Öğrenciler bu derste geçmişe yönelik bir deneyim, olay veya duygu ve düşüncelerini aktarabilecek; nazik bir şekilde bir şey yemeye veya içmeye davet ve teklifte bulunabilecek; insanları tarif edebilecek ve onların sahip olduğu eşyalarından bahsedebilecekler; insanların benzer ve farklı yönlerini karşılaştırabilecek; çeşitli durumlara yönelik önerilerde ve tavsiyelerde bulunabilecek; bir konu, olay veya duruma yönelik duygu ve düşüncelerini açıklayabilecek; bilgi isteyen, teşekkür vb. konularda mektup yazabilecek ve daha önce yaptıkları işlerden, gezdikleri veya gördükleri yerlerden bahsedebileceklerdir.				
DERS İÇERİĞİ	Seyahat, Yiyecek ve içecek, Kıyafetler, İletişim, Karşılaştırmalar, Dünyamız, Günlük yaşam, Deneyimler Şimdiki zaman, soru biçimleri Gelecek zaman Hava durumu sözcükleri Öneri cümleleri "Shall I / Shall we / Let's / What about / how about Sıfatlar ve zarflar, /-ed/ and /-ing/ ile biten zarflar.				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Alanında farklı makaleler üzerinde tartışır.
2	Alanındaki farklı konular hakkında projeler hazırlar.
3	Kendi alanıyla ilgili kelime bilgisini geliştirir.
4	Metinlerdeki dilbilgisi kurallarını analiz eder.
5	Dört farklı dil becerisi(Okuma, Dinleme, Konuşma, Yazma) kullanımını geliştirir.

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçıları olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	10	1	10
3	Arasınavlara(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
Toplam İş Yüğü				52

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ING 126	DERSİN ADI :	İNGİLİZCE - II	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 2	ŞUBE NO : 15	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. AYŞE DEMİR	EPOSTA :	aeikici07@posta.pau.edu.tr	İÇ HAT : 296 1533
DERS YERİ :	EGT-A-Z-17			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	UNIT 7: Holidays
	2	UNIT 7: Holidays
	3	UNIT 8: Now
	4	UNIT 8: Now
	5	UNIT 9: Transport
	6	UNIT 9: Transport
	7	UNIT 10: Plans
	8	Midterm
	9	UNIT 10: Plans
	10	UNIT 10: Plans
	11	UNIT 11: Health
	12	UNIT 11: Health
	13	UNIT 12: Experiences
	14	UNIT 12: Experiences

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
-------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 236 - MESLEKİ YABANCI DİL I / 2019 - 2020 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 236	MESLEKİ YABANCI DİL I		2 + 0	3. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-3				
DERS AMACI	Bu derste öğrenciye; temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.				
DERS İÇERİĞİ	Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak, bilmek, mesleki kavram ve tanımları kullanmak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. 2 Mesleki terim, kavram ve terminoloji
---	---

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1 Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2 Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3 Ödevler	4	3	12
4 Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5 Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6 Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	2	1	2
Toplam İş Yüğü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 236	DERSİN ADI :	MESLEKİ YABANCI DİL I
---------------	---------	--------------	-----------------------

	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Mutfak Araç Gereçleri
	2	Mutfak Araç Gereçleri
	3	Edatlar
	4	Edatlar
	5	Mutfakta Ön Hazırlıklar
	6	Mutfakta Ön Hazırlıklar
	7	Menünün Bölümleri
	8	Sipariş Alma
	9	Sipariş Alma
	10	Sipariş Alma
	11	Siparişlerle Uğraşmak, Şikâyetler
	12	Siparişlerle Uğraşmak, Şikâyetler
	13	Reçeteler
	14	Reçeteler

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 237 - İLETİŞİM 1 / 2019 - 2020 Yaz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 237	İLETİŞİM 1		2 + 0	3. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-3				
DERS AMACI	Bu ders ile öğrenciye, sözlü, sözsüz, yazılı, biçimsel, biçimsel olmayan ve örgüt içi ile dışı arasında iletişim kurma yeterlikleri kazandırılacaktır.				
DERS İÇERİĞİ	Bireysel iletişim kurmak, örgütsel iletişim kurmak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Sözlü İletişim kurmak 2 Yazılı İletişim kurmak 3 Biçimsel İletişim kurmak 4 Biçimsel Olmayan İletişim kurmak 5 Örgüt dışı iletişim kurmak
---	---

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	3	4	12
4	Arasınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	4	4	16
Toplam İş Yükü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 237	DERSİN ADI :	İLETİŞİM 1	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Yaz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-K1-10			

**HAFTALIK KONU
BAŞLIKLARI**

HAFTA	KONULAR
1	İletişim Kavramı
2	İletişimin Hayatımızdaki Önemi
3	İletişimin Özellikleri ve Fonksiyonları
4	İletişim Süreci
5	İkna Edici İletişim
6	İletişim Engelleri
7	İletişim Engellerini Aşma Yolları
8	İletişim Türleri
9	Ara sınav
10	İletişim Türleri
11	Sözlü İletişim
12	Yazılı İletişim
13	Sözsüz İletişim
14	Örgütsel İletişim

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 252 - GASTRONOMİ TARİHİ / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 252	GASTRONOMİ TARİHİ	2 + 0	3. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-3			
DERS AMACI	Gastronomi tarihini ve yemek tarihini öğretmek.			
DERS İÇERİĞİ	İnsanlığın başlangıcından günümüze kadar geçen sürede yemek tarihinin gelişimi ve günümüz mutfak anlayışına yansımaları.			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Yemek tarihinin anlatıldığı bu derste öğrenciler, becerinin, yaratıcılığın ve fevkalade insan davranışının hikayelerini öğrenecek ve tarihsel süreçteki tüm yaklaşımların farkında olacaklardır.
---	--

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	2	3	6
4	Arasınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	4	4
7	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 252	DERSİN ADI :	GASTRONOMİ TARİHİ	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	İlk İnsanlarda Beslenme
	2	Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri I
	3	Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri II
	4	MEZOPOTOMYA MUTFAĞI
	5	Antik çağ'da yunan mutfak kültürü
	6	Antik Mısır Mutfak Kültürü
	7	Uzakdoğu Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi
	8	Roma mutfak kültürü
	9	Ortaçağda Avrupa mutfağı
	10	Amerika'nın keşfi ve yeni gıdalar
	11	Rönesans mutfağı ve İtalyan Mutfağı
	12	Modern çağda Fransız mutfağının gelişimi
	13	Endüstri devrimi ve mutfaklara etkisi
	14	Yemeklerin hikayeleri

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 253 - MUTFAK AKIMLARI / 2023 - 2024 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 253	MUTFAK AKIMLARI		2 + 0	3. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-3				
DERS AMACI	Bu derste modern mutfak akımlarını öğretmek amaçlanmaktadır				
DERS İÇERİĞİ	Yeni mutfak akımlarını (organik tarım, fast food, slow food, füzyon mutfak, sürdürülebilir yeşil restoranlar, yenilebilir çiçekler ve böcekler, sokak lezzetleri, akdeniz mutfağı, moleküler gastronomi, doğal gıda-sürdürülebilir mutfak, gastroturizmi vb.) öğrenmek ve yeni reçeteler ortaya çıkarmak				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Mutfak akımının tanımını, mutfak akımlarının oluşumunu ve çeşitlerini öğrenir.
2	Geçmişte ve günümüzde etkili olan mutfak akımlarını ayırt eder ve analiz eder.
3	Organik Tarım, Fast Food, Slow Food, Füzyon Mutfak, Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar, Yenilebilir Çiçekler ve Böcekler, Sokak Lezzetleri, Akdeniz Mutfağı, Moleküler Gastronomi, Doğal Gıda- Sürdürülebilir Mutfak, Gastroturizmi vb. konularda bilgi sahibi olur
4	Yeni bir mutfak akımı tasarlama becerisine sahip olur

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													

AKTS - İŞ YÜKÜ

	ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlar(hazırlık süresi dahil)	1	6	6

4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	6	6
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	3	2	6
7	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	14	1	14
	Toplam İş Yüğü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 253	DERSİN ADI :	MUTFAK AKIMLARI	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2023 - 2024 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. NUSRET ERCAN ŞENLİKÇİ	EPOSTA :	nsenlikci@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Yenilikçi Mutfak Akımlarının Tanımlanması
	2	Rafine mutfak
	3	NOUVELLE CUISINE (YENİ MUTFAK AKIMI)
	4	Fastfood akımı
	5	KOYU RENK MUTFAK AKIMI
	6	Füzyon Mutfacı
	7	Moleküler mutfak akımı 1
	8	Moleküler mutfak akımı 2
	9	Popüler Catering
	10	Slow Food Akımı
	11	Vejetaryenlik ve vejetaryen mutfacı
	12	NÖROGASTRONOMİ akımı
	13	Yeni pişirme teknikleri
	14	Yenilikçi Reçete Uygulamaları

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş		
KAYNAKLAR	KAYNAKLAR		KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş		-
DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 115 - MESLEKİ MATEMATİK / 2019 - 2020 Güz

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 115	MESLEKİ MATEMATİK		2 + 0	1. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-1				
DERS AMACI	Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak.				
DERS İÇERİĞİ	Temel matematik bilgisi, Matematiğin Aşçılık mesleğinde kullanımı, Kalori hesaplama, Menü maliyeti hesaplama				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	1 Sayılar ile ilgili uygulama yapma 2 Kümeler ile ilgili uygulama yapma 3 Ondalık kesirler ile ilgili uygulama yapma 4 Oran ve orantı ile ilgili uygulama yapma 5 Denklemler ile ilgili uygulama yapma 6 Olasılık ile ilgili uygulama yapma 7 Olasılık ile ilgili uygulama yapma 8 Menü Hazırlama ve Maliyeti hesaplama 9 Besinlerde Kalori Hesaplama 10 Menülerde Kalori Hesaplama
---	--

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1 Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2 Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3 Ödevler	5	2	10
4 Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	4	4

5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
6	Sunum (Öğrenci)	4	1	4
	Toplam İş Yüğü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 115	DERSİN ADI :	MESLEKİ MATEMATİK	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Güz
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. ÇAĞRI ÇAĞIRGAN	EPOSTA :	ccagirgan@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	TEMEL KAVRAMLAR
	2	BÖLME
	3	BÖLÜNEBİLME
	4	RASYÖNEL SAYILAR
	5	ONDALIK SAYILAR
	6	DENKLEMLER
	7	İKİ BİLİNMEYENLİ DENKLEMLER
	8	ÜSLÜ SAYILAR
	9	KÖKLÜ SAYILAR
	10	TABLO OKUMA
	11	GRAFİK ÇİZME
	12	GRAFİK OKUMA
	13	GRAFİKLERİ YORUMLAMA
	14	ŞEKİL YETENEK

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	TEMEL MATEMATİK	Türkçe

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

ASC 250 - ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
ASC 250	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2 + 0	4. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-4			
DERS AMACI	Bu derste öğrencinin ziyafet yiyeceklerini hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	Ziyafet organizasyonu yapmak, Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak, Out side Catering faaliyetini yapmak, Açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Ziyafet yemeklerinde kullanılan malzemeleri öğrenme
2	Ziyafet yemeklerinde menü hazırlama
3	Ziyafet yemeklerini hazırlama
4	Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme
5	Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama
6	Uygun araç ve gereçler ile yemekleri sunuma hazırlama
7	Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama
7	Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													
ÖK 05													
ÖK 06													

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 07													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
4	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	8	8
5	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	1	6	6
6	Rapor / Proje (hazırlık süresi dahil)	1	6	6
7	İnternette Tarama/ Kütüphane Çalışması	8	1	8
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	ASC 250	DERSİN ADI :	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. FİGEN YÜCE	EPOSTA :	fyuce@pau.edu.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-A-K1-9- TMYO-B-Z-5- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Ziyafetin Tanımı ve Önemi
	2	Ziyafet Organizasyonu, Planlanması ve Ziyafet Sözleşmesi
	3	Ziyafet Menülerinin Hazırlanması
	4	Ziyafet Türleri, Salon Düzenlemesi
	5	Menü Çeşitleri ve Ziyafetlerde Sofra Protokolü
	6	Ziyafet Organizasyonunun Yönetilmesi
	7	Ziyafetlerde Ön Hazırlık Çalışmaları
	8	Ara Sınav
	9	Ziyafetlerde Uygulanan Servis Metotları
	10	Büfe, Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu
	11	Ziyafet Fiyatlamaları
	12	Maliyet ve Satışların Planlanması
	13	Vejetaryen Beslenmesi
	14	Vejetaryen Beslenmesi

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
-------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

FENG 405 - BESLENME / 2022 - 2023 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI		T+U	YARIYIL	AKTS
FENG 405	BESLENME		2 + 0	4. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans				
DERS TÜRÜ	Seçmeli-4				
DERS AMACI	Bu ders lisans öğrencilerine besin öğeleri hakkında genel bilgiler ile özel beslenme ihtiyaçları hakkında bilgi verir.				
DERS İÇERİĞİ	Beslenmeye giriş, temel besin öğeleri, beslenme statüsü, vitaminler, mineraller ve iz metaller, besin öğelerinin vücuttaki metabolizması, sindirim, özel beslenme ihtiyaçları ve diyetteki yetersizlikler.				
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.				
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.				

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	-
1	-
1	-

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Ödevler	7	2	14
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	4	4
Toplam İş Yüğü				78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	FENG 405	DERSİN ADI :	BESLENME	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2022 - 2023 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.ed u.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5- TMYO-B-Z-6			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Beslenme durumu ve beslenmenin önemi, doğru beslenme kuralları, beslenme ve sağlık, duygular ve besin seçimi
	2	Geleneksel ve diğer beslenme şekilleri , gıda piramitleri, Metabolizma, gıdaların sindirimi, insan vücudunun yapısı ve bileşimi
	3	Beslenme açısından enerji, bazal metabolizma ve günlük enerji ihtiyacının hesaplanması
	4	Karbonhidratlar, yapısı, fonksiyonları, sindirimi,depolanması ve kullanılması, karbonhidratların kaynakları ve ihtiyacı karbonhidratça zengin gıdalar
	5	Karbonhidratlar, yapısı, fonksiyonları, sindirimi,depolanması ve kullanılması, karbonhidratların kaynakları ve ihtiyacı karbonhidratça zengin gıdalar
	6	Proteinler, yapısı,fonksiyonları, proteinlerin vücutta kullanılması azot dengesi ve protein ihtiyacı, protein kaynakları ve kalitesi
	7	Lipidlerin yapısı, fonksiyonları, yağların vücutta kullanılması, yağ kaynakları
	8	Su önemi ve su dengesi, suyun dışındaki diğer içecekler
	9	Vitaminler , etki mekanizmaları, vitamin eksikliği, yağda ve suda eriyen vitaminler, vitamince zengin gıdalar
	10	Mineral maddeler ve beslenme açısından önemli Makro elementler, İz elementler Mineral maddece zengin gıdalar
	11	Toplu beslenme endüstrisi
	12	Günlük yemek planlarının hazırlanması
	13	İnsanların durumuna uygun beslenme şekilleri Gebe ve emzikli kadınların beslenmesi Çocukların beslenmesi Yaşlıların beslenmesi
	14	Hastaların beslenmesi

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Demirci M. 2009. Beslenme, Onur Grafik İstanbul	Türkçe
	Diyet El KitabıProf.Dr.Ayşe Baysal ve ark. Hatiboğlu Basım ve Yayım[3] Beslenme BiyokimyasıProf.Dr. Meral Aksoy,Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Hatiboğlu Basım ve Yayım	Türkçe
	Demirci M. 2009. Beslenme, Onur Grafik İstanbul	Türkçe
	Diyet El KitabıProf.Dr.Ayşe Baysal ve ark. Hatiboğlu Basım ve Yayım[3] Beslenme BiyokimyasıProf.Dr. Meral Aksoy,Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Hatiboğlu Basım ve Yayım	Türkçe

DERS BİLGİLERİ

735 - AŞÇILIK

İENG 325 - GİRİŞİMCİLİK / 2019 - 2020 Bahar

25.11.2023

KOD	DERS ADI	T+U	YARIYIL	AKTS
IENG 325	GİRİŞİMCİLİK	2 + 0	4. Yarıyıl	3
DERS DÜZEYİ	Önlisans			
DERS TÜRÜ	Seçmeli-4			
DERS AMACI	Bu ders öğrencilere bir girişimcinin iş hayatına bakış açısını ve girişimci düşünme ve hareket etme bilgi ve becerisini kazandırmayı amaçlamaktadır.			
DERS İÇERİĞİ	Girişimcilik Kavramı ve Önemi, Yenilikçilik, Liderlik, Stratejik Yönetim, Girişimcilik Projeleri			
DERS ÖN KOŞUL	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır.			
DERS YAN KOŞUL	Dersin yan koşulu bulunmamaktadır.			

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARI

1	Girişimcilik Kavramını Anlar
2	Stratejik Düşünebilir ve planlayabilir
3	Liderlik ve stratejik yönetme kavramlarının önemini bilir
4	Girişimci projeler üretir

PROGRAM YETERLİLİKLERİ

1	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını anlama becerisini kazanmak
2	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları açıklama ve analiz etme becerisi kazanmak
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilmek
4	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak
5	Sosları hazırlayabilmek ve bunları kullanarak yeni lezzetler oluşturabilmek
6	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olmak ve Türk yemeklerini hatasız hazırlayabilmek
7	Yöresel mutfak bilgisine ve uygulama becerisine sahip olmak
8	Değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilmek
9	Yeterli seviyede yabancı dil bilgisi, anlama ve konuşma becerisine sahip olmak, alanıyla ilgili uluslar arası literatürü izleyebilmek
10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli mesleki bilgilere sahip aşçılar olarak takım çalışması yürütebilmek ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenebilmek
11	Öğrenim sürecinde elde edilen bilgileri neden-sonuç ilişkileri ile değerlendirebilmek; hangi bilgiye nerede, ne zaman ve niçin ihtiyaç duyulacağını öngörebilmek
12	İyi iletişim kurabilmek

DERS ÖĞRENME KAZANIMLARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

	PY 01	PY 01	PY 02	PY 03	PY 04	PY 05	PY 06	PY 07	PY 08	PY 09	PY 10	PY 11	PY 12
ÖK 01													
ÖK 02													
ÖK 03													
ÖK 04													

AKTS - İŞ YÜKÜ

ETKİNLİK		SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ (SAAT)
1	Ders Süresi(14 hafta/teorik+uygulama)	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Ödevler	4	5	20
4	Arasınavlار(hazırlık süresi dahil)	1	5	5

5	Yarıyıl Sonu Sınavı(hazırlık süresi dahil)	1	5	5
6	Sunum / Seminer (hazırlık süresi dahil)	2	3	6
	Toplam İş Yüğü			78

DERS ŞUBE DETAYLARI

DERSİN KODU :	IENG 325	DERSİN ADI :	GİRİŞİMCİLİK	
	SAAT(T+P) : 2 - 0	AKTS : 3	ŞUBE NO : 1	ŞUBE DÖNEMİ : 2019 - 2020 Bahar
ÖĞRETİM ELEMANI :	Öğr. Gör. SİNEM TÜRK ASLAN	EPOSTA :	saslan136@posta.pau.ed u.tr	İÇ HAT :
DERS YERİ :	TMYO-B-Z-5			

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI	HAFTA	KONULAR
	1	Girişimciliğe Giriş
	2	Girişimci ve Özellikleri
	3	Girişimcilik Çeşitleri
	4	Girişimcilikte Etik
	5	Girişimciliğin Ekonomik, Toplumsal ve Kültürel Temelleri
	6	İş Modeli
	7	Girişimciliğin Süreçleri
	8	İş Fikri
	9	Girişimcilikte Tasarım
	10	Girişimcilik İklimi
	11	Franchising
	12	İşletme Satın Alma
	13	İşletme Kurma
	14	Girişimin Sonlanması: Tasfiye, İflas ve Birleşme

MATERYALLER	Materyal Belirtilmemiş
--------------------	------------------------

KAYNAKLAR	KAYNAKLAR	KAYNAK DİLİ
	Kaynak Belirtilmemiş	-

DERS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	KATKI YÜZDESİ(%)	DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ AD
	Dönem Sonu Sınavı	60	Dönem Sonu Sınavı
	Ara Sınav	40	Ara Sınav
	Bütünleme Sınavı	60	Bütünleme Sınavı