



**ANTALYA AKEV ÜNİVERSİTESİ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ**

**1. Yarıyıl**

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
TUR101	Türk Dili I	Türkçe	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, Dilin ne olduğu ve öneminin kavranması; Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri; Türkçe de sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar; Türkçenin yapım ekleri ve çekim ekleri; Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması; Dilekçe ve özgeçmiş yazımı; İmlâ ve noktalama işaretlerinden oluşmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Türkçe	-	2	-	2	2

İnkılap tarihinin temel kavramları, Osmanlı Devleti'nde yenileşme hareketleri ve gerileme nedenleri, Avrupa'daki gelişmeler, Birinci Meşrutiyet, İttihat ve Terakki Dönemi, İkinci Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Milli Mücadele: Hazırlık dönemi (Cemiyetler ve Kuvay-ı Milliye), Kongreler (Bölgesel Kongreler, Erzurum ve Sivas Kongreleri) ve TBMM'nin açılması, Milli Mücadelede Cephele, Sevr Anlaşması ve Lozan Anlaşmasının karşılaştırılması ATA 101 no'lu dersin içeriğidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC101	Gastronominin Temel İlkeleri	Türkçe	-	3	-	3	5

Gastronomi kavramını multi-disipliner yapısını anlar; tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. Uluslararası profesyonel mutfak organizasyonunu, temel gastronomi kavramlarını, teorik anlamda pişirme teknikleri, kesme tekniklerinin adları ve genel malzeme hakkında bilgi edinir. Mutfak jargonunu ve uluslararası gastronomi literatürünü öğrenir.

--

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC103	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Türkçe	-	1	2	2	3

Bu dersin amacı; öğrencilere, temel bilgi teknolojilerinin önemini kavratarak, problem çözme ve analiz etme becerilerini kazandırmak, araştırma ve öğrenme ihtiyaçlarına yönelik olarak alt yapı oluşturmak, eğitim ve meslek hayatlarında teknoloji ve bilimin önemini kavratarak öğrenme becerilerini geliştirmektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ING101	İngilizce I	İngilizce	-	2	-	2	2

İlk dönem sonunda öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı A1 seviyesine göre belirlenen temel günlük ifadeleri anlayıp kullanabilmeleri, sözlü ve yazılı olarak kişisel bilgi alışverişinde bulunabilmeleri, basit bir şekilde iletişim kurabilmeleri, fikirlerini temel ifadelerle bağlayıp açıklayabilmeleri, temel dil bilgisi ve cümle yapılarına hakim bir şekilde okuyup yazabilmeleri hedeflenmektedir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC105	Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu dersin içeriğini, beslenme ile ilgili tanım ve kavramlar, beslenme ile ilişkili bilimler, besin grupları, süt ve süt ürünleri, et grubu besinler, tahıllar, kurubaklagiller, yağlı tohumlar, sebzeler, meyveler, besinlerin hazırlama ve pişirme yöntemleri, vitamin ve minerallerin kimyasal özellikleri, kaynakları, sindirimi, emilimi, besinlerin enerji içeriği, enerji ihtiyacının belirlenmesi, dengesiz ve aşırı beslenmeye bağlı sorunlar, beslenme ve sağlık etkileşimi oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC107	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Türkçe	-	3	-	3	6

Bu dersin amacı hijyen ve sanitasyon ile ilgili kavramlar, gıda kaynaklı tehlikeler, gıda-mikroorganizma ilişkisi, mutfak alanında ve yiyecek akış sürecinde hijyenin sağlanması gibi temel konuları öğrencilere aktararak, gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenmelerin nedenleri ve bunları önleme yollarını öğrenmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında, yiyecek ve içecek işletmelerinde işçi sağlığı ve iş güvenliğinin sağlanması ile ilgili konular da ele alınmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC109	Genel Turizm	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu ders kapsamında öğrencilere turizm ile ilgili genel kavramlar öğretilecek, turizmin çevre ile olan ilişkisi anlatılacak, turizmin geleceğe yönelik eğilimlerini analiz edebilmeleri ve turizmin geleceği hakkında öngörülerde bulunabilmeleri sağlanacaktır.

## 2. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
TUR102	Türk Dili II	Türkçe	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, Türkçede isim ve fiil çekimleri, kelime çeşitleri ( isimler-sıfatlar-zarflar-zamirler-fiiller-edatlar), cümlenin unsurları, cümle analizi, edebiyat ve düşünce dünyası ile ilgili eserlerin okunup incelenmesidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe	-	2	-	2	2

Siyasi İnkılaplar, Anayasal Hareketler, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar, Eğitim ve Sosyal Alanlarda Yapılan İnkılaplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk İlkeleri, Atatürk İlkeleri ve Bütünleyici İlkeler ve Atatürk Sonrası Dönemde Türkiye ATA 102 no'lu dersin içeriğidir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC102	Menü Planlama	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu dersin içeriğini, menü planlama ilke ve yöntemleri, menü tasarımı, standart yemek tariflerinin oluşturulması, farklı yaş gruplarının özelliklerine göre ve riskli gruplara yönelik menü planlama, menü denetimi ve yönetimi, menü maliyetinin planlanması, davet ve organizasyon menüsünü hazırlama ve iş akış planının oluşturulmasını kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ING102	İngilizce II	İngilizce	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, ilk dönem sonunda öğrencilerin Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı A2 seviyesine göre belirlenen geçmiş zaman ve gelecek zamanda cümle kurabilme; sıfatlar, zarflar, edatlar ve şart cümlelerini kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC104	Temel Mutfak Teknikleri I	Türkçe	-	2	3	4	6

Uluslararası profesyonel ana mutfak yapısı içinde başlangıç mutfağı görev ve sorumluluklarını kavrayarak temel stock'lar kesme tekniklerini, ulusal ve uluslararası çorbaları, ana yemek garnitürlerini, nişastalı ürünleri, taze makarna hamuru ve uygulama şekillerini öğrenir. Örnek çalışmalarla temel ve modern uygulamalarla tecrübe ederek sunum becerilerini geliştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC106	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Türkçe	-	2	-	2	3
<p>Konaklama ve yiyecek üretimi yapılan işletmelerde çalışanlara en yüksek seviyede sağlıklı ortam hazırlamak amacıyla yapılması gerekenler, çalışma şartlarının olumsuz etkilerini ortadan kaldırmaya yönelik önlemler, risk ve tehditlerin nasıl minimize edilebileceği, çalışma verimini artırmaya yönelik kavramlar aktararak meydana gelebilecek meslek hastalıkları, maddi ve manevi zararları ortadan kaldırmaya yönelik davranış kazandırılması amaçlanmaktadır.</p>							

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC108	Staj (45 iş günü)	Türkçe	-	-	-	-	2
<p>Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, Turizm İşletme Belgeli otel, tatil köyü, restoranların mutfak bölümlerinde akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır</p>							

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC112	Gastronomi için Matematik	Türkçe	-	2	-	2	4
<p>Bu ders kapsamında öğrencilere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında başarılı bir kariyer için gerekli olan matematik bilgisi sağlanmaktadır. Yiyecek servisini yönetmek için malzemelerin ve porsiyonların doğru hesaplanması gereklidir. Bu ders, yeterli miktarda yiyeceği planlamak, satın almak, hazırlamak ve sunmak ve tarifleri tasarlamak için gereken temel hesaplamalar ile pratiklik kazandırır.</p>							

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC114	Catering İşletmeciliği	Türkçe	-	3	-	3	5
<p>Catering işletmelerindeki uygulamaları öğrenebilecektir. Yiyecek içecek endüstrisinin gelişimi ve catering işletmeleri hakkında bilgi sahibi olur. Catering işletmelerinde üretim sürecini ve üretim biçimlerini uygular. Catering işletmelerinde üretim ve dağıtım sistemleriyle ilgili araştırmalar yapar. Farklı üretim ve dağıtım sistemlerini uygulayabilecektir. Üretim ve dağıtım sistemleri hakkında bilgi sahibi olur. Üretim ve dağıtım sistemlerini herhangi bir işletmeye uyarlar. Satış ve pazarlama planlarını hazırlar. Başarım faktörlerinin önemini farkında olabilecektir. Başarım faktörlerini tanımlar. Başarım faktörlerinin işletmenin amaçlarına ulaşmasındaki önemin açıklar. Operasyonlarla ilgili uygulamaları ve iç kontrol sürecini analiz edebilecektir. Operasyonlar ve iç kontrol uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur. Cateringler de yeni trendler ve uygulamalar hakkında tartışır.</p>							

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
_ASC116	Girişimcilik	Türkçe	-	2	-	2	4

Girişimcilik kavramının tanımı, girişimcilik olgusu ve önem kazanmasının nedenleri, girişimcilik olgusunda yenilik ve yaratıcılık, yeni iş olanaklarının araştırılması ve yeni iş fikrinin yaratılması, rekabetçi üstünlük yaratmada iç girişimciliğin temel dinamikleri, iş ahlakı ve sosyal sorumluluk, Türkiye’de girişimcilerin yaşadığı sorunlar, konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
KRP 102	Kariyer planlama	Türkçe	-	1	-	1	2

Kariyer tanımı, kariyer planlaması ve yönetimi nedir, Kariyer Gelişimi, modelleri, kariyer safhaları, kişisel tercihlerini bilmek, dünya ki kariyer eğilimleri kariyer kuramları, özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri, iş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri, etkileyici bir iş görüşmesi nasıl yapılır, mülakat teknikleri ile ilgili bilgiler, özgeçmişin nasıl doldurulacağını öğrenmek, internet aracılığıyla iş başvurusunda bulunmayı ve şirketlerin web sayfalarındaki iş başvuru formlarının nasıl doldurulacağını öğrenmek. İşe yerleşme ve Örgütsel kariyer planlamasının birey ve organizasyon açısından kariyer yönetimi, insan kaynakları yönetiminde kariyer planlamasının yeri, çalışanların, yöneticilerin ve İK uzmanlarının kariyer yönetimindeki rolleri, Kariyer planlama sorunları, özel durumlar: ileri yaştaki çalışanlar, her iki ebeveynin de çalıştığı aileler, kariyer platosu, becerilerin eskimesi, sınırsız kariyer, Ev ve iş-yaşam dengesinin kurulması gibi konular dersin içeriğini oluşturmaktadır.

### 3. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC 219	Mesleki Yabancı Dil I	İngilizce	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği ile öğrencilere İngilizce not alma becerileri, İngilizce yazışma, İngilizce CV oluşturma, İngilizce Sunum Becerileri, İngilizce İş görüşmesi, alan ile ilgili İngilizce terminoloji kullanımı, okuma, yazma ve konuşma becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC201	Temel Mutfak Teknikleri II	Türkçe	-	2	3	4	6

Uluslararası profesyonel ana mutfak yapısı içinde soğuk mutfak departmanına ait örnek uygulamalarla temel uygulamaları kavrayarak soğuk mutfak sorumluluklarını içeren teorik ve pratik örneklerle soğuk büfe çalışmaları yapar. Aldığı eğitimle şarküteri, terin, soğuk ordövr hazırlamanın beraberinde sunum ve dekorasyon becerilerini geliştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC203	Temel Pastacılık	Türkçe	-	2	3	4	5

Pastacılık tarihi, pastacılıkta kullanılan temel ekipman ve malzemeleri ayrıca pasta kalıplama, ölçüleri uyarlama konularında bilgi edinir. Pasta ve temel hamurlarını, pandispanya ve diğer pastacılık hamurlarını, kremalı sosları, meyve soslarını ve jöle yapımı tekniklerini öğrenir. Sıcak ve soğuk tatlıların, temel dolgu karışımlarının pratik uygulamalarını kavrar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC205	İngilizce III	İngilizce	-	3	-	3	3

Bu ders kapsamında öğrencilere A2 ve B1 seviyesinde isim ve zaman cümleleri, pasif cümle yapıları, perfect zaman kalıbı, formal mektup yazma gibi beceriler kazandırmayı amaçlamaktadır. Zorunda olma ve geçmişteki alışkanlıklardan bahsedebilme, davete cevap verme gibi günlük İngilizce ihtiyacından daha kapsamlı bir içeriğe sahiptir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC207	Ekmek Uygulamaları	Türkçe	-	2	3	4	6

Ekmegin tanımı ve tarihçesi, ekmekçilik mesleği, ekmek üretiminde kullanılan alet, ekipman, çeşitleri ve özellikleri, ekmegin besin değeri ve beslenme açısından önemi, maya ve çeşitleri, ekmegin yapım aşamaları ve dikkat edilmesi gereken hususlar, ekmek fermantasyonu, ekmeğe şekil verilmesi, pişirme, ekmegin muhafaza edilmesi, ekmek çeşitleri üretimi, ekmegin kalitesini etkileyen etmenler, ekmek hataları ve hastalıkları, ekmegin kalite kriterleri, fırında hijyen ve sanitasyon ilkeleri, HACCP konularını içermektedir. Türk ve dünya kültürüne ait ekmeklerin teorik ve uygulamalı olarak gösterimi amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC209	Türk Mutfağı	Türkçe	-	2	3	4	5

Türk mutfağını oluşturan temel unsurları teorik ve uygulamalı olarak öğrenir. Türk mutfağını oluşturan temel yemekler ve pişirme tekniklerini kavrar. Türk yemek kültürünü, pişirmede ve sunumda kullanılan temel ekipman bilgisi edinir. Günümüze ait Türk yöresel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak bölgelere göre tanıyarak malzeme bilgisini pekiştirir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC211	Restoran İşletmeciliği	Türkçe	-	2	-	2	4

Restoran işletmeciliği, restoranların ilk açılmasından bu yana restoranların gelişim süreçleri, restoranların kuruluşu, organizasyon yapılarından dekorasyon, menü, müşterilerle ilişkiler ve insan kaynakları yönetimleri gibi konular hakkında ayrıntılı bilgilerin verilmesini hedefler.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC213	İçecekler Giriş	Türkçe	-	2	-	2	4

Bu ders ile içeceklerin tarihsel ve kültürel etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, yiyeceklerle birlikte servis edilmesi uygun olan içeceklerin seçimi hakkında öğrencilerin temel bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.



#### 4. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC 220	Mesleki Yabancı Dil II	İngilizce	-	2	-	2	2

Bu dersin içeriği, yiyecek içecek işletmelerinde çalışacak olan öğrencilerin işin gereklerini yerine getirmeleri için gerekli olan teknik İngilizce bilgisini kapsamaktadır. Bu dersin içeriği, yiyecek içecek işletmelerinde uluslararası gastronomi kariyeri yapmaları için gerekli olan teknik bilginin evrensel standartlarını kapsamaktadır. Öğrencilerin uluslararası mutfaklarda çalışması için yeterli olacak teknik İngilizce bilgisinin verilmesi amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC202	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	-	3	-	3	5

Bu ders kapsamında öğrenciler, yiyecek-içecek endüstrisinin gelişiminde rol oynayan etkenleri kavrayabilecek ve yiyecek-içecek işletmelerinin yönetiminin farklılığını öğrenecektir. Ayrıca yiyecek-içecek döngüsünün nasıl oluştuğunu ve satış-pazarlama faaliyetlerinin hangi yöntemlerle yapıldığını öğrenecektir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC204	İleri Pastacılık	Türkçe	-	2	3	4	5

Pastacılığın temel uygulamalarını pekiştirerek ileri pastacılık tekniklerinin öğretilmesi ve uygulamaları yapılır. Uluslar arası kombinasyon tekniklerle hazırlanmış dekoratif tatlılar, şeker hamuru uygulamaları, çikolata işleme teknikleri, kremalı ve donuk tatlı teknikleri öğrenilir. Özel gün pastaları ve Avrupa pastacılık akımlarının yorumlanarak kavranması sağlanır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC206	İngilizce IV	İngilizce	-	3	-	3	3

Bu ders ile öğrencilere A2 ve B1 seviyesinde iletişim kurma, okuma, yazma, tavsiye ve öneri verme; geleceğe yönelik plan ve niyetlerden bahsetme, rezervasyon alma, randevu oluşturma, mesajlara cevap verme, şikayet etme veya özür dileme gibi becerileri kapsamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC208	Dünya Mutfakları	Türkçe	-	2	3	4	5

Dünya Mutfakları temel tekniklerini öğrenir, Avrupa, Amerika, Afrika, Asya ve Uzakdoğu pişirme tekniklerini bu mutfaklara ait malzeme bilgisini öğrenerek pratik uygulamalarını uluslararası mutfak kuralları çerçevesinde yapar.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC210	Kalite Yönetim Sistemleri	Türkçe	-	2	0	2	3

Kalite kavramını açıklama, hizmet kalitesi, kalitenin getirileri, kalitesizliğin getirileri, yiyecek içecek işletmeleri açısından kalite, toplam kalite yönetimi, toplam kalite yönetimi ilkeleri, toplam kalite yönetimi sistemleri, toplam kalite yönetiminin yararları, ISO, HACCP gibi kalite güvence sistemlerinin ne içerdiğini öğrenme ve fayda zarar yönünden değerlendirebilmeyi amaçlamaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC212	Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe	-	2	0	2	4

Bu ders kapsamında genel servis terminolojisi ve kavramlar çerçevesinde yiyecek içecek servisinin organizasyonu, ilkeleri, servise hazırlık çalışmaları, servis yöntemleri hakkında bilgiler verilir.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC214	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Türkçe	-	2	0	2	4

Yiyecek içecek sektöründe ve otellerin yiyecek içecek departmanlarında planlama, üretim ve servis bölümlerinin öğrenilmesi, yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması, organizasyon yapısı, yönetim teorisi kavramlarının açıklanabilmesi, yiyecek içecek endüstrisinin mevcut konularının incelenmesi, yeniliklerin yiyecek içecek işletmelerine katkılarının kavranması, teknolojik avantajların, satış tekniklerinin ve bunların gelir yönetimi üzerine etkilerinin kavranması amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC216	Pazarlama	Türkçe	-	2	-	2	4

Pazarlama kavramına genel bakış, turizm pazarlaması, yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama, fiyatlandırma, tutundurma ve pazarlama çevresi analizi kavramlarının öğrenilmesi, sürekli değişen müşteri istek ve ihtiyaçlarına cevap verebilecek, mal ve hizmet üretiminde yaşamsal veriler sağlayan pazarlama bilimini, turizm sektörünün karakteristik özelliklerini dikkate alarak öğrencilere çalışma hayatında gerekli olacak bilgiyi verebilmek ve yiyecek içecek işletmeleri için pazarlama ilkelerini yorumlayabilme ve genel pazarlama uygulamalarını gerçekleştirebilme becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	Dili	Ön Koşul	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS
ASC218	Gıda Mevzuatı	Türkçe	-	3	-	3	3

Bu ders kapsamında öğrencilere, Türk Gıda Mevzuatı' nın yanı sıra EFSA (European Food Safety Authority), FDA (Food and Drug Administration), FAO (Food and Agriculture Organization of the United States) önerileri, uluslararası gıda kanunları ve sistemleri, genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kuruluş ve işleyiş süreçleri hakkında bilgiler verilir.