

**GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ**  
**ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**2018-2019 MÜFREDATI DERS İÇERİKLERİ**

<b>1. SINIF GÜZ DÖNEMİ</b>					
<b>DERS ADI</b>	<b>İÇERİĞİ</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>	<b>AKTS</b>
<b>AITB191 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ- I</b>	Osmanlı İmparatorluğu'nun Yıkılışı, Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a çıkışı, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisi'nin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasiye Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. İnönü, Kütahya-Eskişehir, Sakarya Meydan Muharebesi, Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı Sırasındaki Antlaşmalar, Lozan Barış Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması.	2	0	2	3
<b>TDB 101 TÜRK DİLİ-I</b>	Dil ve diller, ses bilgisi, anlatım ve vazifeleri bakımından kelimeler, anlam bilimi, cümle bilgisi.	2	0	2	3
<b>YDB 115 İNGİLİZCE -I</b>	Temel tanışma ifadeleri, temel kişisel bilgiler, sahip olunan eşyalar ve aile bilgileri, günlük rutin etkinlikler ve hobiler, belirli kişisel önemli gün ve tarihler, sevilen-sevilmeyen etkinlikler, rica ifadeleri, yiyecek ve içecekler, öğünler, çeşitli miktar ifadeleri, yer adları, evin bölümleri, giysiler, alışveriş dili, geçmiş zaman yapıları.	3	0	3	4
<b>AŞL 101 MUTFAK PLANLAMA</b>	Mutfağın Fiziki Özellikleri, Ana Mutfak/Sıcak Mutfak Üretim Alanı Planlama, Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama, Soğuk Mutfak Üretim Alanı planlama, Kahvaltı Mutfağı Üretim Alanını Planlama, Kasaphane Bölümünü Planlama, Banket ve Kurum Mutfağı Üretim Alanını Planlama, A la Carte Mutfağı Üretim Alanını Planlama, Oda Servisi Mutfak Alanını Planlama, Pasta ve Ekmek Üretim Alanını Planlama, Soğuk ve Kuru Depoları Planlama	4	2	6	8
<b>AŞL103 GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ</b>	Bu derste yiyeceğin kültürel anlamlarını ve yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Ticari bir mutfak ortamında araç gereçlerinin kullanımı, basit pişirme yöntemleri, mutfak terminolojisi, saklama ve muhafaza etme, hijyen, temizlik gibi kavramlara giriş. Aynı zamanda mutfak sanatların bazı içerikleri ve teorileri bir araya getirmek	2	0	2	4
<b>AŞL105 MESLEK ETİĞİ</b>	Etik ve ahlak kavramları, etik ve ahlak ilişkisi, ahlaki değerler, ahlaki gelişim, etik kuralları, etik toplum ilişkisi, etik değerlere uygun davranışların sonuçları, bireyde etik davranışı etkileyen faktörler, etik sistemleri, amaçlanan sonuç etiği, kural etiği, toplumsal sözleşme etiği, kişisel etik, sosyal yaşam etiği, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, kültür, normlar, değerler, hukuki normlar, ahlak normları, dini normlar, örf ve	2	0	2	2

	adetler				
<b>MMAT101 MESLEKİ MATEMATİK</b>	Sayılar, üslü sayılar, köklü sayılar, rasyonel sayılar, mutlak değer, oran orantı, özdeşlikler ve çarpanlara ayırma, denklemler, eşitsizlikler, sayı problemleri, kümeler, modüler aritmetik, fonksiyon, polinomlar.	2	0	2	2
<b>AŞLSEC101 HİJYEN VE SANİTASYON</b>	Gıda işletmelerinde uyulması gereken hijyen kuralları, gıda işletmelerinde işletme tipine göre kullanılacak temizlik maddeleri ve personel hijyeni.	2	0	2	2
<b>AŞLSEC103 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b>	İş sağlığı ve iş güvenliğine giriş, iş sağlığı ve iş güvenliğinin önemi, iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı, iş kazaları ve meslek hastalıkları, iş kazası ve unsurları, iş kazalarının nedenleri, iş kazalarından doğan zararları, kazaları önlemenin yolları, iş güvenliğinin geliştirecek sorumlular, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili hukuki sorumluluklar.	2	0	2	2

### 1.SINIF BAHAR DÖNEMİ

DERS ADI	İÇERİĞİ	T	U	K	AKTS
<b>TDB 102 TÜRK DİLİ-2</b>	İmla, noktalama ve kompozisyon, anlatım özellikleri, anlatım bozuklukları, anlatım biçimleri, sözlü anlatım çeşitleri, yazılı anlatım türleri.	2	0	2	2
<b>AITB 192 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-2</b>	Siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşayışın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler, 1923-1938 döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri, bütüncü ilkeler.	2	0	2	2
<b>YDB 116 İNGİLİZCE-2</b>	Film ve müzik türleri, geçmiş zamanda olumsuz ve soru cümleleri, belirli-belirsiz tanıtıcılar, sıfatlar ve yer betimleme, karşılaştırmalar, şimdiki zaman, zarflar, hastalıklar, mevsimler, hava durumu, gelecek zaman ve geleceğe yönelik planlar, yönler, fiil yapıları, bazı modal yardımcı fiiller, büyük-küçük sayılar, en üstünlük ifadeleri, Present Perfect zaman yapısı, deneyimler, telefon görüşmeleri.	2	0	2	5
<b>AŞL102 MENÜ PLANLAMA</b>	Menü, Standart yemek reçetesi, Ürün Maliyeti Çıkarma, Tabldot mönü planlama, Ala carte mönü planlanma, Ziyafet menüleri, Mönü kartı, Kalp damar hastaları için menü, Sindirim sistemi hastalıklarında için menü, Diyabet hastalığında uyulacak menü, Sporcu menüsü, Çocuk ve genç menüsü, Yaşlılar için menü planlama, Vejetaryen menüsü	2	1	3	5
<b>AŞL104 HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-I</b>	Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları ve kullanılmasını kapsar.	0	4	4	2
<b>STJ 102 STAJ</b>	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile uygun görülen işletmelerde uygulaması	0	0	0	4
<b>AŞLSEC102 GIDA SAKLAMA TEKNOLOJİSİ</b>	Gıda muhafazanın prensipleri, ısıl işlemlerle muhafaza, kurularak muhafaza, soğutarak muhafaza, dondurarak muhafaza, kimyasallarla muhafaza, biyoprezervasyon, gıdaların muhafazasında kullanılan ve geliştirilmekte olan	2	0	2	3

	elektrik akımı, yüksek basınç, x-ışınları, ozon, mikrodalga gibi yeni uygulamalar.				
<b>AŞLSEC104 GIDA TEKNOLOJİSİ</b>	Gıda teknolojisinin tanımı; Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü, fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizasyon, radyasyon, gaz basıncı, vakum uygulama, filtrasyon), kimyasal gıda muhafaza yöntemleri (tuzlama, tütsüleme, şekerle muhafaza, asitle muhafaza, kimyasal koruyucu madde kullanımı) ve biyolojik gıda muhafaza teknikleri, tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ ve hazır gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.	3	1	4	4
<b>AŞLSEC106 KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ</b>	"Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede dikkat edilmesi gereken hijyen kuralları, Yemeklerden numune alma, Gıda maddelerinin depo giriş – çıkış kontrolleri, Depoların fiziki özelliklerini planlaması, Depoların ısı kontrolleri, İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması, Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, Donmuş gıdaların depolanması, Besinleri soğutma ve dondurma yöntemleriyle muhafaza, Besinlerin tuzla ve şekerle muhafazası, Besinlerin kurutularak muhafazası, Besinlerin konserve yapılarak muhafazası, Besinlerin katkı maddeleriyle muhafazası, Besinlerin fermente edilerek saklanması"	3	0	3	3

## 2.SINIF GÜZ DÖNEMİ

DERS ADI	İÇERİĞİ	T	U	K	AKTS
<b>AŞL201 SOĞUK MUTFAK</b>	Soğuk mutfaktaki personel görevleri, Malzeme istek formu, Depodan malzeme çıkarırken dikkat edilecek noktalar, Soğuk sosların önemi, Soğuk soslarda kullanılan araç özellikleri, Mayonez sos, Kokteyl sos, Amerikan sos, Tartar, Remulad sos, Vert sos, Vinigret sos, Ravigot sos, Soğuk sosların kullanıldığı yerler, Marinatları hazırlarken dikkat edilecek noktalar, Salatının mönüdeki yeri ve önemi, Salata hazırlamada dikkat edilecek noktalar, Salata hazırlamada kullanılan malzemeler, Salata çeşitleri, Salata garnitürleri, Salatalarda süsleme ve dizayn, Meze olarak verilen yiyecekler, Soğuk mezeler, Sıcak mezeler, Meze tabağı düzenleme ve süsleme, Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yer, Soğuk ordövrler, Sıcak ordövrler, Soğuk ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması, Tabakları süsleme, garnitürleri dekore etme, Sandviç, tost ve kanepelerin yapımında kullanılan araçlar ve malzemeler, Sandviç ekmekleri, Tost ekmekleri, İç malzemeler, Sandviç servisinde kullanılan garnitürler, Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araçlar gereçler, Soğuk çorbaların özellikleri, Farklı uluslara ait soğuk çorba çeşitleri, Zeytinyağlı yemeklerin Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Zeytinyağlı sebze yemekleri, Kuru baklagillerden yapılan zeytinli yemekler, Soğuk büfede kullanılan araç	1	3	4	4

	gereçlerin hazırlanması, Soğuk büfeye konan yiyeceklerin belirlenmesi, Soğuk yiyeceklerin büfe için hazırlanması, Soğuk yiyeceklerin büfeye yerleştirilmesi ve dekorasyonu, Büfe dekorunda kullanılan araç gereçler, Dekor hazırlamada kullanılan araçlar, Dekor örnekleri.				
<b>AŞL203 MUTFAK ÜRÜNLERİ</b>	Garnitürün tanımı ve önemi, Garnitür çeşitleri, Garnitürleri tabağa yerleştirmede dikkat edilecek noktalar, Garnitür hazırlama yöntemleri, Meyve garnitürü hazırlamak, Çiğ garnitürler hazırlama, Servise kadar sıcak veya soğuk muhafaza etme yöntemleri, Karbonhidratlı garnitür çeşitleri, Patates garnitür hazırlama yöntemleri, Tahıl garnitürlerinin hazırlama yöntemleri, Kuru baklagil garnitürlerinin hazırlama yöntemleri, Servise kadar sıcak veya soğuk muhafaza etme yöntemleri, Et Garnitürü çeşitleri, Servise kadar sıcak veya soğuk muhafaza etme yöntemler, Çorbaların tanımı, mönüdeki yeri ve önemi, Çorbaların gruplandırılması, Çorbalarda kullanılan kıvam ve lezzet vericiler, berrak çorbalar, Koyu kıvamlı çorbalar, Kremalı çorbalar, Taneli çorbalar, ezme çorbalar, Özel çorbanın tanımı ve özellikleri, Çeşitli ülke ve kültürleri ait özel çorbalar, Farklı uluslara ait özel çorba çeşitleri( örnekler ve işlem basamakları), Sunuma hazırlanması, Milli çorbanın tanımı ve özellikleri, Farklı ulusların mutfak kültürü, Farklı ulusların çorba kültürü, Çeşitli ülke ve kültürleri ait milli çorbalar, yumurta ön hazırlıkları, haşlama yöntemi ile pişirme, poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yumurta, sahanda yumurta(oeufs sur le plat), scrambled (çırpılmış ) yumurta pişirme, omlet pişirme, kahvaltılık yiyeceklerin ön hazırlığı, kahvaltılık içecekleri, kahvaltı ürünleri.	2	2	4	4
<b>AŞL205 PASTANE ÜRÜNLERİ</b>	Basit hamur çeşitleri, (yumurta ilavesi ile yapılan, sıvı yağ ilavesi ile yapılan, yoğurt ilavesi ile yapılan ve diğerleri basit hamurlar), basit hamur hazırlamada kullanılan ürünlerin özellikleri (un, su, tuz, diğerleri), yufka, cızlama, börekler, mantı, su böreği, gözleme vb pişirimi. Dekor ekmek hazırlamanın önemi ve kullanıldığı yerler, dekor ekmek hazırlama. Milföy hamurunun hazırlanması, hamurun kıvamı, hamuru açarak şekillendirmek, milföy hamurundan börek hazırlama, şekil verme, pişirme, mayalandırma yöntemleri. Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi, ekmek çeşitlerinin hazırlanması (focaccia ekmeği, sade ekmek, sütlü ekmek vs), mayalı hamurlar ürün hazırlama (poğaçalar, sandviçler /hamburger ekmeği, çörekler, simitler, börekler, kruvasan) pizza hamurunun hazırlanması, pizza sosunun hazırlanması, pizza yapımı, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, kek çeşitleri hazırlama, pandispanya hazırlama, pandispanya pişirme, sütlaç, kazandibi, krem karamel, keşkül gibi sütlü tatlılar pişirme, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, aşure, helva	2	2	4	4

	pişirme, şeker hamurundan ve çikolatadan dekoratif şekil yapımı.				
<b>AŞL207 YÖRESEL MUTFAKLAR-I</b>	Mutfak Tarihine Giriş Çorbalar Tarihsel Gelişim Yumurtalar Mutfak Mimarisi Etler Mutfak Araçları Sakatatlar Pişirme Teknikleri Kümes Hayvanları Sofra Düzenleri ve Servisi Deniz Ürünleri Yemek Öğünleri Kuru Baklagiller Yemek Yeme Adabı Taze Sebze ve Meyveler Davet Yemekleri ve ikramları Salatalar Geçiş Dönemleri Garnitürler, Salçalar, Taratorlar Kutsal Günler Pilavlar Neşeli Günler Hamur İşleri Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar Tatlılar Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme İçecekler	2	2	4	4
<b>AŞL209 PIŞIRME YÖNTEMLERİ</b>	Jülienne doğrama/doğratma, Brunoise doğrama/doğratma, Jardinière doğrama/doğratma, Macedoine doğrama/doğratma, Mire poix doğrama/doğratma, Paysanne doğrama/doğratma, Batonnets doğrama/doğratma, Vichy doğrama/doğratma, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown stock (Temel kahverengi etsuyu ) hazırlamak/hazırlatmak, Basic chickenstock (tavuk kemiği suyu) hazırlamak/hazırlatmak, Basic fish stock (temel balık kemiği suyu ) hazırlamak/hazırlatmak, Blanching (ön pişirme/ağartma) tanımı ve önemi, Boiling pişirmenin tanımı Stewing (kendi suyunda pişirme) pişirmenin tanımı.	2	2	4	3
<b>AŞL211 HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-II</b>	Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları ve kullanılmasını kapsar.	0	4	4	2
<b>AŞL213 BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ</b>	Menü ön hazırlıkları yapılması, menünün tanımı, menü çeşitleri, menü ön hazırlığı yaparken dikkat edilecek hususlar, yemeklerin reçetelerini oluşturmak, besin öğeleri, besin grupları, içecek menüleri oluşturmak, konseptte göre içecek menü seçimi, özel menüleri oluşturmak, satış fiyatını oluşturma,. Standart reçete fiyatı, menü kartları hazırlamak, menü kartlarının önemi ve özellikleri, menü kartı çeşitleri, menü kartlarını mevsimlere göre revize etmek.	3	0	3	3
<b>AŞLSEC201 ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ</b>	Araştırma konularını seçme, araştırmada temel kavramlar, bilgi, bilim, araştırma, bilimsel yöntem, bilimsel yöntemin aşamaları, bilimsel araştırma, bilimsel araştırma çeşitleri, temel araştırmalar, uygulamalı araştırmalar, araştırmanın gereği ve önemi, araştırmanın konusu, araştırma konusunun seçimine etki eden faktörler, değişken ve değişken türleri, problem cümlesi, problem cümlesinde bulunması gereken nitelikler, alt	2	0	2	3

	problemler, ilgili kaynaklar, araştırma probleminin cevabı, amaç ve ifadelendirilmesi, önem, araştırmanın dayandığı temeller, sınırlılıklar, tanımlar, kaynak araştırması yapma, araştırmanın yöntemi, evren ve örneklem, örnekleme yöntemleri, verilerin toplanması, verilerin toplanmasında kullanılan yöntemler, gözlem, görüşme, yazışma, deney, belge taraması.				
<b>AŞLSEC203 GIDA MEVZUATI VE İŞ HUKUKU</b>	Dünyanın değişik bölgelerine ait gıda kanunları ve sistemleri. Gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri, mikrobiyal güvenlik ve kanuni yükümlülükler.	3	0	3	3
<b>2.SINIF BAHAR DÖNEMİ</b>					
<b>DERS ADI</b>	<b>İÇERİĞİ</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>	<b>AKTS</b>
<b>AŞL202 MUTFAK ÇEŞİTLERİ</b>	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama, Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma, Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma Alakart mutfak için sos hazırlama Alakart mutfak için garnitür hazırlama Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama.	3	3	6	5
<b>AŞL204 DÜNYA MUTFAKLARI</b>	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, Deniz aşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak. Bu ders ile öğrenciler değişik ülkelerin yemeklerini hazırlamayı ve o ülkelerin kültürlerini öğrenirler.	4	4	8	4
<b>AŞL206 ZİYAFET MUTFAĞI</b>	Ziyafet yemeklerini hazırlama, Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme, Catering organizasyonu planlayarak örnek sunum hazırlama, Uygun araç ve gereçleri hazırlayıp yemekleri sunuma hazırlama, Catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma, Açık büfe için kahvaltılı büfesi hazırlama, Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama	2	2	4	3
<b>AŞL208 YÖRESEL MUTFAKLAR-II</b>	Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri, Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı.	2	2	4	3
<b>AŞL210 YIYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ</b>	Ziyafet ve konferans salonlarının düzenlenmesi, ziyafet ve konferans salonlarının çeşitleri ve özellikleri, fiziki yapılarının düzenlenmesi, zemin, duvar, tavan, aydınlatma, havalandırma, ses düzeni, teknik donanımlar, giriş ve çıkışların belirlenmesi, moblelerin seçimi ve düzenlenmesi, masa ve sandalyeler, dolap ve servanlar, paravanlar, engelli araçları, dekor	2	2	4	3

	malzemeleri, ziyafet ve konferans salonlarının düzenlenmesinde dikkat edilecek noktalar, oda servisi ofisinin düzenlenmesi, oda servisinin özellikleri, oda servisinin bölümleri, oda servisinin düzenlenmesi, oda servisinin düzenlenmesinde dikkat edilecek noktalar, teknik donanımların kontrolü, salonlarda kullanılan teknik donanımlar, teknik donanımlarla ilgili servislerle işbirliği, teknik donanımları kullanan servisler, arızalan donanımların tespiti, arızaların servislere bildirim, onarımların geri bildirim.				
<b>AŞL212 HAFTALIK İŞ DENEYİMİ-III</b>	Dönem boyunca işlenen konular çerçevesinde mutfak bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik atölye çalışmaları ve kullanılmasını kapsar.	0	4	4	2
<b>STJ202 STAJ</b>	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile uygun görülen işletmelerde uygulaması	0	0	0	4
<b>AŞLSEC202 İŞLETME YÖNETİMİ</b>	Mikroekonomik Verileri Takip Etmek, Makroekonomik Göstergeleri Analiz Etmek, Pazardaki Boşlukları Tespit Etmek, Yatırım Alternatiflerini Değerlendirerek En Uygun Olanı Seçmek, Yapılabilirlik Çalışmalarını Yürütmek İşletmenin Çevresini Tanımak, Talep Analizi ve Tahmini Yapmak, İşletmenin Kuruluş Yerini Belirlemek, İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek, İş yerinin Kapasitesini Belirlemek, Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak, Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak. Yatırımın Kurulum İşlemlerini Yürütmek Uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak.	3	0	3	3
<b>AŞLSEC204 GIDA KATKI MADDELERİ</b>	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek ve işlem yardımcı maddeleri kullanma yeterliklerini kazandırmak.	2	2	2	3