

T.C HARRAN ÜNİVERSİTESİ
AŞÇILIK PROGRAMI DERS
İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKT S
Pişirme Yöntemleri-I	2201112	I.Yarıyıl	4+2	5	6

Mutfağın yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, uluslararası doğrama tekniklerini yapmak/yaptırmak, lezzet verici karışımları hazırlamak ,garnitür hazırlama/hazırlatmak, garnitür hazırlama/ hazırlatmak, basic white stock (temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak , basic brown (temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası çorbaları hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası temel soslari hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası temel soslari hazırlamak/hazırlatmak, yiyeceklere suda blanching (ön pişirme/ağartma)yöntemi ile hazırlama, yiyecekleri poche (kaynar derecedeki kaynamayan suda) pişirme, yiyecekleri boiling (bol kaynar derecedeki suda pişirme) pişirme, yiyecekleri glazing (parlatma) yöntemi ile hazırlama.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfakta Kalite Yönetim	2201113	I.Yarıyıl	4+0	4	4

Mutfağın tanımı, ticari mutfakların sınıflandırılması, mutfak personelinin uluslararası isimleri ve görev tanımları, mutfağın bölümleri (sıcak mutfak, soğuk mutfak), mutfağın bölümleri (pastane, alakart, kasaphane), mutfağın bölümleri (banket, bulaşıkhanesi, depolar), personel ihtiyacını belirleme, personel görüşmesi ve seçimi, ekstra personel alımı, çalışanların iş paylaşımını yapma, meeting, diğer departmanlar ile iletişim, iş ve zaman etüdü, yiyecek-içecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü, personel performansını değerlendirme, atık ayrıştırma sistemleri, mutfakta atık ve artıkların ayrıştırılması, atık ve artıkların değerlendirilmesi, mutfak personeline kalite yönetim sürecinde rehberlik etme.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfak Organizasyonu	2201114	I.Yarıyıl	4+0	3	3

Ticari mutfak çeşitleri ve mutfak bölümleri, mutfak personelinin uluslararası isimleri ve görevleri, mutfak bölümlerinin planlanması (sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastane, alakart, kasaphane, banket, bulaşıkhanesi, depolar), personel ihtiyacını belirleme, personel seçimi; mutfakta kullanılan araçlar ve mutfakta meydana gelen kazalar; personel performansını değerlendirme; iş organizasyonu planlama ve yönetme, diğer departmanlar ile iletişim, araç-gereçlerin kontrolü, atık ve artıkların ayrıştırılması ve değerlendirilmesi, mutfak personeline kalite yönetim sürecinde rehberlik etme.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama	2201115	I.Yarıyıl	4+0	3	3

Beslenme ile ilgili temel kavramlar, temel beslenme ilkeleri, besin öğeleri, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, besin öğeleri, vitaminler, mineraller, su. besin grupları; süt ve süt ürünleri, et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumlar, besin grupları, taze sebze ve meyveler, tahıllar, yağlar, şekerler, menünün tanımı ve önemi, menünün tarihçesi, menü planlama ve menü hazırlarken dikkat edilecek noktalar ,fiyatlarına göre menü türleri; alakart menü, tabldot menü, devirli menü, California menu, günün yemeği, zamana göre menü türleri,kahvaltı menüsü, öğle yemeği menüsü, akşam yemeği menüsü, gece (supper) menü, brunch menu, yılbaşı menüleri, özel durumlar için menüler; vejetaryen, çölyak, diyabet, yaşlı ve çocuk için menüler ve özellikleri, özel davet (ziyafet) menüleri, içki menüsü, kurumsal menü, oda servisi menüleri, etnik menü, standart reçete yazma, ürünlerin besin değerleri hesaplama, porsiyonların oluşturulması, menünün fiyatlandırılması, menü kartları ve özellikleri, menü ve pazarlama ilişkisi.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Hijyen Sanitasyon	2201116	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Hijyen ve sanitasyonun tarihçesi, kavramı, önemi ve ilgili tanımlar, mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi, mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, gıdalarda görülen bozulmalar, gıda işletmelerinde mikroorganizmaların bulaşma yolları, gıda kaynaklı hastalıklar ve zehirlenmeler, gıda işletmeleri için sanitasyon kuralları, personel hijyeni, üretim öncesi faaliyetlerde gıda hijyeni, üretim faaliyetlerinde gıda hijyeni, üretim sonrası faaliyetlerde gıda hijyeni, depolama ve depolamanın gıda hijyeninde önemi, mutfak ortamında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon ilkeleri, pest control ve rodent mücadelesi, gıda işletmelerinde hava ve su hijyeni, dezenfeksiyon kavramı, ve yöntemleri, gıda işletmelerinde temizleme sistemleri, kullanılan dezenfektanlar, temizleme maddeleri, sanitasyon uygulamaları, atık yönetimi, çevresel sorunlar, çözüm önerileri, sürdürülebilir yaklaşımlar, gıda işletmeleri için kalite kavramı, kalite kontrol sistemleri, haccp, iso, sanitasyon işlemlerinin yönetimi: ghp, ssop ve gmp.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Baharat ve İçecekler	AS22011	I.Yarıyıl	2+0	2	3

Baharatın tanımı, sınıflandırılması, özellikleri; baharatların ana yemeklerde, salatada, tatlılarda, içeceklerde, dekor ve süslemede kullanımı; içecek tanımı, sınıflandırılması, özellikleri, sıcak içecekler (çay ve çeşitleri, kahve ve çeşitleri, salep ve kakao); soğuk içecekler (taze meyve suları, gazlı içecekler, ayran, maden suları, milk shake), geleneksel Türk içecekleri (boza, şuruplar: meyan, demirhindi, kızılıcak, gül, hoşaf ve kompostolar), alkollü içecekler.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Gastronomi Tarihi	AS	I.Yarıyıl	2+0	2	3

İlk insanlarda beslenme Anadolu mutfak kültürünün kökenleri Anadolu mutfak kültürünün kökenleri, Mezopotamya mutfağı, Antik Çağ'da Yunan mutfak kültürü, Antik Mısır mutfak kültürü, Uzak Doğu mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, Orta Çağ'da Avrupa mutfağı, Amerika'nın Keşfi ve yeni gıdalar, Rönesans ve İtalyan mutfağı, orta çağ ve Rönesans dönemlerinde mutfak kültürü, modern Çağ'da Fransız mutfağının gelişimi, endüstri devrimi ve mutfaklara etkisi, gastronomide yeni akımlar.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yabancı Dil	9901110	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Kendini tanıtmaya ifadeleri, başka bir kişiden kendini tanıtmaya isterken kullanılacak sorular, alfabe ve harflerin okunuşları, 100 arası sayma sayıları, kişi zamirleri, 'be' fiilinin çekimleri, cümle yapısı ve çeşitleri, iyelik sıfatları, aile bireyler, wh- soru kelimeleri ile soru oluşturma, iyelik eki 's, ülkeler ve uyruklar, yer-yön tarifi, 'there is' – 'there are' kalıpları, çoğul yapma kuralları, şehir içindeki mekanlar, 'have got' – 'has got' kalıpları, edatlar, 'some' – 'any' – 'no' miktar belirleyicileri, sayılabilen ve sayılamayan isimler, saat sorma ve söyleme, tarih sorma ve söyleme, sıra sayıları, aylar, simple present tense, zaman zarfı, 'go' – 'play' – 'do' kullanımları, sporla ilgili kelime bilgisi, günler, renkler, 'would like' kalıbı, alışverişte kullanılacak kalıplar ve kelimeler, karşılaştırma sıfatlar, üstünlük sıfatları, hava durumuyla ilgili kalıplar ve kelimeler, genel tekrar.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
A.İ.T	9901111	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin üniversite müfredatında yer alması ve amaçları, ders ile ilgili temel kavramların tanıtılması, Sanayi İnkılabı ve Fransız İhtilali, Türk İnkılabını hazırlayan iç- yakın dış/uzak nedenler, Osmanlı Devletinin durumu ve Avrupa'daki gelişmeler, Osmanlı Devleti'ni kurtarmaya yönelik çalışmalar ve sonuçları, 20.y.y. Osmanlı Devletinin durumu ve çöküşün hazırlanması I. Dünya Savaşı ve sonuçları, Mustafa Kemal Paşa'nın samsuna çıkışı, M. Kemal Paşa'nın ulusu ve orduyu Milli Mücadele'ye hazırlaması tanım, kongreler Anadolu ile İstanbul arasındaki ilişki, Amasya Görüşmeleri, Misak-ı Milli TBMM'nin açılışı ve tepkiler, Milli Mücadele'nin maddi kaynakları, Türk Kurtuluş Savaşının stratejisi, Türk Kurtuluş Savaşının safhaları, Kuvayı Milliye dönemi iç isyanlarla mücadele ve

doğu cephesi dzenli ordu dzenimi batı cephesindeki gelişmeler ve sonuçları.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Dili	9901112	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Dil nedir? dillerin doğuşu, Türklerin kullandığı alfabeler, Cumhuriyet döneminde dilimiz, ses bilgisi (Türkçede sesler ve sınıflandırılması), ses bilgisi-2 (Türkçenin ses özellikleri ve ses olayları), yapı bilgisi ve ekler, soru çözümleri, imlâ (yazım) kuralları-1 (büyük harflerin kullanıldığı yerler), imlâ (yazım) kuralları-2 (bazı kelime ve eklerin yazımı), noktalama işaretleri-1, noktalama işaretleri-2, yazım ve noktalama uygulaması (uzaktan eğitim), soru çözümleri.

II.YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pişirme Yöntemleri-II	2201212	II.Yarıyıl	4+2	5	6

Pişirme yöntemlerine giriş, haşlayarak (bouilli-poche) pişirme, buharda (steaming)pişirme, pilav pişirmeye hazırlık, makarna pişirmeye hazırlık, sos içinde (braising) pişirme, kendi suyunda (steewing-etuve) pişirme, graten ederek pişirme, derin ve az yağda pişirme, sote ederek (saute)pişirme, ızgara yaparak (grille)pişirme, fırında (roti) pişirme, fûme pişirme, kâğıtta ve tuzda pişirme, genel tekrar.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Soğuk Mutfak	2201213	II.Yarıyıl	4+0	3	3

Soğuk mutfağın özellikleri, soğuk mutfakta süsleme ve sunum, soğuk sosları ve marinatları hazırlama, salataları hazırlama, mezeleri hazırlama ve sunum, ordövr çeşitleri hazırlama ve sunum, soğuk -sıcak tost ve sandviç hazırlama, soğuk çorbaları hazırlama, kanepeler hazırlama, zeytinyağlı yemekleri hazırlama, anlatım, uygulama, ordövr tabak ve büfe dekorlarını hazırlama, terin pate hazırlama, soğuk büfe yemekleri hazırlama, soğuk büfe yemekleri hazırlama, genel tekrar.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfak Çeşitleri	2201214	II.Yarıyıl	4+0	3	3

Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, standart reçeteleri yazılmış ve besin değerleri hesaplanmış personel tabldot menü örneği çalışma, standart reçeteleri yazılmış ve besin değerleri hesaplanmış, hedef kitlesi belirlenmiş kurum mutfağı menü örneği çalışma, standart reçeteleri yazılmış ve besin değerleri hesaplanmış, hedef kitlesi belirlenmiş yerel mutfak menü örneği çalışma, alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, alakart mutfak için sos hazırlama, alakart mutfak için garnitür hazırlama, alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama, tabak prezantasyonu, özel durumlar için menü hazırlama, vejetaryen mutfak için menü hazırlama, çölyak hastalığı, glütensiz mutfak için menü hazırlama, moleküler gastronomi ve moleküler mutfak, fûzyon mutfak hazırlama, slow food - fast food mutfak, gastronomi, coğrafi işaretler ve gastronomi turizmi, Türkiye' deki güncel destinasyonlar.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfak Ürünleri	2201215	II.Yarıyıl	4+0	3	3

Sebze garnitürleri hazırlama , meyve garnitürleri hazırlama , karbonhidratlı garnitürleri ve et garnitürlerini hazırlama berrak çorbalar ve koyu kıvamlı çorbalar hazırlama ,yerel çorbalar ve özel çorbalar hazırlama ,sığır, dana, koyun, kuzu etini kullanıma hazırlama, sığır, dana, koyun, kuzu etini pişirme, kümes ve av hayvanı etlerini ve sakatatları kullanıma hazırlama ,kümes ve av hayvanı etlerini ve sakatatları pişirme , su ürünlerini kullanıma hazırlama, su ürünlerini pişirme pilavlar ve makarnalar, kahvaltılık yumurta hazırlama ,kahvaltılık yiyecek-içecek hazırlama, kahvaltılık yiyecek-içecek hazırlama.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Gösteri Servisi	2201216	II.Yarıyıl	3+0	3	3

Konuk masasında ve konuk önünde yemek hazırlamanın önemi; et, deniz ürünleri ve meyve flambesi yapımı ve servisi; peynir ve çikolata fondü yapılması ve servisi; konuk önünde sıcak ve soğuk içecek hazırlanması ve servisi; yerel, ulusal ve uluslararası sokak lezzetlerinden örnekler hazırlanması ve servisi; eğlenceli çocuk menüsü hazırlanması ve servisi.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Mutfağı	AS22013	II.Yarıyıl	2+0	2	3

Türk Mutfağının tarihsel gelişimi, Orta Asya Türk Mutfak Kültürü, Selçuklu ve beylikler dönemi Türk Mutfak kültürü. Osmanlı dönemi Türk Mutfak Kültürü; Osmanlı Mutfağının oluşumu, Osmanlı döneminde mutfaklar, Osmanlı'dan günümüze önemli işletmeler, Osmanlı döneminde yiyecek ve içecekler, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü; Marmara Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Ege Bölgesi. Bölgelere göre Türk Mutfak Kültürü; Akdeniz Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Türk Mutfak Kültürü ile diğer mutfakların etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü bağlamında geleneksel mekânlar, yiyecek ve içecekler, Türk Mutfak Kültürü bağlamında geleneksel mekânlar, yiyecek ve içecekler, Türk Mutfağından yemek örnekleri; çorbalar, et yemekleri, sakatatlar, deniz ürünler, Türk Mutfağından yemek örnekleri; sebze ve meyve yemekleri, pilavlar, Türk Mutfağından yemek örnekleri; salatalar, tatlılar.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yiyecek-İçecek Servisi	AS22014	II.Yarıyıl	2+0	2	3

Yiyecek içecek hizmetlerine tarihsel bakış ,yiyecek içecek servis personelinin özellikleri, uluslararası servis yöntemleri ,kuver, kuver çeşitleri, masaların servise hazırlanması ,uluslararası kahvaltı çeşitleri, kahvaltı servis metotlarının belirlenmesi / uygulanması, restoranın servis metotlarının belirlenmesi / uygulanması ,kahvaltı kuverinin hazırlanması, kahvaltı büfesinin hazırlanması, kahvaltı çeşitlerinin servisinin yaptırılması, kahvaltı servisinin kapanış işlemlerinin yapılması ,bardaki servis metotlarının belirlenmesi / uygulanması, banketin servis şeklinin belirlenmesi / uygulanması ,sos araç gereçlerinin hazırlanması, özelliklerine göre sos hazırlanması, sos servisinin yaptırılması / takip edilmesi, sıcak ve soğuk başlangıçlarının servisinin yaptırılması / takip edilmesi, hamur işlerinin ve salataların servisinin yaptırılması / takip edilmesi , yemeklerin, tatlıların servisinin yaptırılması / takip edilmesi ,peynirlerin, meyvelerin servisinin yaptırılması / takip edilmesi, müşteri memnuniyetinin kontrol edilmesi, servis akışının takip edilmesi.

III.YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yöresel Mutfaklar	2201309	III.Yarıyıl	5+1	5	6

Türkiye'de yöresel mutfaklar, Doğu Anadolu Bölgesi yöresel mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi yöresel mutfağı yemekleri, Akdeniz Bölgesi yöresel mutfağı, Akdeniz Bölgesi yöresel mutfağı yemekleri, Ege Bölgesi yöresel mutfağı, Ege Bölgesi yöresel mutfağı yemekleri, Güneydoğu Anadolu Bölgesi yöresel mutfağı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi yöresel mutfağı yemekleri, İç Anadolu Bölgesi yöresel mutfağı, İç Anadolu Bölgesi yöresel mutfağı yemekleri, Karadeniz Bölgesi yöresel mutfağı, Karadeniz Bölgesi yöresel mutfağı yemekleri, Marmara Bölgesi yöresel mutfağı ve Trakya Mutfağı, Marmara Bölgesi yöresel mutfağı ve Trakya Mutfağı yemekleri.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Dünya Mutfakları	2201310	IV.Yarıyıl	5+1	5	6

Gastronominin ve Türk Mutfağının tarihsel gelişimi (Orta Asya, Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı), Türk Mutfağı yemekleri, Türk Mutfağı yemekleri, Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürü (Japonya, Güney Kore, Çin, Hindistan) ,Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürü (Türk Cumhuriyetleri, Rusya), Akdeniz Mutfak Kültürü (İspanya, İtalya) ,Akdeniz Mutfak Kültürü (Girit, Kıbrıs), Avrupa

değerlendirme.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yemek Süsleme Sanatı	AS22016	III.Yarıyıl	2+0	2	3

Süsleme, estetik, renk ve kompozisyon bilgisi, temel yemek fotoğrafı çekim bilgisi, fotoğrafları sosyal medyada paylaşma bilgisi, temel yemek fotoğrafı çekim bilgisi, fotoğrafları sosyal medyada paylaşma bilgisi, süslemede kullanılan araç-gereçler, süsleme türleri, tabak sunumunun temel prensipleri (renk, şekil, doku, ısı, tat, porsiyon boyutu, porsiyon miktarının dengelenmesi, tabakta yiyeceklerin düzenlemesi, doğru tabak seçimi),tabak sunumu sanatı: klasik tabaklama modelleri, serbest tabaklama modelleri, landscape model, sos çekme, çizgi çekme, daire ve üçgen oluşturma sunumları, süsleme ürünleri ve sos kullanımı: taze otlar, çiçekler, mikro filizler, choux hamuru, tuile yapımı, dekor hamur kullanımı, kuru meyveler ana soslar, türev soslar, çektirme soslar, glaze soslar, tuzlu ve hamur ürünlerinde sos kullanımı, tatlı sosları ,sıcak yemeklerde süsleme ,soğuk yemeklerde ve salatalarda süsleme, çorbalarda süsleme ,hamur işlerinde süsleme tatlılarda süsleme ,çikolata ile süslemeler ,pasta süslemeleri ve şeker hamuru uygulamaları ,açık büfe süslemesi (büfe için ayna hazırlama, sebze, meyve dekorlarıhazırlama.

IV. DÖNEM

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
İşyeri Eğitimi ve Uygulamaları	2201410	IV. Yarıyıl	5+10	10	18

Bu ders; iş yeri eğitimi ile ilgili yönetmelik, mevzuat ve uygulamalar, iş hukuku, iş sağlığı ve güvenliği, iş ahlakı ve etiği, kamu veya özel kuruluşlardaki üretim ve hizmet süreçlerini işyerinde uygulama konularını içerir.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Staj	2201411	IV. Yarıyıl	0+2	1	6

Bu ders kapsamında öğrenciler "Staj yönergesi"nde uygunluğu belirtilen işletme türlerinden birinde görev alırlar. İlgili öğretim elemanları danışmanı oldukları öğrencilerin işbaşı eğitimi ile ilgili yazılı ve rutin kontrollerini yapar ve danışmanlık hizmetlerini yerine getirir, ayrıca işletmelerle ilişkileri yürütür.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Bitirme Projesi	2201412	IV. Yarıyıl	0+2	1	6

Bu ders; öğrencinin mesleki konularda araştırma ve analizlerini tutarlı bir şekilde doküman halinde sunmasını kapsar.

AŞÇILIK PROGRAMI
MYO SEÇMELİ DERS İÇERİKLERİ

DERSİN ADI	KODU	T+U	KREDİ Sİ	AKTS
Sağlıklı Beslenme		2+0	2	3

Beslenme ve sağlık arasındaki ilişki, yeterli ve dengeli beslenmenin tanımı, besin ögeleri: proteinler, besin ögeleri: karbonhidratlar, yağlar, besin ögeleri: vitaminler, besin ögeleri: mineraller, su, besin grupları; süt ve süt ürünleri, et, yumurta, kurubaklagil ve yağlı tohumlar, besin grupları; taze sebze ve meyveler, tahıllar ve ürünleri, beslenme ve çeşitli hastalıklar, enerji dengesi: şişmanlık-zayıflık, gıda katkı maddeleri ve sağlık üzerine etkileri geçmişten günümüze beslenme çeşitleri: nutrigenetik, çiğ beslenme, ketojenik beslenme vb. beslenme çeşitleri, beslenme çeşitleri, sağlıklı, yeterli ve dengeli menü planlama ilkeleri, menü planlama.

DERSİN ADI	KODU	T+U	KREDİSİ	AKTS
Temel Mutfak Bilgisi		2+0	2	3

Mutfağın tanımı, çeşitleri, konumu, bölümleri, mutfak ekipmanları ve özellikleri, mutfak personelinin uluslararası adları ve görev tanımları, mutfakta güvenlik ilkeleri, mutfakta verimli çalışma yolları, besin grupları, besin öğeleri, mise en place (mizanplas), etler ve pişirme yöntemleri, kuru baklagiller ve pişirme yöntemleri, sebzeler, meyveler ve pişirme yöntemleri, süt ve türevleri, tahıllar, yağlar, şekerler ve kuruyemişler, mönü planlama, yemek sunumu ve önemi, yemek sunumu.