

T.C HARRAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pişirme Yöntemleri-I		I.Yarıyıl	5+1	5,5	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 sosları hazırlamak/hazırlatmak, uluslararası temel sosları 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		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, bulaşikhane, 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		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, bulaşikhane, 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 Menü Planlama		I.Yarıyıl	4+0	4	4

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
Baharat ve İçecekler		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, kızılıçık, gül, hoşaf ve kompostolar), alkollü içecekler.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Gastronomi Tarihi		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 I		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
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I		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-I 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 düzenli ordu dönemi batı cephesindeki gelişmeler ve sonuçları.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Dili I		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	AK TS
Pişirme Yöntemleri-II		II.Yarıyıl	5+1	5,5	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		II.Yarıyıl	4+0	4	4

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	AK TS
Mutfak Çeşitleri		II.Yarıyıl	4+0	4	4

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, özel durumlar için menü hazırlama, vejetaryen mutfak için menü hazırlama, .ölyak hastalığı, glütensiz mutfak için menü hazırlama, alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama, tabak prezantasyonu. Alakart mutfak ürünleri, sos ve garnitür hazırlama. Alakart mutfak, gösteri servisi flambe çalışması; et ve meyve flambe, alakart mutfak, gösteri servisi, fondü çalışması; çikolata, peynir, et fondü, moleküler gastronomi ve moleküler mutfak, füzyon 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		II.Yarıyıl	4+0	4	4

Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, Sosları 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 .

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Mutfağı		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		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.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		2	2+0	2	2

Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1920-23 Dönemi Türk Dış Politikası), Türk/Atatürk İnkılaplarının Özellikleri ve Önemi, Siyasal,Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Eğitim-Kültür, Hukuk İktisat vb. Alanında Yapılan İnkılaplar, Cumhuriyetçilik: Genel Olarak Devlet ve Hükümet Birimleri, Atatürk-Ulusal Egemenlik ve Cumhuriyet, Milliyetçilik: Atatürk'ün Millet ve Milliyetçilik İle İlgili Görüşleri, Atatürk Milliyetçiliğinin Nitelikleri, Laiklik: Dünyada ve Türkiye'de Laiklik Süreci, Laikliğin Anlam ve Nitelikleri, Atatürkçü Düşünce Laikliğin Önemi, Halkçılık: Halkçılık İlkesinin Anlam ve Nitelikleri, Devletçilik: Devletçilik İlkesinin Anlamı ve Ülkemizdeki Uygulamalar, İnkılapçılık: İnkılapçılık İlkesinin Anlamı ve Önemi, Atatürkçülük: Atatürkçü Düşünce Sistemi Atatürkçülük Nasıl Bir Düşünce Sistemidir? Atatürkçülük İle İlgili Görüşler Yorumlar Atatürk'ün Manevi Mirası.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yabancı Dil II		2	2+0	2	2

Telefon görüşmelerinde kullanılan kalıplar ve kelimeler 'can' kip belirteci ve yeterlilik Zarflar, Present Continuous Tense, Present Simple Tense ve Present Continuous Tense arasındaki farklar, -ed ve -ing

ekleriyle biten sıfatlar, Seyahat ile ilgili kalıplar ve kelimeler Future Simple Tense, ‘When’ bağlacıyla yapılan zaman cümlecikleri, ‘be going to’ ile gelecek zaman ‘should’ kip belirteci ve tavsiye verme, Yemek pişirme ile kalıplar ve kelimeler, Past Simple Tense, Yemek siparişi verirken kullanılan kalıplar ve kelimeler, Kıyafetlerle ilgili kalıplar ve kelimeler, Plan yaparken kullanılan kalıplar ve kelimeler, Present Perfect Tense ever – never just – yet – already been to – gone to ever – never just – yet – already been to – gone to.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Dili II		2	2+0	2	2

Kompozisyon bilgisi, Anlatım Biçimleri (Açıklayıcı, tartışmacı, tasvirici, hikayeci anlatım), Yazılı kompozisyon türleri (Makale, deneme, fıkra vs.), Dilekçe ve Özgeçmiş (CV) yazımı, Rapor, Tutanak ve Karar yazımı, Sözlü anlatım türleri (Konferans, Seminer, Hitabet /Nutuk), Sözlü anlatım türleri (Sempozyum, Panel, Forum, Açık Oturum, Münazara), Bilimsel araştırma teknikleri, Sözlü anlatımda başarılı olmanın yolları, Cümle Bilgisi-I (Cümlelerin öğeleri), Cümle Bilgisi-II (Cümle türleri), Anlatım Bozuklukları, Şiir, roman, hikâye, tiyatro.

III.YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yöresel Mutfaklar		III.Yarıyıl	5+1	5,5	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		IV.Yarıyıl	5+1	5,5	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 Mutfak Kültürü (Fransa, İngiltere, Almanya), Avrupa Mutfak Kültürü (İskandinav ülkeleri, Balkan ülkeleri), Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürü (Ermenistan, İran, İsrail, Suriye), Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürü (Fas, Mısır, Tunus), Kuzey ve Güney Amerika Ülkelerinin mutfak kültürü (Meksika, Kanada, ABD, Brezilya), dinî inançlara, örf ve adetlere göre yemek hazırlama (İslam, Hristiyanlık, Yahudilik, Hinduizm), yeni yemek reçetesi tasarlanması. .

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pastane Ürünleri		III.Yarıyıl	5+1	5,5	6

Basit hamur ile börekler hazırlama, ekmek çeşitleri hazırlama. ekmek dekoru yapma, mayalı hamurdan ürün hazırlama/ poğaç /çörek /simit, pizza vb. hazırlama, özleştirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama, milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile ürün hazırlama, pişirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama, çırpılarak hazırlanan hamurdan, kek çeşitleri hazırlama, yaş pasta hazırlama, şekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme, kıyılarak hazırlanan hamurdan kuru pasta, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, sable bisküvi yapımı ve şeker hamuru ile süsleme, sütlü tatlılar, meyve tatlıları hazırlama, özel Türk tatlıları (helva, aşure vb.) hazırlama. dondurma ve sorbe hazırlama, uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri hazırlama.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Ziyafet Mutfağı		IV.Yarıyıl	4+0	4	4

Ziyafetin anlamı ve kapsamı, ziyafetlerde planlamanın önemi ve planlama süreci, ziyafet ve catering faaliyetlerinin yönetimi, büfe organizasyonu planlama, kahvaltı büfesi, brunch büfesi ürünlerini hazırlama ve sunma, gala büfesi, resepsiyon büfesi ürünleri hazırlama ve sunma,coffee break etkinliği planlama, ürünleri hazırlama ve sunma,kokteyl parti- kokteyl prolonge organizasyonu yapma, kokteyl ürünlerini hazırlama ve sunma, kokteyl prolonge ürünleri hazırlama ve sunma, set menü, masa servisi, protokol yemeği organizasyonu planlama, protokol yemeği ürünleri hazırlama ve sunma, toplantı organizasyonu planlama, ürünleri hazırlama ve sunma, barbekü / bbq organizasyonu planlama, ürünleri hazırlayıp sunma, yiyecek içecek işletmelerinde ziyafet organizasyonlarının pazarlanması ve bütçesi catering faaliyeti sonrası geri bildirim alma.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mesleki Yabancı Dil		III.Yarıyıl	2+0	2	2

Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek İngilizce terimler, mutfak terimlerinde mesleki yabancı dile giriş .mesleki terim ve kavramlar, mesleki terim ve kavramla, mesleki terminoloji, Mutfak araç ve gereçlerinin İngilizce terimleri, kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon ile ilgili mesleki terimler yemek pişirme terimler, Türk mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi, Türk Mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi, Türk Mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi, Rus Mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi. İtalyan mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi, İngiliz Mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yönlendirilmiş Çalışma		III.Yarıyıl	2+0	2	3

Yönlendirilmiş çalışmanın amacı ve kapsamı, araştırma alanları ile ilgili plan, hazırlık, yazım ve anlatım çalışmalarında bulunma, araştırma yapılacak konuyu belirleme, konu içeriklerinin oluşturması, araştırma konularının dağıtımı, araştırma yaparken karşılaşılabilecekleri konularda bilgi eksikliğini gidermeyi kapsayan çalışmalar yapma, araştırma konusu ile ilgili literatür taraması yapma, yazım kurallarına uyumun denetlenip, hataların giderilmesi, çalışmadan elde edilen sonuçların değerlendirilmesi, araştırma sonuçlarına ait belge ve dokümanların dosya şeklinde sunulması ,verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendire, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme, verilen konunun sunumu, soru-cevap oturumu ve genel değerlendirme.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yemek Süsleme Sanatı		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 düzenlenmesi, 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 dekorları hazırlama.

IV. DÖNEM

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
İşyeri Eğitimi ve Uygulamaları		IV. Yarıyıl	5+35	22,5	24

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		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.

AŐCILIK PROGRAMI
MYO SEŐMELİ 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 çeŐitli hastalıklar, enerji dengesi: ŐiŐmanlık-zayıflık, gıda katkı maddeleri ve sağlık üzerine etkileri geŐmiŐten 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.