

**T.C HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ**

**I.YARIYIL**

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYILI</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİSİ</b>	<b>AKTS</b>
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	2201102	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin amacı ve ilgili kavramlar, Türk inkılabını hazırlayan iç sebepler, Türk inkılabını hazırlayan dış sebepler, Büyük devletlerin Osmanlı Devleti üzerindeki emelleri ve baskıları, Sanayi Devrimi ve dünyaya etkileri, XIX. Yüzyıl Osmanlı Devleti'nde yenilik hareketleri, Meşrutiyet Dönemi, Osmanlı Devleti'ni kurtarmaya yönelik fikir akımları, . Dünya Savaşı öncesinde siyasi ve askeri gelişmeler, I. Dünya Savaşının sebepleri, Osmanlı Devleti'nin savaşa giriş ve cepheler, Çanakkale cephesi, Osmanlı Devleti'ni paylaşma projeleri, I. Dünya Savaşının sona ermesi, Mondros Mütarekesi ve uygulanması, Atatürk'ün Samsun'a çıkışı, Amasya Genelgesi, Erzurum Kongresi, Sivil Örgütlenmeler (Cemiyetler) ve Paris Konferansı, Sivas Kongresi, Misak-ı Milli, TBMM'nin Açılması, Sevr Antlaşması, TBMM'ne karşı ayaklanmalar, İstiklal Mahkemeleri, Batı Cephesi (I. İnönü), Londra Konferansı, Moskova Antlaşması, II. İnönü, Eskişehir Kütahya Savaşı, Tekalifi Milliye Kanunları, Sakarya Savaşı, Büyük Taarruz'a Hazırlık, Lozan Antlaşması, TBMM'nin açılması, Mustafa Kemal Paşanın Başkan seçilmesi

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYILI</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİSİ</b>	<b>AKTS</b>
Türk Dili-1	2201101	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Dil nedir?Dillerin doğuşu,dillerin özellikleri,dil aileleri,anlatım nedir?Anlatım türleri,anlatım bozuklukları,ses ve ses kimliklerinden dile genel bir bakış,Türkçe'nin temel özellikleri,yazım ve noktalama kuralları,sözlü anlatım uygulaması,yazılı anlatım uygulaması,yazım ve noktalama kuralları uygulaması.

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYILI</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİSİ</b>	<b>AKTS</b>
Yabancı Dil-1	2201103	I.Yarıyıl	2+0	2	2

Verb''to be'2and possessive adjectives,Prepositions and pronouns,Articles a/an,Plural nouns,There is/There are,have/has got countable/uncountable,Possessive forms of nouns and adjectives,also,too,either,How many/how much?A lot of,e few,a little,some,any,'Can'yardımcı fiili,Present Continuous Tense,'must''have/has to,Simple Present Tense,Comparison and superlative forms of adjectives,Simple Past TenseKonularla ilgili alıştırmalar ve örnek soru çözümleri.

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYILI</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİSİ</b>	<b>AKTS</b>
Mutfakta Kalite Yönetim	2201105	I.Yarıyıl	6+0	6	5

Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede hijyen, Yemeklerden numune alma, Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme, Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri, Depoların fiziki özelliklerini planlaması, Depoların ısı kontrolleri, İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması, Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, Donmuş gıdaların depolanması, Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması, Besinlerin Şekerle Saklanması, Besinlerin Kurutularak saklanması, Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması, Besinlerin Fermente Edilerek saklanması.

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYILI</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİSİ</b>	<b>AKTS</b>
Mutfakta Planlama	2201106	I.Yarıyıl	6+0	6	13

Kişisel bakım yapmak,İş için hazırlık yapmak,Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak,Besin öge kaynaklarını seçmek,Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tesbit etmek,Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemleri almak,Ana mutfağı planlamak,Soğuk mutfak bölümlerini planlamak,Banket ve kurum mutfağı bölümlerini planlamak,Alakart mutfağı planlamak,Pastane ve ekmek üretim alanını planlamak,Depoları planlamak.

## SEÇMELİ DERSLER (7 SAAT SEÇİLECEKTİR)

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfak Organizasyonu	2201107	I.Yarıyıl	5+0	5	5

İş gören ihtiyacını belirleme, İşletmenin personel ihtiyacı, İş görüşmeleri,Ekstra personel alımı, Mutfakta yapılacak işleri planlama, Çalışanların iş paylaşımını yapma, Meeting, Diğer departmanlar ile iletişim, İş ve zaman etüdü, Mutfak operasyonları.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Bilgi ve İletişim Teknolojileri	2201109	I.Yarıyıl	2+0	2	4

İnternet ve İnternet Tarayıcısı, Elektronik Posta Yönetimi, Haber Grupları / Forumlar, Web Tabanlı Öğrenme, Kişisel Web Sitesi Hazırlama, Kişisel Web Sitesi Hazırlama, Elektronik Ticaret, Kelime İşlemci Programında Özgeçmiş, İnternet Ve Kariyer, iş görüşmesine hazırlık, İşlem Tablosu, Formüller Ve Fonksiyonlar, Grafikler, Sunu Hazırlama, Tanıtıcı Materyal Hazırlama.

### II.YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Dili	2201201	II.Yarıyıl	2+0	2	2

Kompozisyonda anlatım şekilleri ve uygulaması,cümlelerin unsurları,cümle tahlili ve uygulaması,edebiyat ve düşünce dünyası ile ilgili eserlerin okunup incelenmesi ve etorik uygulamaları,yazılı kompozisyon türleri ve uygulaması (dilekçe,mektup,deneme,tutanak,sohbet,fıkra,tenkit,günlük v.b) sözlü kompozisyonda başarılı olmanın sırları ve konuşma sanatının teknik özellikleri,sözlü anlatım türleri,şir ve şiir okuma anlatım ve cümle bozuklukları ve bunların düzeltilmesi,ilmi yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar(rapor,makale,tebliğ v.b),Türk ve Dünya edebiyatından ve düşünce tarihinden seçilmiş örnek metinler üzerinde çalışmalara dayanılarak öğrencilerin doğru ve güzel konuşma ve yazma yeteneğinin geliştirilmesi ve bunlarla ilgili retorik uygulamalar ,Seçilmiş olan metinler üzerinde doğru ve güzel konuşma,okuma ve yazma yeteneğinin geliştirilmesi için retorik çalışmalar gerçekleştirme,grup huzurunda konuşma becerisi kazanma ve heyecan giderilmesine katkıda bulunacak seminer çalışmaları,edebiyat ve düşünce dünyası ilgili eserlerin okunup incelenmesi ve dönem değerlendirmesi.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Atatürk İlke Ve İnkılap Tarihi	2201202	II.Yarıyıl	2+0	2	2

Atatürk dönemi Türk dış politikası(1920-23 dönemi Türk dış politikası), Atatürk dönemi Türk dış politikası(1923-30 dönemi Türk dış politikası), Atatürk dönemi Türk dış politikası(1930-38 dönemi Türk dış politikası),Türk/Atatürk İnkılaplarının özellikleri ve önemi,Siyasal,Sosyal alanda yapılan inkılaplar,Eğitim-Kültür,Hukuk İktisat v.b,alanında yapılan inkılaplar,Cumhuriyetçilik:genel olarak devlet ve hükümet birimleri,Atatürk-Ulusal Egemenlik ve Cumhuriyet,Milliyetçilik:Atatürk'ün millet ve milliyetçilikle ilgili görüşleri,Atatürk Milliyetçiliğinin nitelikleri,Laiklik:dünyada ve Türkiye'de laiklik süreci,Laikliğin anlam ve nitelikleri,Atatürkçü düşüncede laikliğin önemi,Halkçılık:Halkçılık ilkesinin anlam ve nitelikleri,Devletçilik:Devletçilik ilkesinin anlamı ve ülkemizdeki uygulamalar,İnkılapçılık:İnkılapçılık ilkesinin anlamı ve önemi,Atatürkçülük:Atatürkçü düşünce sistemi Atatürkçülük nasıl bir düşünce sistemidir?,Atatürkçülük ile ilgili görüşler yorumlar,Atatürk'ün manevi mirası

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yabancı Dil	2201203	II.Yarıyıl	2+0	2	2

2. döneme motive olmak için 1. Dönemle ilgili tekrarlar, Adjective prepositions çalışması, Modals ( should and would ) weather çalışması, Modals ( Must ve have to ) and ( May ve Might ) çalışması, The simple past tense Both....and... çalışması, Adverbs çalışmaları, Sınav sorularının değerlendirilmesi ve genel değerlendirme, Agreeing and disagreeing çalışması, Either..... or..... çalışması, If I were you,..... çalışması, Past countinuous tense çalışması, When while çalışması, General Review

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Menü Planlama	2201205	II.Yarıyıl	3+0	3	4

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, Vejeteryan menüsü.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pişirme Yöntemleri-I	2201206	II.Yarıyıl	4+2	6	7

Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantın ), Mutfağın hiyerşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantın, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme ,boiling,stewing olarak pişirmek işlemi için ön hazırlık yapmak ve pişirmek.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pişirme Yöntemleri-II	2201207	II.Yarıyıl	4+2	6	7

Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak, Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Ürünleri yağda pişirme işlemi 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/hazırlatmak, Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yiyecek İçecek Servisi-II	2201210	II.Yarıyıl	4+0	4	6

Uluslar arası servis metotlarını uygulamak, Kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, Sosları servise hazırlatmak, - Yemek gruplarının servisini yaptırmak, Vip konuklarla ilgilenme

### III.YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Soğuk Mutfak	2201301	III.Yarıyıl	4+0	4	5

Salata ve salata sosları hazırlamak, Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak, Soğuk tabak ve dekor hazırlamak.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfak Ürünleri	2201302	III.Yarıyıl	7+0	7	8

Garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak, Çorbaları hazırlamak/hazırlatmak, Yumurtaları (kahvaltılık)hazırlamak/hazırlatmak, Kahvaltı kısmını yönetmek, Kasaphane kısmını yönetme Su ürünlerini hazırlamak,

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pastane Ürünleri	2201303	III.Yarıyıl	7+1	8	9

Basit hamur ile ürün ile hazırlamak/ hazırlatmak, Yağlı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, Mayalı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak, Kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak, Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak, . Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak, Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak/yaptırmak.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Gösteri Servisi	2201306	III.Yarıyıl	2+2	4	6

Flambe yapılacak ortamı planlamak, Flambe servisine ön hazırlık yapılmasını sağlamak, Flambe servisinin yapılmasını sağlamak, Föndü servisine ön hazırlık yapılmasını sağlamak, Föndü servisinin yapılmasını sağlamak

#### SEÇMELİ DERSLER (6 SAAT SEÇİLECEKTİR)

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mesleki Yabancı Dil-I	2201307	III.Yarıyıl	2+0	2	2

Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak, bilmek, Mesleki kavram ve tanımları kullanmak, Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı.

#### IV.YARIYIL

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfak Çeşitleri	2201401	IV.Yarıyıl	6+0	6	7

Personel mutfağını yönetmek, Kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak, Yerel mutfağı yönetmek, Alakart mutfak çalışmaları yapmak, Alakart yemekleri hazırlamak/hazırlatmak

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Dünya Mutfakları	2201402	IV.Yarıyıl	4+2	6	8

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, Denizaşırı Ülkelerin Mutfak Kültürünü Araştırmak, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak, Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Yöresel Mutfaklar	2201403	IV.Yarıyıl	4+2	6	7

Orta Anadolu,Güneydoğu Anadolu,Doğu Anadolu,Akdeniz,Ege,Trakya,Karadeniz Mutfağı konusunda araştırma yapmak,yemek pişirmek.

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Ziyafet Mutfağı	2201404	IV.Yarıyıl	3+0	3	4

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

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mesleki Yabancı Dil-II	2201405	IV.Yarıyıl	2+0	2	2

Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak, Mesleki kavram ve tanımları kullanmak

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Çevre Korumu	2201408	IV.Yarıyıl	2+0	2	2

Çevre yönetmelik bilgisi, Risk analizi, Atık depolama, Kişisel korunma önlemleri, Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği