

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

BİRİNCİ YARIYIL

BESLENME İLKELERİ (3+2) (AKTS:6)

İnsan vücudunun yapısı ve çalışma düzeni, besin, beslenme, besin öğeleri ve tanımları, belli başlı besin öğelerinin kaynakları, özellikleri, işlevleri ve yetersizliklerinde oluşan sağlık sorunları, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri

MUTFAK UYGULAMALARI I (2+2) (AKTS:6)

1. Fondları hazırlama ve saklama, 2. Uluslararası temel soslar, 3. Etlerin pişirmeye hazırlama, 4. Pişirme usulleriyle et yemekleri pişirme, 5. Su ürünlerini hazırlama ve pişirme, 6. Balıkları hazırlama ve pişirme, 7. Salata ve salata soslarını hazırlama, 8. Uluslararası makarnalar, 9. Uluslararası pilavlar 10. Tatlılar ile ilgili konuları içermektedir.

PİŞİRME YÖNTEMLERİ I (2+2) (AKTS:6)

1 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) 2 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 3 Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak 4 Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak 5 Lezzet verici karışımları hazırlamak 6 Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak 7 Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak 8 Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak 9 Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık 10 Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme 11 Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık 12 Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme 13 Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık 14 Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme

MUTFAK PLANLAMA VE ORGANİZASYONU (2+1) (AKTS:4)

1. Kişisel bakım yapmak 2. İş için hazırlık yapmak 3. Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak 4. Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek(I, II) 5. Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek 6. Mutfakta işçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerini almak 7. Ana mutfağı planlamak 8. Soğuk mutfak bölümlerini planlamak 9 Bulaşıkhaneye organizasyonu 10 Bulaşıkhaneye operasyonu 11 Bulaşıkhaneye operasyonu 12 Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü 13 Atık ayrıştırma sistemleri 14 Atık odaları Atık transferi

TÜRK DİLİ I (2+0) (AKTS:2)

Dil Nedir, Kültür Ne İfade Eder, Dil-Düşünce, Dil-Kültür İlişkisi, Dilin İnsan ve Toplum Hayatındaki Yeri ve Önemi Dillerin Doğuşu, Dil Aileleri, Türk Dilinin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri Dil Türleri (Konuşma Dili, Yazı Dili, Edebî Dil), Lehçe-Şive-Ağız Terimleri Türkçenin Zenginliği, Türkçenin Söz Varlığı, Türk Dilinin Gelişmesi ve Tarihî Dönemleri Türk Dilinin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları Türkçede Sesler ve Sınıflandırılması Türkçenin Ses Bilgisi ile İlgili Kurallar Türkçenin Hece Yapısı Türkçenin Şekil Özellikleri Türkçede Kelime Yapımı ve Kelime Türleri Türkçede Cümle Cümlelerin Öğeleri ve Çeşitleri Noktalama İşaretleri İmlâ Kuralları.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I (2+0) (AKTS:2)

Tanışma ve Dersin amacını anlatma. İnkılap Tarihi ilgili kavramlar ve kaynakların açıklanması Osmanlı Devleti'nin Yapısı ve Çözülme Sebepleri Devleti Kurtarma ve Reform Çabaları Osmanlı Devleti'nde Meşrutî Gelişmeler ve Entelektüel Hareketler 1. Dünya Savaşı'nın başlaması 1. Dünya Savaşı ve Osmanlı Devleti 1. Dünya Savaşı'nın Sonuçları Mondros Mütarekesi İşgaller, Osmanlı'dan Toprak İstekleri ve Paris Barış Konferansı Kongreler Dönemi Kongreler Dönemi Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı ve Özellikleri Milli Mücadelede Cepheler Milli Mücadelede Cepheler.

YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I (2+0) (AKTS:2)

Greeting and Introduction Classroom Language and Imperatives used in the class Introduction to sentence structure Verb to be (am, is, are) Negative, positive and (yes/no and/or) question form Alphabet and spelling names or words Counting numbers (1-100) Subject pronoun Possessive 's Countries and nationalities Asking and answering questions about oneself Plural forms of nouns Countable and uncountable nouns There is, there are How many, how much Possessive adjectives Object pronouns Possessive pronouns Telling the time Simple Present Tense Negative, positive and (yes/no and -wh) question forms

GIDA KALİTE KONT. ESASLARI VE GIDA GÜV. (2+0) (AKTS:2)

Gıda Kalite Kontrolünün Tanıtımı, Gerekliliği. Gıdalarda Kalite Unsurları, Teorisi, Uygulamada Kullanılan Alet ve Cihazlar

MESLEK ETİĞİ (2+0) (AKTS:2)

Etik kavramı, Etik Teorileri, Sonuçsalıcı teoriler, Görecelilik teorisi, Ödev teorileri, Dürüstlük kavramı, Doğruluk kavramı, Sadakat kavramı, Sözünde durma kavramı, Başkalarını yardım etmek, Başkalarına saygı göstermek, Bireysel etik kavramı, İş etiği, Meslek etiği gibi kavramlar hakkında öğrencinin bilgilenmesi amaçlanmaktadır.

MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ (2+0) (AKTS:2)

Mutfak tarihi ve kültürü bilgilerini aşçılık mesleğinde kullanabilmek

İŞARET DİLİ (2+0) (AKTS:2)

İşitme engelli bireylerle iletişim kurma, TİD'i kullanarak duygu ve düşüncelerini aktarabilme, verilen mesajları ve doğru bilgileri anlama ve aktarabilmek için gerekli teorik ve pratik uygulamalar.

İKİNCİ YARIYIL

GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİ (3+1) (AKTS:5)

Gıda üretim teknolojileri.

HİJYEN - SANİTASYON VE İŞÇİ SAĞLIĞI (3+1) (AKTS:5)

Kişisel Hijyen Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları Periyodik Sağlık Kontrolleri İşletme Giriş ve Çıkışları Temizlik Malzemeleri Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon

MUTFAK UYGULAMALARI II (2+2) (AKTS:6)

1. Fondları hazırlama ve saklama, 2. Uluslararası temel soslar, 3. Etlerin pişirmeye hazırlama, 4. Pişirme usulleriyle et yemekleri pişirme, 5. Su ürünlerini hazırlama ve pişirme, 6. Balıkları hazırlama ve pişirme, 7. Salata ve salata soslarını hazırlama, 8. Uluslararası makarnalar, 9. Uluslararası pilavlar 10. Tatlılar ile ilgili konuları içermektedir.

PİŞİRME YÖNTEMLERİ II (2+2) (AKTS:6)

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

TÜRK DİLİ II (2+0) (AKTS:2)

Kelime ve kelime grupları; cümle, cümleyi oluşturan birimler ve cümle çeşitleri, yazılı anlatımın özellikleri, yazılı anlatımda plan, tema, bakış açısı, ana düşünce, yardımcı fikirler, paragraf, anlatım biçimleri; resmî yazılar (tutanak, bildiri, rapor, iş mektupları); dil yanlışları (yazım kuralları ve noktalama işareti yanlışları: anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar); duygu ağırlıklı yazılar(şiir); kurmaca yazılar (hikaye, roman, tiyatro), gerçeğe dayalı yazılar (gezi yazısı, anı, günlük); inceleme-araştırma yazıları (röportaj, biyografi); düşünce yazıları (makale, fıkra, deneme, eleştiri,); sözlü anlatım türleri(panel, tartışma) gibi konular oluşturur.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (2+0) (AKTS:2)

Sevr Anlaşması ve Türk milleti üzerindeki etkisi 1. İnönü, 2. İnönü, Sakarya Savaşları ve Büyük Taarruz Milli Mücadelenin siyasi tarafı, Mudanya Ateşkesi ve Lozan Barış Anlaşması, Atatürk dönemi Türk dış politikası Cumhuriyeti hazırlayan gelişmeler, Cumhuriyetin ilanı ve tepkiler Siyaset, eğitim, kültür, hukuk ve sosyal alanlarda devrimler Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık) Atatürk İlkeleri (Laiklik, Devletçilik, Devrimcilik) İnkılâplara karşı tepkiler (Şeyh Said, İzmir Suikastı, Dersim isyanları vs.) 1923-1929 yılları arasında Türkiye'nin iktisadi yapısı 1929-1938 yılları arasında Türkiye'nin iktisadi yapısı 1919-1938 arası Türk Dış Politikası Atatürk'ün vefatı ve sonrasında yaşanan gelişmeler 2. Dünya Savaşı ve Türkiye 1950-2000 arası Türkiye'de yaşanan olayların genel değerlendirmesi

YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II (2+0) (AKTS:2)

Verb To Be, Possessive Adjectives, Possessives, Present Simple, There is /are some any a lot of, Can/ can't Was/were Could, Past Simple, Count uncount nouns, Comparative/ superlative, In/at/on for places, present continuous, something/nothing, Going to /future, Present Perfect.

MENÜ PLANLAMA (2+0) (AKTS:2)

Dersi alan öğrenciler ile tanışma ve ders öğretim yöntemlerinin anlatılması ve 14 haftalık müfredatın anlatılması. Menü Kavramı ve önemi Beslenme, sağlıklı ve dengeli beslenme Menü hazırlanırken dikkat edilecek hususlar Menü hazırlanırken dikkat edilecek hususlar Menüde yemek seçimi Menüde yemek seçimi Menü çeşitleri Hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları Hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları Hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları Hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları Hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları Hazırlanış sebeplerine göre menü uygulamaları Hazırlanan ödev, proje vb çalışmaların değerlendirilmesi. Dersin genel değerlendirmesinin yapılması

GIDA KATKI MADDELERİ (2+0) (AKTS: 2)

Gıda katkı maddelerini tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi, enzimler, antimikrobiyaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıların incelenmesi

İŞLEVSEL BESİNLER (2+0) (AKTS :2)

Beslenmenin ve yaşam kalitesinin önemi; İşlevsel besinler ;İşlevsel besinlerin önemi;İşlevsel besin bileşenleri ;İşlevsel besin özellikleri;İşlevsel besinlerin hastalıkları önlemedeki rolü;İşlevsel besinlerin yaşam kalitesini yükseltmedeki rolleri;İşlevsel besinler ile ilgili bilimsel veriler

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

GIDA KİMYASI (3+1) (AKTS:4)

Tanımlar ve besin öğeleri, Gıdalarda bulunan; su, önemi ve fonksiyonları, Karbonhidratlar, önemini ve fonksiyonları, Lipitler, önemini ve fonksiyonları, proteinler, önemini ve fonksiyonları, Enzimler, önemini ve fonksiyonları, Mineral maddeler, önemini ve fonksiyonları, Vitaminler, önemini ve fonksiyonları

PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEK. I (3+1) (AKTS :4)

Basit hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Yağlı hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Mayalı hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Pişmiş hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme

TÜRK VE DÜNYA MUTFAĞI (2+1) (AKTS:5)

1.Türk,Uzak Doğu, Asya ve Akdeniz Mutfak Kültürünü Araştırmak 2.Avrupa, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak 3.Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak 4.Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek

SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI (3+1) (AKTS :5)

Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürünü anlamak; Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili araştırma yapabilmek;Selçuklu ve Osmanlı mutfağı pişirme tekniklerine hakim olmak;Selçuklu ve Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımak;Selçuklu ve Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlamak;Selçuklu ve Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde sunmak;Selçuklu ve Osmanlı yemeklerini uluslararası ortamda tanıtmak;Selçuklu ve Osmanlı yemekleri ile müşteri memnuniyetini sağlamak;

STAJ (0+0) AKTS :8

Turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde 45 iş günü staj yapmak

UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK EĞİTİMİ I (3+0) (AKTS:4)

Girişimcilik özelliklerinin sınanması, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri. İş planı kavrama ve ögeleri (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan)

GIDA MEVZUATI (3+0) (AKTS:4)

Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması

YEMEK STİLİSTLİĞİ (3+0) (AKTS:4)

Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme.

YİYECEKLERDE MUHAFAZA (3+0) (AKTS: 4)

Besinler, besin grupları, besinlerin bozulma nedenleri, besinlerin bozulmasını önlemede alınabilecek önlemler, besinlerin işlenmesi ve saklanması

YİYECEK İÇECEK SERVİSİ 3+0 (AKTS :4)

Dersi alan öğrenciler ile tanışma ve ders öğretim yöntemlerinin anlatılması ve 14 haftalık müfredatın anlatılması. Bar'ın tanımı, içeriği ve önemi Bar çeşitleri bar çeşitlerine göre barlarda kullanılan ekipmanları, Ve bu ekipmanların nerelerde ne için kullanıldığı (Planlama çalışmaları) Bar organizasyon yapısı ve İş görenlerin iş tanımları ve görevleri, Örgüt oluşturulurken personel seçiminde dikkat edilecek hususlar Barlarda yapılan hazırlık çalışmaları, (iş akış şemalarının oluşturulması) İçeceklerin sınıflandırılması. Alkollü içkilerin sınıflandırılması Mayalanma yöntemi İçki üretim yöntemleri Damıtma yöntemi Damıtma yöntemi Alkollü ve alkolsüz içecekler Alkollü ve alkolsüz içecekler Alkollü ve alkolsüz içecekler Kokteyl Kokteyl Genel değerlendirme

DÖRDÜNCÜ YARIYIL

SICAK VE SOĞUK MUTFAK (3+1) (AKTS :7)

Soğuk ve sıcak mutfaktaki personel görevleri, Malzeme istek formu, Depodan malzeme çıkarırken dikkat edilecek noktalar, Soğuk ve sıcak sosların önemi, Soğuk ve sıcak soslarda kullanılan araç özellikleri, Mayonez sos, Kokteyl sos, Amerikan sos, Tartar, Remulad sos, Vert sos, Vinigret sos, Ravigot sos, Soğuk ve sıcak sosların kullanıldığı yerler, Marinatları hazırlarken dikkat edilecek noktalar, Salatının münüdeki 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 münüdeki 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 ve sıcak çorbaların özellikleri, Farklı uluslara ait soğuk ve sıcak çorba çeşitleri, Zeytinyağlı yemeklerin Türk mutfağındaki yeri ve önemi, Zeytinyağlı sebze yemekleri, Kuru baklagillerden yapılan zeytinli yemekler, Soğuk ve sıcak büfede kullanılan araç gereçlerin hazırlanması, Soğuk ve sıcak büfeye konan yiyeceklerin belirlenmesi, Soğuk yiyeceklerin büfe için hazırlanması, Soğuk ve sıcak yiyeceklerin büfeye yerleştirilmesi ve dekorasyonu, Büfe dekorunda kullanılan araç gereçler, Dekor hazırlamada kullanılan araçlar, Dekor örnekleri.

BALIK VE SU ÜRÜNLERİ (2+1) (AKTS :7)

Öğrenci bu modülü aldığıında Su ürünlerini öğrenecek, özelliklerine uygun olarak kullanıma hazırlayabilecek – pişirebilecek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilme yeterliliğini kazanacak.

YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROLÜ (3+0) (AKTS :5)

Maliyet, gider, harcama kavramlarını tanımak

PASTANE ÜRÜNLERİ VE EKMEK YAPIM TEK. II (3+2) (AKTS :7)

Basit hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Yağlı hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Mayalı hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme Pişmiş hamur ile ürün hazırlayabilme ve hazırlatabilme

UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK EĞİTİMİ II 3+0 (AKTS:4)

İş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik atölye çalışmaları (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, Yönetim planı, finansal plan), İş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar

GÖSTERİ SERVİSİ 3+0 (AKTS :4)

Karpuz, kabak, havuç, elma,patates,buz,peynir ve ayna dekorasyonu yapabilme.

SOSLAR 3+0 (AKTS :4)

Stoklar ve stok olarak kullanılan diğer sıvılar 2. Haftalar Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar) 3. Haftalar Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar) 4. Haftalar Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar) 5. Haftalar Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar) 6. Haftalar Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar) 7. Haftalar Soslar (Beyaz sosler,renkli soslar) 8. Haftalar Konsome,et suyu ve çorbalar

YEMEK SÜSLEME SANATI 3+0 (AKTS :4)

Yemek süsleme sanatının önemini kavramak,Meyvelerin görsel sunumu,Sebzelerin görsel sunumu,Kahvaltılıkları çekici bir şekilde sunma,Etlerin görsel sunumunu sağlama,Balıkların görsel sunumu sağlama,Izgara yemeklerini çekici bir şekilde hazırlama,Görsel olarak beğenilen gıdalar ile müşteri tatminini artırma