



T.C.
KAFKAS ÜNİVERSİTESİ
Sarıkamış Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü



AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

TD – 101 Türk Dili–I (2-0-2)

Dil, diller ve Türk Dili, Dil Bilgisi, sözcük, cümle, Kelime türleri, Anlatım öğeleri ve Anlatım türleri, Düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri.

AIİT – 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi–I (2-0-2)

Temel Kavramlar, Türk İnkılabı Öncesinde Osmanlı Devletinin Yaptığı İslahatlar, Türk İnkılaplarının Hazırlık Dönemi, Türk İstiklal Savaşı.

YBD-101 Yabancı Dil–I (İngilizce) (2-0-2)

Tenses, commands, Requests, Articles, Nouns, Pronouns, questionword, Adjectives, Modals, Prepositions.

AŞÇ-101 Beslenme İlkeleri (3-0-3)

Bu dersin amacı beslenme ile ilgili teorik bilgilerin geliştirilmesini sağlamak, besin ögesi ve çeşitli besin öğelerini (karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su) öğrenmek, sindirim, emilim, taşıma ve metabolizma işlemlerini anlamak, zorunlu gıda etiketleme kurallarını, porsiyon büyüklüğü, tanımlayıcı terimler, sağlık iddiaları ve bileşenleri içeren gıda etiketlemesini öğrenmek, Diyet Referans Değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada Besin Piramidini anlamak, gıda grupları ve menü planlamada birbiri yerine geçebilecek gıda listelerini öğrenmek, menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenmek ve çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilmektir Besinler, dengeli beslenme Besinlerden vücudumuz nasıl yararlanır, Günlük besin ihtiyaçları, besin türleri öğretilacaktır.

AŞÇ-103 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (2-0-2)

Eski çağlarda yemek kültürü, Türklerde yemek kültürü, Avrupa’da yemek kültürü, Ortadoğu ve Uzakdoğu yemek kültürleri, Bazı içecekler ve kökenleri gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-105 Gıda Güvenliği ve Hijyeni (3-0-3)

Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyonun tanımı ve önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon ilişkisi, Endüstriyel kirlenme ve evrensel kirlenme. Besinlerin bozulma nedenleri, bozulmaya neden olan etkenler, bakteriler, küfler mayalar ve virüsler, Besinleri hazırlamada ve pişirmede hijyen, Personel hijyeni ve eğitimi, personel hijyeninde öğretim, personel hijyeninde dikkat edilecek noktalar gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-107 Genel Turizm (2-0-2)

Turizmin diğer bilim dalları ile ilişkisi, Turizm ve Turist kavramları, Turizm arzı ve turizm talebi, Alternatif turizm çeşitleri, Uluslararası turizm hareketleri, Türkiye turizminin değerlendirilmesi.

AŞÇ-109 Turizm İşletmelerinde İletişim (2-0-2)

İletişimin tanımı ve önemi, İletişimle ilgili temel kavramlar, İletişim süreci, tek yönlü iletişim, çok yönlü iletişim, Sözel iletişim, Yazılı iletişim, Örgütsel iletişim, Astları ve üstleriyle iletişim, etkili iletişimin engeller gibi konular öğretilenektir.

AŞÇ-111 Pişirme Yöntemleri-1 (2-2-4)

Mutfağın hiyerarşi 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 hiyerarşik 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/yaptırma,

Mire poix, Paysanne , Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak Lezzet verici karışımları hazırlamak, ve basit pişirme yöntemleri öğretilenektir.

AŞÇ-113 Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği (2-0-2)

Genel olarak iş sağlığı ve güvenliği konusunun önemi ve gerekliliği vurgulanarak öğrencilerin bu konuda gerekli bilinci kazanması hedeflenmiştir. Ayrıca modern tekniklerle bu konularda iyileştirme çalışmalarının nasıl yapılacağını göstererek, konunun hukuksal ve etik boyutu hakkında gerekli bilgilerin verilmesi amaçlanmaktadır. İş sağlığı ve güvenliği tanımı, tarihsel gelişimi ve önemi, Ülkemizde İşçi Sağlığı ve İş Güvenliğinin Genel Görünümü, İşçi sağlığı ve iş güvenliği açısından eğitimin önemi gibi konular öğretilenektir.

II. YARIYIL

TD-102 Türk Dili-II (2-0-2)

Yazılı ve sözlü anlatım türleri, noktalama ve yazım kuralları, anlatım bozuklukları.

AIİT-102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (2-0-2)

Atatürk dönemi inkılapları, Türkiye Cumhuriyetinin Atatürk dönemindeki dış siyaseti, Atatürk İlkeleri, I. ve II. Dünya Savaşları öncesi ve sonrası, Kurtuluş Savaşından Türkiye Cumhuriyeti'ne giden süreç, Atatürk İlke ve İnkılaplarının değerlendirilmesi.

YBD–102 Yabancı Dil (İngilizce)–II (2-0-2)

Tenses, commands, Requests, Articles, Nouns, Pronouns, questionword, Adjectives, Modals, Prepositions.

AŞÇ-102 Pişirme Yöntemleri-2 (2-1-3)

Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme, Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, eep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-104 Menü Planlama (2-1-3)

Menü Tarihi, Menü Planlaması, Menü Tasarımının Temel İlkeleri, Menü Fiyatlama, Menü Analizi, Menü Mühendisliği, Turizm ve Restoran İşletmelerinde Bilişim Sistemleri gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-106 Mutfak Uygulamaları-1 (2-3-5)

Mutfağın önemi, Mutfak donanımı, Mutfak araç ve gereçleri, Mutfaktaki süreçler, Satın alma, Depolama yöntemleri, Standart reçete hazırlama, Pişirilme yöntemleri, servis yöntemleri gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-108 Restoran Yönetimi (2-1-3)

Bu ders, restoran konsepti ve tasarımı, menü yaratma, gıda üretimi, bütçeleme, maliyet kontrolü, insan kaynakları yönetimi, teknoloji kullanımı, pazarlama ve finansman kullanımı gibi başarılı bir restoran operasyonunun geliştirilmesi ve yürütülmesinin tüm yönlerini analiz etmeyi amaçlamaktadır.

AŞÇ-110 Bilgi ve İletişim Teknolojisi (2-1-3)

Bilgisayar, tabletler, akıllı telefon ve gömülü sistemler gibi bilgi saklayan ve işleten cihazlar, çevre bilimleri, veri saklama ortamları, veri büyüklükleri (bit,bayt,KB,MB,CB,vs) dosyada ve veri tabanında veri saklama, işletim sistemleri, internet, web tarayıcılar, kelime işlemci, işlem tabloları, sunu hazırlama, resim ve çizim programları. Güncel Windows ve MS Office sürümlerinin kullanımı ayrıntı olarak işlenecektir.

AŞÇ-112 Gıda Saklama Teknikleri (2-1-3)

Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş, Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri, Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları gibi konular öğretilecektir.

III. YARIYIL

AŞÇ-201 Dünya Mutfağı-1 (1-3-4)

Amerikan Mutfağı ve yemekleri, Uzak Doğu /Asya Mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Rus Mutfağı, İskandinav Mutfağı, Meksika Mutfağı gibi mutfaklar tanıtılacaktır.

AŞÇ-203 Mutfak Uygulamaları-2 (2-3-5)

Mutfağın önemi, Mutfak donanımı, Mutfak araç ve gereçleri, Mutfaktaki süreçler, Satın alma, Depolama yöntemleri, Standart reçete hazırlama, Pişirilme yöntemleri, servis yöntemleri gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-205 Türk Mutfağı-1 (1-3-4)

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler, Türk Mutfağından Yemek Örnekleri gibi başlıklar öğretilecektir.

AŞÇ-207 Yiyecek- İçecek Maliyet Kontrolü (3-0-3)

Konaklama İşletmelerinin Turizm Sektörü İçindeki Yeri, Önemi ve Özellikleri, Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması, Maliyet Kavramı ve Konaklama Sektöründeki Önemi, Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci, Satın alma Kontrolü, İçecek Maliyet Kontrol Süreci gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-209 Yöresel Mutfak (1-3-4)

Orta Anadolu Mutfağını öğrenir, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağını öğrenir, Güneydoğu Anadolu Mutfağını öğrenir, Akdeniz Mutfağını öğrenir, Ege Mutfağı Yemeklerini öğrenir, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemeklerini öğrenir, Trakya Mutfağı Yemeklerini öğrenir.

AŞÇ-211 Unlu Mamuller (1-2-3)

Basit Hamur ile Börekler Hazırlama, Ekmek Dekorları, Milföy Hamuru Hazırlama Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler, Ekmek Çeşitleri Hazırlama, Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri Pizza Çeşitlerini Hazırlama, Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması, Yaş Pasta Hazırlama, Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-213 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku (2-0-2)

Hukuk Kavramı ve İşlevi, İş Hukuku Kavramı, Tarihçesi ve Özellikleri, İş Hukuku'nun Temel Nitelikleri ve Tanımlar, Bireysel İş Hukuku, İş Sözleşmeleri ve Özellikleri, İş Sözleşmelerinden Doğan Borçlar Ücret Çalışma Süresi ve İzinler, İş Sözleşmesinin Feshi, Kıdem Tazminatı, Toplu İş Hukuku, Sosyal Güvenlik Hukuku, Sosyal Güvenlik Hukuku.

AŞÇ-215 Otel İşletmeciliği (2-0-2)

Turizm endüstrisi ve işletmecilik, konaklama işletmelerinin genel durumu, konaklama işletmelerinin kuruluş yeri seçimi, konaklama işletmelerinde yatırım ve yatırım maliyetleri, konaklama işletmelerinin finansmanı, konaklama işletmelerinin yönetim yapısı, konaklama işletmelerinde yönetici görevleri, iş ve görev tanımları, konaklama işletmeleri ve yönetim fonksiyonları, diğer turizm işletmelerinin genel durumu.

AŞÇ-217 Çevre Koruma (2-0-2)

Çevre Yönetmeliği, Risk Analizi: Analiz Sonuçlarını Yorumlayarak Tehditleri Belirleme, Atık Depolama, Atık Yönetmeliği ve Kontrolü, Kişisel Korunma Yöntemleri, Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği gibi konular öğretilenlerdir.

AŞÇ-219 Genel Muhasebe (3-0-3)

Muhasebe ve muhasebe türleri konular işlendikten sonra muhasebe hesap kavramları öğretilenlerdir.

AŞÇ-221 Mesleki Yabancı Dil (3-0-3)

Öğrencilere yazma-konuşma pratikleriyle, bilgilerini hayata geçirerek kendilerini ifade etme yeterliliği kazandırmak. Okuduğunu ve dinlediğini anlama yetisi de bu ders kapsamında ele alınmaktadır. Telaffuz becerilerini geliştirmelerini, orta düzeyde farklı okuma parçalarını okuyup anlamalarını, çeşitli akademik ve güncel okuma parçalarıyla kelime dağarcıklarını zenginleştirmelerini, kendilerini ifade etme yeteneklerini geliştirmelerini, sınıf ve grup tartışmalarında fikirlerini ifade etmelerini sağlamak.

IV. YARIYIL

AŞÇ-202 Dünya Mutfağı-2 (1-3-4)

Amerikan Mutfağı ve yemekleri, Uzak Doğu /Asya Mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz Mutfağı, Rus Mutfağı, İskandinav Mutfağı, Meksika Mutfağı gibi mutfaklar tanıtılacaktır.

AŞÇ-204 Türk Mutfağı-2 (1-3-4)

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler, Türk Mutfağından Yemek Örnekleri gibi başlıklar öğretilenlerdir.

AŞÇ-206 İçecek Bilimi (1-2-3)

Servis akışını düzenlemek, takip etmek, hesabı tahsil etmek, konukları uğurlamak, adisyon açmak, hesap tahsili ve fatura kesmek, kapanış raporlarını almak ve ilgili birimlere iletmek, adisyonların açılıp açılmadığının kontrolünü yapmak, adisyonlara ilave ürün girişini takibini yapmak, ödeme işlemlerinin takibini yapmak, kapanış görev dağılımını, yapmak gibi konu başlıkları ayrıntılı olarak öğretilecektir.

AŞÇ-208 Ziyafet Mutfağı (2-2-4)

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 kahvaltı büfesi hazırlama, garden tekniğini öğrenebilme gibi başlıklar öğretilecektir.

AŞÇ-210 İlk Yardım (3-0-3)

İlk Yardım Temel Uygulamaları, Birinci ve İkinci Değerlendirme, Yetişkin Temel Yaşam Desteği, ocuk ve Bebeklerde Temel Yaşam Desteği, Solunum Yolu Tıkanıklığında İlk Yardım, Dış ve İ Kanamalarda İlk Yardım, Bölgesel Yaralanmalarda, Baş ve Omurga Kırıklarında İlk yardım, st Ekstremitte Kırık, ıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım, Kalça ve Alt Ekstremitte Kırık, ıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım gibi başlıklar öğretilecektir.

AŞÇ-212 Soğuk Mutfak (2-1-3)

Soğuk sosları ve marinaları hazırlar/ hazırlatır, Salataları hazırlar/ hazırlatır, Mezeleri hazırlar hazırlatır, Mezeleri hazırlar/ hazırlatır, Ordvr çeşitlerini hazırlar/ hazırlatır, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlar/ hazırlatır, Zeytinyağlı yemekleri hazırlar/ hazırlatır, Soğuk büfe yemekleri hazırlar/ hazırlatır konular öğretilecektir.

AŞÇ-214 Mutfak Yönetimi ve Tasarımı (2-1-3)

İş gören ihtiyacını belirleme, İşletmenin personel ihtiyacı, İş görüşmeleri, Ekstra personel alımı, çalışanların iş paylaşımını yapma, Meeting diğer departmanlar ile iletişim, Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme, Bulaşıkhaneye organizasyonu konular öğretilecektir.

AŞÇ-216 Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri (2-1-3)

Yiyecek ve içecek hizmetlerinde bilgisayarların kullanımı, Donanım, yazılım, fatura yönetimi, Satış analizi, menü yönetimi, iki dağıtımı ve kontrol sistemleri, Yiyecek kontrol sistemleri, Yiyecek kontrol sistemleri, Fidelio yazılımında yiyecek ve içecek modülü, Yiyecek ve içecek maliyet hesaplamaları, Stok kontrolü gibi konular öğretilecektir.

AŞÇ-218 Araştırma Yöntem Ve Teknikleri (2-0-2)

Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Araştırma yapmak, Araştırma raporu hazırlama ve Araştırmayı sunmak.

AŞÇ-220 İnsan Kaynakları Yönetimi (2-0-2)

İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı ve Kapsamı, İnsan Kaynakları Yönetiminin Planlanması: İnsan Kaynakları Planlamasını Etkileyen Faktörler, İnsan Kaynakları Planlamasında Analiz Yöntemleri, İş Analizi ve İş Tanımları Kariyer Geliştirme gibi konular öğretilmektedir.