



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ Aşçılık Programı DERS İÇERİKLERİ 2020-2021

1. SINIFLAR

1. YARIYIL

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -1	2	0	2	2
Dersin İçeriği	19.yy Osmanlı Devletinin durumu(Meşrutiyet Dönemleri), Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı Sonuçları, Cemiyetler, Kurtuluş Savaşı, Mudanya Ateşkes ve Lozan Barış Antlaşması.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 102	Türk Dili-1	2	0	2	2
Dersin İçeriği:	Dil, Diller ve Türk Dili, Dil Bilgisi, Sözcük ve Cümle, Kelime Türleri, Anlatımın Öğeleri ve Anlatım Türleri, Düzgün ve Etkili Konuşmanın Temel İlkeleri				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 103	Yabancı Dil 1 (İngilizce)	2	0	2	2
Dersin İçeriği:	Belirteçler; ön hal edatlar: yer, zaman, hareket; tekil ve çoğul isimler, sayılabilir ve sayılamayan isimler, zamanlar, geniş zaman, şimdiki zaman, geçmiş zaman yapıları, kipler, will, should, should not, must, must not, can, karşılaştırmalı yapılar, adılar, kişi adıları, iyelik adıları, sıfatlar, olumlu cümle, olumsuz cümle ve soru cümleleri, bağlaçlar.				
DERSKODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 104	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	4	4



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

Dersin İçeriği:	Üretimin her aşamasında sağlıklı ve güvenilir gıda üretebilmek için, zararlı olabilecek etmenlerin nedenlerini, kaynaklarını ve önleme yollarını öğrenciye öğretmek ve gıda güvenliği konusunda bilinç kazandırmak amaçlanmaktadır.				
DERSKODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 105	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	4	4
Dersin İçeriği	Bu ders, yeterli ve dengeli beslenme, besin maddeleri, besin öğeleri, besin grupları ve besin piramidi ile ilgili bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır				

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 106	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	3	3
Dersin İçeriği	İş sağlığı ve güvenliğinin sağlanabilmesi için çalışanlara verilmesi gereken eğitimlerden Genel, Sağlık ve Teknik konuları içermektedir. Mutfakta oluşabilecek iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek için gerekli bilgiler içermektedir.				



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

DERSKODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 107	Türk Mutfak Kültürü	3	0	4	4
Dersin İçeriği	Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü ulusal ve bölgesel yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemleri, işleme- saklama yöntemleri ve kullanılan araç gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması, özel gün ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamaları				
DERSKODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 108	Gıda Teknolojisi	3	0	4	4
Dersin İçeriği	Gıda üretim aşamalarındaki sorumluluklar, genel mikrobiyoloji, besin zehirlenmeleri nedenleri ve korunma yolları, gıda işleme ve tüketim sürecinde gıdalara bulaşan toksik maddeler, gıdalarda mikrobiyal bozulmalar, süt ve ürünleri teknolojisi, fermente ürünler üretimi, gıda katkı maddeleri, gıda ambalajlama konuları hakkında gerekli bilgileri içerir.				
DERSKODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 109	Mutfak Planlaması ve Tasarımı	3	0	3	3
Dersin İçeriği	İşletmelerde mutfağın yeri ve önemi, mutfak planlaması, mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri, mutfak tasarımında optimizasyon, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, mutfak personelinin görev ve sorumlulukları, mutfağın bölümleri, mutfak malzemelerinin bakım onarım ve temizliği, mutfak kazaları, mutfak araçlarının yapımında kullanılan ana malzemeler, mutfak işletmelerinde sanitasyon, hijyen ve güvenlik, mutfak araçlarının çalıştırılmasında kullanılan güç kaynakları, yüzey kaplama ve izolasyonunda kullanılan malzemeler, gıda güvenliği, HACCP ve TSE belgesi				
		3	0	4	4



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

DERSKODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
KAP 101	Kariyer Planlama	0	1	2	2
Dersin İçeriği	Kariyer planlama nedir? Kariyer planlama ve gelişimi konusunda farkındalık yaratmak. Kariyer safhaları Mesleki eğilimler ve meslek örnekleri Özgeçmiş, Etkili bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgilendirme Performans yönetiminin esasları ve çalışanların gelişimine etkisi Zaman yönetimi nedir? Nasıl etkin kullanılır? İş dünyasından profesyonel bakış.				

II. YARIYIL

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2	2	0	2	2
Dersin İçeriği:	Kurtuluş mücadelesi, Sakarya savaşı, Büyük taarruz, Mudanya'dan Lozan'a Cumhuriyetçilik ve Halifelik, takriri sükûn dönemi ve demokrasi, milliyetçilik, laiklik ilkesi, Türkiye'nin gündemi.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 202	Türk Dili 2	2	0	2	2
Dersin İçeriği:	Kompozisyon Bilgileri, Edebiyat Türleri, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 203	Yabancı Dil 2 (İngilizce)	2	0	2	2



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

Dersin İçeriği:	Günlük ve mesleki hayatındaki ilişkilerinde kullanacağı dilin temel zaman yapılarını, dil yapısını ve teknik terminoloji ile pratik kullanım dilinin gelişimini sağlamak. Bu amaca yönelik egzersizler ve uygulamalar yapmak.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 204	Pişirme Teknikleri	4	2	6	6
Dersin İçeriği	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 205	Soğuk Yiyeceklerin Hazırlanması	3	0	4	4
Dersin İçeriği	Soğuk soslar ve marinatlar, Salatalar, Türk mutfağına ait soğuk mezeler, Dünya mutfağına ait soğuk mezeler, Soğuk ordövrler, Soğuk kanepeler ve sandviçler, Soğuk çorbalar, Zeytinyağlılar, Pate, galantin ve muşlar, Soğuk büfe, Soğuk tabakların hazırlanması ve sunumu, Soğuk büfelerin hazırlanması ve dekoru				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 206	Yiyecek Hazırlama Teknikleri	4	2	6	6
Dersin İçeriği	Et, tavuk, balık, sebze suları ve stoklar, temel soslar ve kıvam artırıcılar, çorbalar, yiyecek gruplarının pişirme öncesi hazırlığı ve marinasyonu, yiyecek gruplarının uygun pişirme teknikleri kullanılarak pişirilmesi, salatalar ve salata sosları, makarnalar, pilavlar, kuru baklagillerle hazırlanan yemekler, tahıl ürünleri ile hazırlanan yemekler				

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 207	Yöresel Mutfaklar	4	0	4	4
Dersin İçeriği	Her bölgenin tarihi, coğrafyası ve yemek kültürüyle ele alınması, pişirme yöntemleri, özel içecekler, özel kavramlar ve araç gereçlere ilişkin açıklamaların yapılması amaçlanmaktadır.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 208	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	4	4



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

Dersin İçeriği	Gastronomi teriminin doğuşu: Antik Yunanda Gastronomi alanında yapılan ilk çalışmalar, Roma İmparatorluğu döneminde gastronomi çalışmaları, , Ortaçağda gastronomi çalışmaları , 18. ve 19.Yüzyıl: Gastronominin bilimsel temelleri, 20. Yüzyıl: Bilimsel bir disiplin olarak “moleküler gastronomi”, gastronominin fiziksel ve kimyasal arka planı, Gastronominin kültürel, sosyal sanatsal, ekonomik , uygulama boyutları.
----------------	--

2. SİNİFLAR

1. YARIYIL

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 301	Süsleme ve Dekorasyon	2	2	5	5
Dersin İçeriği	Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı ürünlerin hazırlanması				

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 302	Dünya Mutfakları-I	4	2	6	6
Dersin İçeriği:	Asya mutfakları: İran mutfağı, Rus ve Orta Asya mutfakları, Hint Mutfağı, Çin mutfağı, Tayland, Kore ve Japon mutfakları Avrupa mutfakları: İtalyan mutfağı, Fransız mutfağı, İspanyol mutfağı, Güney Amerika Mutfakları, Orta Amerika mutfakları, Kuzey Amerika mutfakları, Afrika mutfakları, Avustralya ve Yeni				



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

	Zelanda mutfakları.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 303	Unlu Mamuller ve Tatlılar	3	2	5	5
Dersin İçeriği:	Pastacılık ve ekmekçilik terminolojisi, Kremalar ve dolgu malzemeleri, Pandispanya ve bisküvilerin yapım tekniği, Tatlı sosları ve kaplamaları, Kek, meyve sosu ve hamur dekorasyonu, Muffin ve kek çeşitleri, Kurabiye yapım teknikleri, Profiterol ve choux hamuru yapımı, Mayalı hamurlara giriş, Tuzlu ve tatlı tart hamurları ve dolguları, Çikolata işleme teknikleri ve trüf çikolata yapımı, Mus yapım teknikleri ve çeşitler				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 304	Et Bilimi ve Teknolojisi - 1	3	2	6	6
Dersin İçeriği:	Etin histolojik yapısı, etin beslenmedeki önemi, kasaplık hayvan etleri bölümleri ve ilgili terimler, et damgaları, kanatlı etlerinin tüketime hazırlanması, fermente et üretimine yönelik bilgileri geniş bir bakış açısı ile kazandırmak				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
SEÇ 301	Menü Planlaması ve Organizasyon	2	0	4	4
Dersin İçeriği	Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
SEÇ 306	Meslek Etiği	2	0	4	4
Dersin İçeriği	Etik kavramının kuramsal temelleri, Etik sistemleri Etik işlevleri, etik davranışının toplumsal etkenleri, mesleki etik normlarının tanıtımı ve sosyal sorumluluk, etiği etkileyen faktörler, toplumun taleplerine ve davranışlarına duyarlılık, işletmelerde etik ile ilgili sorunlar, yiyecek içecek işletmelerinde müşteri hakları ve şikayetleri, kusurlu hizmet ve ürünün tanıtımı ve özellikleri, yiyecek içecek işletmelerinde etik değerler, dünyada etik ilkeleri düzenlemeye yönelik çalışmalar, etik ile ilgili standartlar, kamu sektöründe, özel sektörde etik.				



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

II. YARIYIL

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 401	Et Bilimi ve Teknolojisi-2	3	2	4	4
Dersin İçeriği	Etin histolojik yapısı, etin beslenmedeki önemi, kasaplık hayvan etleri bölümleri ve ilgili terimler, et damgaları, kanatlı etlerinin tüketime hazırlanması, fermente et üretimine yönelik bilgileri geniş bir bakış açısı ile kazandırmak				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 402	Dünya Mutfakları-2	3	2	4	4
Dersin İçeriği:	Asya mutfakları: İran mutfağı, Rus ve Orta Asya mutfakları, Hint Mutfağı, Çin mutfağı, Tayland, Kore ve Japon mutfakları Avrupa mutfakları: İtalyan mutfağı, Fransız mutfağı, İspanyol mutfağı, Güney Amerika Mutfakları, Orta Amerika mutfakları, Kuzey Amerika mutfakları, Afrika mutfakları, Avustralya ve Yeni Zelanda mutfakları.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 403	Deniz Ürünleri ve Pişirme Teknikleri	2	2	4	4
Dersin İçeriği:	Bu derste deniz ürünlerini kullanarak, balık yemeklerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 404	Moleküler ve Fizyon Mutfak Teknikleri	2	2	4	4
Dersin İçeriği:	Apicius'tan günümüze moleküler gastronomi çalışmaları, bilimsel bir disiplin olarak moleküler gastronominin doğuşu: Herve This ve Nicola Kurti'nin çalışmaları, moleküler gastronominin çalışma alanları, moleküler gastronomi moleküler mutfak ayrımı, bir akım olarak moleküler mutfak.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 405	Ziyafet Mutfağı	3	0	2	2
Dersin İçeriği	Açık büfe tanımı, özellikleri ve türleri, açık büfe organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, açık büfe menüleri oluşturma fiyatlandırma, açık büfe menülerinin uygulanması, kokteyl tanımı, özellikleri ve türleri, kokteyl organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, kokteyl menüleri oluşturma fiyatlandırma, kokteyl menülerinin uygulanması, ziyafet tanımı, özellikleri ve türleri, ziyafet organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, ziyafet menüleri oluşturma fiyatlandırma, ziyafet menülerinin uygulanması				



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

DEVELİ HÜSEYİN ŞAHİN MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
AŞÇ 406	Mesleki Staj	0	0	8	8
Dersin İçeriği	Staj yapılan kurumun belirlediği iş akışı ve görev tanımı çerçevesinde yapılan mesleki uygulamalar. Öğrencilerin derslerde gördükleri konu ve kavramları kurumlarda uygulayarak, mesleklerine hazırlık yapılması				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
SEÇ 401	Yiyecek İşletmelerinde Satınalma ve Depolama	2	0	2	2
Dersin İçeriği	Satınalma ve tedarik ile ilgili stratejik konuların üzerinde durulması amaçlanmış olup, bu doğrultuda öğrencilere satınalma fonksiyonlarını, küresel kaynak alımı aktivitelerini, satınalma sistemlerini, satınalma sürecindeki potansiyel problemlerin çözümü ile en iyi tedarikçileri belirleme ve satınalma gibi tekniklerin öğretilmesi hedeflenmektedir.				
DERS KODU	DERS İSMİ	T	P	K	AKTS
SEÇ 406	Ekmek Yapım Tekniği	2	0	2	2
Dersin İçeriği	Somun ekmek üretimi, ekşi maya yapımı ve ekşi mayalı ekmek üretimi, tahıllı ekmek üretim çeşitleri, hamburger ve sandviç ekmeği üretimi, ekmek üretimindeki mayalama, pişirme dereceleri ile ilgili gerekli bilgiler içermektedir.				