

ŞARKIKARAĞAÇ TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU

Aşçılık Programı Yeni Ders Programı İçerikleri

1.Sınıf / Güz Dönemi

| Ders Kodu | Ders Adı | |
|-----------|-----------------------|---|
| ASC-101 | Mutfak Planlama | <p>Dersin Amacı: Bu dersle hijyen sanitasyon kurallarını uygulama, besin öğelerinin kaynaklarını seçme ve mutfağı planlanması yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.</p> <p>Dersin Çıktıları: Kişisel bakım yapmak, İş için hazırlık yapmak, Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek, Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek, Ana mutfağı planlamak, Soğuk mutfak bölümlerini planlamak, Banket ve kurum mutfağı bölümlerini planlamak, Alakart mutfağı planlamak, Pastane ve ekmek üretim alanını planlamak, Depoları planlamak.</p> |
| ASC-103 | Pişirme Yöntemleri I | <p>Dersin Amacı: Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.</p> <p>Dersin Çıktıları: Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Doğrama tekniklerinden 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, Temel beyaz etsuyu hazırlamak/hazırlatmak, Temel kahverengi etsuyu hazırlamak/hazırlatmak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık yapmak</p> |
| ASC-105 | Mutfak Organizasyonu | <p>Dersin Amacı: Bu derste personel ihtiyacını belirleyerek, iş organizasyonu yapma, mutfak operasyonu ve bulaşıkhaneyi yönetme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.</p> <p>Dersin Çıktıları: İş gören ihtiyacını belirleme İşletmenin personel ihtiyacı, İş görüşmeleri Ekstra personel alımı, Mutfakta yapılacak işleri planlama, Çalışanların iş paylaşımını yapma, Meeting ve Diğer departmanlar ile iletişim, İş ve zaman etüdü, Mutfak operasyonları, Mutfak operasyonlarında personele kalite yönetim sürecinde rehberlik etme, Mutfak personelin görev tanımlarını yapma, Personel performansını değerlendirme, Bulaşıkhaneye operasyonu, Yiyecek-İçecek üretim ve servisinde araç gereçlerin kontrolü, Atık ayrıştırma sistemleri, Atık odaları ve Atık transferi.</p> |
| ASC-107 | Mutfak Uygulamaları I | <p>İşletmelerde besinlerin hazırlanması ve sunumuyla ilgili faaliyetlerin planlanması ile ilgili iş yönetim organizasyonunda öğrencilerin aktif rol alması, kazanılan bilgi ve becerilerin eyleme dönüşmesi süreçlerini içerir. Gastronomi bölümü öğrencileri uygulama etkinliği sonrasında Acıbadem Üniversitesi Staj ve Uygulama Yönergesi kapsamında hazırlayacağı raporu ilgili danışman sorumlusuna vermek zorundadır</p> |
| ASC-109 | Hijyen | <p>Dersin Amacı: Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun</p> |

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---|
| | | uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları: Kişisel hijyeni sağlamak, İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak, Periyodik Sağlık Kontrolleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon |
| ASC-111 | Mutfakta Yönetimi | Kalite Dersin Amacı: Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları: 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 Baharatla Saklanması, Besinlerin Şekerle Saklanması, Besinlerin Kurutularak Saklanması, Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması, Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması |
| ATA-160 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi | Atatürk ilke ve İnkılaplarının ayrıntılı olarak ele alınıp işlendiği bu derste Osmanlı İmparatorluğu'ndan Cumhuriyetin kuruluşuna kadar geçen sürede yaşanan olaylar ve Türkiye'nin güncel sorunları öğrencilerin katılımı ile tartışılmakta, sorunlara çözüm önerileri getirilmektedir. |
| ING-101 | İngilizce I | Tenses, Commands, Requests, Articles, Nouns, Pronouns... |
| TUR-170 | Türk Dili | Temel dil bilgisi kuralları, Kelime çeşitleri, Zamanlar ve anlatım içinde zaman uygunluğu. Dünya dil grupları. Türkçe'nin dünya dil grupları arasındaki yeri. Sözlü ve yazılı anlatım şekilleri. İmla, noktalama, ve yazım kuralları. Doğru cümle kurma, cümle çözümü. Amaç: Öğrencinin Türk Dilinin imla kuralları ile cümle ve paragraf düzenlemelerini iyi bilmesi ve bu kurallara uygun olarak doğru ve iyi yazabilmesi fikrinin anlatılabilmesi. |
| 1.Sınıf / Bahar Dönemi | | |
| Ders Kodu | Ders Adı | |
| ASC-102 | Pişirme Yöntemleri II | Dersin Amacı: Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları: Gril (Izgara) pişen yemekleri hazırlamak, Steaming (Buharda) pişen yemekleri hazırlamak/hazırlatmak, Ürünleri yağda pişirme işlemini 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 |
| ASC-104 | Mutfak Çeşitleri | Dersin Amacı: Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır. |

Öğr. Gör. Mehmet Emin KALENDEROĞLU
Aydın Eğitim Başkanı

| | | |
|------------------------------|---------------------------------------|--|
| | | hazırlamak/hazırlatmak Yerel mutfağı yönetmek, Alakart mutfak çalışmaları yapmak, Alakart yemekleri, sosları ve garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak |
| ASC-106 | Mutfak Uygulamaları II | İşletmelerde besinlerin hazırlanması ve sunumuyla ilgili faaliyetlerin planlanması ile ilgili iş yönetim organizasyonunda öğrencilerin aktif rol alması, kazanılan bilgi ve becerilerin eyleme dönüşmesi süreçlerini içerir. Gastronomi bölümü öğrencileri uygulama etkinliği sonrasında Acıbadem Üniversitesi Staj ve Uygulama Yönergesi kapsamında hazırlayacağı raporu ilgili danışman sorumlusuna vermek zorundadır |
| ASC-108 | Menü Planlama | Dersin Amacı: Bu derste genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları: Menü, Standart yemek reçetesi, Ürün Maliyeti Çıkarma, Tabldot mönü planlama, Ala carte mönü planlama, Ziyafet menüleri, Mönü kartı, Diyabet hastalığında uyulacak menu, Sporcu menüsü, Çocuk ve genç menüsü, Yaşlılar için menü planlama, Vejeteryan menüsü |
| ASC-110 | Ziyafet Mutfağı | Dersin Amacı: Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları: 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, Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama, Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama. |
| ASC-112 | Mutfak Ürünleri I | Dersin Amacı: Bu derste mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. Dersin Çıktısı: Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama, Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, Milli ve özel çorbalar hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yiyecek – içecek hazırlama, Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama, Kümes, av hayvanları ve sakatları kullanıma hazırlama, Su ürünlerini hazırlayıp pişirme |
| ATA-260 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Siyasal, Toplumsal, Hukuk, Ekonomi ve Eğitim Alanlarında Yapılan İnkılaplar, Türkiye Cumhuriyetine Karşı Ayaklanmalar, Atatürk Dönemi'nin İç ve Dış Siyaseti, Atatürk'ün Ölümü, Türkiye ve Dünyadaki Yankıları, Atatürk İlkeleri, 2.Dünya Savaşı ve Türkiye, Çok Partili Sisteme Geçiş, 1960 ve 1982 Anayasaları |
| ING-102 | İngilizce II | Questions, Word, Adjectives, Modals, Prepositions... |
| TUR-270 | Türk Dili II | Özel ve resmi ilanlar. İş ve işçi arama ilanları ile bunların anlaşılması, hazırlanması. Bir genelgenin, bir resmi yazının, düşünce yazısının anlaşılması, özetlenmesi, kaleme alınması. Bir iş yerinin tanıtılması. Bir düşünce veya görüşü ileri sürmek. Bilgi derlemek. Bu bilgilerle konuşma yapmak.Öğrencinin, bir yazının ana düşüncesinin ve temasının anlatımı ve eleştirisini yapabilmesi, Resmi mektup, ilan gibi yazılar yazabilmesi becerisinin kazanılabilmesini sağlamak. |
| 2.Sınıf / Güz Dönemi | | |
| Zorunlu Ders Toplamı: | | |
| Ders Kodu | Ders Adı | |
| ASC-201 | Turizm Tesislerinde Uygulama I | İşletmelerde besinlerin hazırlanması ve sunumuyla ilgili faaliyetlerin planlanması ile ilgili iş yönetim organizasyonunda öğrencilerin aktif rol alması, kazanılan bilgi ve becerilerin eyleme dönüşmesi süreçlerini içerir. Gastronomi |

Öğr. Gör. Mehmet Enes KAZANDEROĞLU
Aşınık Eğitim Başkanı

| | | |
|------------------------------|--|---|
| | | ve Uygulama Yönergesi kapsamında hazırlayacağı raporu ilgili danışman sorumlusuna vermek zorundadır |
| ASC-205 | Mutfak Ürünleri II | Dersin Amacı: Bu derste mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. Dersin Çıktısı: Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama, Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, Milli ve özel çorbalar hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yiyecek – içecek hazırlama, Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama, Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama, Su ürünlerini hazırlayıp pişirme |
| ASC-207 | Yöresel Mutfak I | Dersin Amacı: Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.Dersin Çıktısı: Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak |
| UOS-800 | MYO Ortak Seçmeli Ders (Eklendiği Bölüm: Üniversite Ortak Dersleri-ORTAK ZORUNLU DERSLER) | |
| Seçmeli Ders Toplamı: | | |
| ASC-203 | Dünya Mutfakları I | Dersin Amacı: Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktısı: 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, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlama, Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek |
| ASC-209 | Konuk İletişimi | Dersin Amacı: Bu derste konukla iletişimi sağlamak ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktısı: İletişim araçlarını kullanmak, Etkili iletişim kurmak, Olağan dışı durumlara göre davranmak, Konukla iletişim kurmak |
| ASC-211 | Yiyecek-İçecek Servisi | Dersin amacı;Uluslararası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır. Dersin Çıktıları;Uluslar arası servis metotlarını uygulamak, Kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, Sosları servise hazırlatmak, Yemek gruplarının servisini yaptırmak, Vip konuklarla ilgilenmek, Kahvaltı servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Restorantın uygulanacak servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Bardaki servis metotlarını belirlemek/uygulamak, Banketin servis şeklini belirlemek/uygulamak, Kahvaltı hazırlatmak, Sos araç-gereçlerini hazırlatmak, Özelliklerine göre sos hazırlatmak, Sos servisini yaptırmak/takip etmek, Soğuk başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Sıcak başlangıçların servisini yaptırmak/takip etmek, Hamur işlerinin servisini yaptırmak/takip etmek, Salataların servisini yaptırmak/takip etmek, Ana yemeklerin servisini yaptırmak/takip etmek, Tatlıların/meyvelerin |

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--|
| | | Konuk hakkında bilgi almak, Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmek, Konuğu karşılamak, Memnuniyetini kontrol etmek, Servisin akışının takip ve kontrolünü yapmak. |
| ASC-213 | Dosya ve Arşivleme | Dersin Amacı: Bu derste dosyalama ve arşivleme ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktısı: Dosyalama sistemini kontrol altında tutmak, Belge kaydı, Belge akışını sağlamak, Arşivleme sistemini yürütmek |
| ASC-215 | Pastane Ürünleri I | Dersin Amacı: Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Dersin Çıktısı: 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, 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 |
| ASC-217 | Soğuk Mutfak | Dersin Amacı: Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır, Dersin Çıktısı: Salata ve salata sosları hazırlamak Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak, Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak, Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak, Soğuk tabak ve dekor hazırlamak |
| ASC-219 | Soslar | Uluslararası mutfaklarda kullanılan temel soslar ve türeyenlerini hazırlamak/hazırlatmak ve sunmak. |
| ASC-221 | Balık Yemekleri | Bu derste balık ve deniz ürünlerini kullanarak, balık yemeklerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır |
| ASC-223 | Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü | Dersin amacı; Mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak. Dersin çıktısı;Yemek hazırlama ve satışı ile ilgili olarak maliyet hesaplama işlemleri yapabilmek, oranlar yolu ile analizler yapabilmek. Meslekle ilgili basit matematiksel işlemlerin yapılması. Maliyet hesaplama, maliyet analizleri yapma, maliyetlerle ilgili karşılaştırma analizleri yapabilme |
| ASC-225 | Mesleki Yabancı Dil I | Dersin Amacı: Bu derste; temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır. Dersin Çıktısı: Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak, bilmek. Mesleki kavram ve tanımları kullanmak |
| 2.Sınıf / Bahar Dönemi | | |
| Zorunlu Ders Toplamı: | | |
| Ders Kodu | Ders Adı | |
| ASC-202 | Yöresel Mutfaklar II | Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Trakya mutfak |

Öğr. Gör. Mehmet Emin KALENDEROĞLU
Aşçılık Bölümü Başkanı

| | | |
|------------------------------|--|---|
| ASC-204 | Turizm Tesislerinde Uygulama II | İşletmelerde besinlerin hazırlanması ve sunumuyla ilgili faaliyetlerin planlanması ile ilgili iş yönetim organizasyonunda öğrencilerin aktif rol alması, kazanılan bilgi ve becerilerin eyleme dönüşmesi süreçlerini içerir. Gastronomi bölümü öğrencileri uygulama etkinliği sonrasında Acıbadem Üniversitesi Staj ve Uygulama Yönergesi kapsamında hazırlayacağı raporu ilgili danışman sorumlusuna vermek zorundadır |
| MYO-500 | Kurum Stajı (Eklendiği Bölüm:İsparta Meslek Yüksekokulu-Yok) | Staj yapılan kurumun belirlediği iş akışı ve görev tanımı çerçevesinde yapılan mesleki uygulamalar. Öğrencilerin derslerde gördükleri konu ve kavramları kurumlarda uygulayarak, mesleklerine hazırlık yapılması |
| REK-202 | Bilimsel ve Kültürel Etkinlikler (Eklendiği Bölüm:Üniversite Ortak Dersleri-ORTAK ZORUNLU DERSLER) | Bilimsel, kültürel ve sosyal etkinliklere katılma aktivitelerini kapsamaktadır. Bu dersin sonunda, öğrencilerin bilimsel ve kültürel etkinliklere teşvik edilmesi, bu tür etkinliklere olan ilgi ve tutumlarının artırılması, katılımlarının sağlanması ve hayat boyu öğrenme bilincinin farkında olmaları hedeflenmektedir. |
| Seçmeli Ders Toplamı: | | |
| ASC-206 | Özel Mutfak | Vejetaryenliğin tanımı, tercih nedenleri, ekonomik ve sağlık boyutlarının incelenmesi, vejetaryenizmin beslenme açısından değerlendirilmesi, vejetaryenler için yeterli ve dengeli yemek reçetelerinin geliştirilmesi, farklı mutfak kültürlerinin vejetaryen beslenme tarzına uygun olarak düzenlenmesi Kalp-damar hastalıkları, diyabet, sindirim sistemi hastalıkları, onkoloji ve böbrek hastalıklarında temel beslenme prensiplerine uygun yemek tarifelerinin geliştirilmesi. |
| ASC-208 | Dünya Mutfakları II | Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. 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 Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek |
| ASC-210 | İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği | Dersin Amacı;Konaklama Ağırhama işletmelerinde işçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları;İşçi sağlığını korumak ve iş güvenliğini sağlamak, Dersin İçeriği; Periyodik Sağlık Kontrolleri, Sağlık Raporları, Portör Muayenesi, Bulaşıcı Hastalıklar, Koruyucu Tedbirler, Ayak Rahatsızlıkları, Olağan Dışı Durumlar, Kriz Yönetimi, Olağan Dışı Durumlar, Yangın-Deprem-Sel, Olağan Dışı Durumlarda İletişim Kurulacak Birimler |
| ASC-212 | Pastane Ürünleri II | Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. 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 Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak Kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak, Şeker ve çikolata |

Öğr. Gör. Mehmet Emin AKLENDEROĞLU
Aşçılık Bölüm Başkanı

| | | |
|---------|--|--|
| ASC-214 | Gösteri Servisi | Öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisini yapabilecektir, flambe yapılacak ortamı planlamak flambe servisine ön hazırlık yapılmasını sağlamak flambe servisinin yapılmasını sağlamak fondü servisine ön hazırlık yapılmasını sağlamak fondü servisinin yapılmasını sağlamak Fondü sonrası miche en place malzemelerinin temizliğini yapmak/yaptırmak/takip etmek |
| ASC-216 | Kalite Yönetim Sistemleri | Kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır Kalite kavramı, Standart ve standardizasyon, Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Stratejik yönetim. |
| ASC-218 | Meslek Etiği | Dersin Amacı;Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Dersin Çıktıları;Etik ve ahlak kavramlarını incelemek ve mesleki etik ilkelerine uymak Dersin İçeriği;Etik ve ahlak kavramlarını incelemek. Etik sistemleri incelemek. Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek. Meslek etiğini incelemek. Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek. Sosyal sorumluluk kavramını incelemek |
| ASC-220 | Mesleki Yabancı Dil II | Bu derste öğrenciye; temel mesleki kavram ve tanımları ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır. Mesleki kavram ve tanımları kullanmak, Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak |
| MYO-501 | Uzmanlık Stajı (Eklendiği Bölüm:İsparta Meslek Yüksekokulu-Yok) | Staj yapılan kurumun belirlediği iş akışı ve görev tanımları çerçevesinde yapılan mesleki uygulamalar. Öğrencilerin derslerde gördükleri konu ve kavramları kurumlarda uygulayarak, mesleklerine hazırlık yapılması |

Öğr. Gör. Mehmet Ersel KALENEROĞLU
Aşçılık Bölüm Başkanı