

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

DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

PİŞİRME YÖNTEMLERİ-I

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, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak, Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak, Basic brown (Temel kahverengi etsuyu) stock hazırlamak, Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık, Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık.

BESLENME İLKELERİ

Yeterli ve Dengeli Beslenme ve Önemi, Toplumda Beslenme Sorunlarının Nedenleri, Makro Besin Öğeleri (Karbonhidratlar, Proteinler Yağlar), Mikro Besin Öğeleri (Vitaminler), Mikro Besin Öğeleri (Mineraller), Su, Besin Grupları, Beslenme Durumunun Saptanması, Menü Planlama, Sağlıklı Beslenme Trendleri, Özel Durumlarda Beslenme-Zayıflık Şişmanlık, Sporcuların Beslenmesi, Yaşlı Beslenmesi, Adölesan Beslenmesi, Çocuk Beslenmesi, Probiyotik, Prebiyotik ve Sinbiyotik Gıdalar.

MUTFAK BİLGİSİNE GİRİŞ

Mutfak tanımı, çeşitleri ve tarihsel gelişimi, mutfak operasyonları ve yemek pişirmenin temelleri hakkında genel bilgiler sunulur. Mutfak eğitiminin temelini oluşturan klasik mutfak terimleri ve açıklamaları, her derste ele alınan konuların temel prensiplerini desteklemek ve pekiştirmek ve uygulamaların iş güvenliği kurallarına uygunluğunu sağlamada önemli bir rol oynar.

GENEL TURİZM

Turizm Sektörünün Yapısı, Özellikleri ve Kavramlar, Turizm Çeşitleri, Turizm ve Diğer Bilim Dalları, Turizmin Dünya'da Tarihsel Gelişimi ve Türkiye, Turizm Sektöründe Faaliyet Gösteren İşletmeler: Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Ulaştırma Sektörü, Seyahat Acentaları, Tur Operatörleri ve Diğer İşletmeler, Turistik Çekicilik, Turizmde Destinasyon

Kavramı, Turizmin Fonksiyonları: Sosyo-ekonomik, Sosyo-Kültürel ve Çevresel, Turizm Planlaması ve Türkiye’de Planlı Dönemde Turizm, Turizm Sektöründe Faaliyet Gösteren Örgütlenmeler, Türkiye’de Turizmin Gelişimi, Türkiye Ekonomisindeki Yeri ve Geleceği.

İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

İş sağlığı ve güvenliğinin kavram ve kurallarının gelişimi, İş sağlığı ve güvenliğine genel bakış ve güvenlik kültürü, Temel hukuk ve iş hukuku, Ulusal ve uluslararası kuruluşlar ve sözleşmeler, İş sağlığı ve güvenliği hizmetleri ve kurulları, İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemleri, Risk yönetimi ve değerlendirmesi, Çalışma ortamı gözetimi, İş hijyeni, Ergonomi korunma politikaları, Yangın ve acil durum planları, Sağlık ve güvenlik işaretleri, İş kazaları, sağlık gözetimi ve meslek hastalıkları ve İş güvenliği yönünden yapılması gereken kontroller ve düzenlenecek belgeler temel ilk yardım.

GENEL İŞLETME

Öğrencilere işletme ve işletmecilikle ilgili temel kavramları tanıtmak, işletme bilimi ve işletmeye geniş ve bütüncül bir bakış açısı ile bakmalarını sağlamaktır. Bu derste işletmenin temel kavramları, tarihsel gelişimi, işletmelerin kuruluş çalışmaları, sınıflandırılması, hukuki şekil büyüklükleri ve fonksiyonları (yönetim ve organizasyon, finansman, pazarlama, insan kaynakları, üretim, halkla ilişkiler, ar-ge) konuları anlatılacaktır.

İNGİLİZCE-I

Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekları mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası; ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri kazandırmak.

TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI

İleri seviyede MS Word, MS Excel kullanımı, Temel veri tabanı kavramları, MS Access, MS Outlook kullanımı, bilgisayar zararlı programlardan koruma yöntemleri.

TÜRK DİLİ-I

Türk dilinin ses ve şekil bilgisi, Türkçenin tarihî gelişimi, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebi türler, imlâ-noktalama işaretleri; sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I

Modern Türkiye’nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler.

II. YARIYIL

PİŞİRME YÖNTEMLERİ-II

Izgara Et Yemeklerini Pişirme, Yiyecekleri Steaming (Buharda) Pişirme, Sauting (az yağda pişen) pişen ürünler, Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler, Deep fat frying (derin yağ-bol yağ) pişen ürünler, Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) Pişirme, Yiyecekleri Braising Pişirme, Etleri fûme pişirilecek ürünler, Yiyecekleri Gratinating Pişirme, Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme.

MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ

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.

ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ

Ziyafetin tanımı, ziyafet türleri, çalışan personel, çalışanların iş ve görev tanımları, ziyafet salonları ve oturma düzenleri, ziyafet rezervasyonu ve ziyafet rezervasyon formu, ziyafet servis yöntemleri, ziyafet ön hazırlık çalışmaları.

YÖRESEL MUTFAKLAR

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

MUTFAK ORGANİZASYONU

Personel ihtiyacını belirlemek, mutfak operasyonu yönetmek, iş organizasyonu yapmak, bulaşikhane yönetmek, atıkları yönetmek.

GIDA VE PERSONEL HİJYENİ

Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyonun tanımı ve önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon ilişkisi. Personel hijyeni ve eğitimi, personel hijyeninde öğretim, personel hijyeninde dikkat edilecek noktalar. Gıda ve personel zehirlenmeleri hakkında genel bilgiler.

DİJİTAL OKURYAZARLIK

İnternet Teknolojileri, Taşınabilir Teknolojiler, Sosyal Ağlar, Teknoloji, Toplum ve İnsan, Bilişim Etiği, Teknoloji ve Yaşam boyu Öğrenme, Bulut Bilişim, Geleceğin Teknolojileri hakkında bilgi edinme.

AKADEMİK TÜRKÇE

Ön lisans eğitimlerine devam eden uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlar yapabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmaları topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler.

TÜRK DİLİ-II

Türk dilinin ses ve şekil bilgisi, Türkçenin tarihî gelişimi, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebi türler, imlâ-noktalama işaretleri; sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları.

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II

Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler.

İNGİLİZCE-II

Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekları mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri.

III. YARIYIL

TÜRK MUTFAĞI

Dersin amaçları ve içeriğinin verilmesi, Çalışma planlarının hazırlanması, Orta Asya Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının özellikleri, Orta Asya yemekleri uygulaması, Selçuklu dönemi yemeklerini hazırlama ve sunumu, Osmanlı Mutfağı Yemekleri, Hazırlanması ve servisi, Ege Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi, Akdeniz Bölgesi

Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi, Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi, Batı Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi, Doğu Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi.

DÜNYA MUTFAĞI-I

Fransız mutfağı. İtalyan Mutfağı. Asya mutfağı. Latin Amerika mutfağı. Balkan mutfağı. Bu mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örnekleri. Dünya mutfaklarındaki yeni gelişmeler, yeni beslenme anlayışları ve bunlara ilişkin uygulamalar. Değişen malzeme ve ekipman kullanımının mutfak kültürü üzerine etkileri. Obezite ve diğer hastalıklar bağlamında tüketicinin daha sağlıklı ülke mutfakları arayışı.

PASTA VE TATLI TEKNİKLERİ

Basit Hamur ile Börekler Hazırlama, Yağlı hamur hazırlama, Milföy Hamuru Hazırlama, Mayalı hamur hazırlama, Ekmek Çeşitleri Hazırlama, Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri, Pizza Çeşitlerini Hazırlama, Pişirilerek hazırlanan hamur ile şerbetli tatlı ve pasta ürünleri hazırlama, Kek Çeşitleri Hazırlama-Yaş Pasta Hazırlama, Sütü tatlılar, dondurma ve sorbe çeşitleri, Meyve Tatlıları, Uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri, Tart, Tartölet, Pay ve Kış Hazırlama, Pasta ve Tatlı süsleme teknikleri ve kullanılan malzemeler ve Yöresel tatlı ürünleri hazırlama

MESLEKİ YABANCI DİL-I

Mevcut İngilizce bilgileri üzerine daha ileri düzeyde dilbilgisi kuralları öğrenerek mesleki dil becerilerini geliştirmek, otel işletmeciliği alanında ihtiyaç duyulan yabancı dil becerilerini geliştirerek, öğrencileri sektörde ihtiyaç duyulan şekilde yetiştirmek amaçlanmaktadır. Diğer taraftan tüm bunları yaparken öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri de geliştirilecektir.

YİYECEK – İÇECEK SERVİSİ

Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin tanımlanması, sınıflandırılması ve özellikleri; yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetim ve önemi; yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin temel fonksiyonları, organizasyon yapıları, hizmetlerin planlanması ve pazarlanması konularını kavramak ve uygulamak.

IV. YARIYIL

DÜNYA MUTFAĞI-II

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.

SOĞUK MUTFAK

Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, kanepeler, salatalar, garnitür, soğuk soslar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu. Zeytinyağlılar. Soğuk et ve çorbalar. Bu yiyeceklerin saklanması. Bu ürünlerin hazırlanmasında hijyen koşulları ve önemi. Soğuk büfe ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan mutfak malzemeleri. Teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları.

YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI

Geleneksel mutfak ekibi, yönetim kadroları ve yeni çalışma alanlar. Benim makalem, benim mutfağım, benim menüm çalışmaları. Yaratıcılık ve yaratıcılığı engelleyen faktörler. Yaratıcılık için bireysel yapılabilecekler. Yaratıcılık için örgütsel yapılabilecekler. Aşçıların mesleki özerklikleri. Tabak şablonu ve çeşitli kalıplar hazırlama. Tabak şablonu ve çeşitli kalıplar hazırlama. Tabaklara yenilebilir resim yapma. Tabaklara yenilebilir resim yapma. Yaratıcı tabak kombinasyonları. Yaratıcı tabak kombinasyonları. Yaratıcı tabak kombinasyonları.

YİYECEK – İÇECEK FOTOĞRAFÇILIĞI

Yemek stilistliğine giriş, yemek stilistinin araç gereçleri ve kullanım yerleri, yemek ve tabak kompozisyonları, içecek kompozisyonları, ışık teknikleri, kompozisyon oluşturma teknikleri, hamburger stilistliği, makarna stilistliği, salata stilistliği, tatlı stilistliği/pratik, soğuk içecek stilistliği.

MENÜ PLANLAMA

Menü Kavramı Gelişimi ve Planlama İlkeleri, Menü Türleri, Menü Pazarlama, Standart Menüler, Okul Öncesi ve İlköğretimde Menü Planlama, Adölesanlarda Menü Planlama, İşçilerde Menü Planlama, Vejeteryanlarda Menü Planlama, Hastalıklarda Menü Planlama,

Menülerin Fiyatlandırma Yöntemleri, Proje Değerlendirme.

MESLEKİ YABANCI DİL-II

Turizm sektörüyle ilgili günlük tanışma, telefon görüşmeleri, mesaj alma, sipariş alma ve müşterilerin bilgilendirilmesi gibi konu başlıklarında, konuşma, dinleme pratikleri yapmak, öğrencilerin meslek yaşamlarında karşılaşılabilecekleri çeşitli durumlarda kullanabilecekleri alternatif cümle yapılarını öğretmek.

SEÇ I: KARIYER GELİŞİMİ

Kariyer Yönetimi nedir? Kariyer Planlama ve Gelişimi. Kariyer safhaları: Kişisel tercihlerini bilmek. Dünyadaki kariyer eğilimleri. İş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri. İş dünyasından profesyonel ziyaretçi. Özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri. Etkileyici bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgiler. İnternet aracılığıyla iş başvurusunda bulunmayı ve şirketlerin web sayfalarındaki iş başvuru formlarının nasıl doldurulacağını öğrenmek. Performans Yönetiminin temel kavramları. Zaman yönetimi. Sözlü ve yazılı iletişim. İlişki yönetimi.

SEÇ II: SPOR KÜLTÜRÜ

İnsan gelişiminde beden eğitiminin rolü, beden eğitimi ders araç-gereç ve malzemeleri, özellikleri. Hareket bilgi ve beceriler. Etkin katılım ve sağlıklı yaşam (Düzenli Fiziksel etkinlikler, Atatürk ve Ulusal Bayramlar). Hareket ve spor (Hareket sistemi, hareket gelişimi, hareketin insan yaşamındaki yeri, spor kavramları, hareket ve spor ortamları) Spor ve Sağlık (spor ve vücudumuz, spor ve mutluluk, spor türleri ve sağlık, sporda sağlığı koruma, spor yaparken alınacak önlemler, sporda yaralanma ve sakatlanma). Spor ve Sosyal hayat (spor kuralları, spor ve arkadaşlık, sporda başarılı omla, sportmenlik, sportmence davranış, sporda yasadışı rekabet) Spor ve Yaşam (sporun yaşamımızdaki yeri, kültürel farklılıklar ve spor, spor ve barış, çevre ve spor, doğal yaşam, sportif çevre) Ülkemiz ve Spor (Türk tarihinde spor, Orta Asya Türkleri, Anadolu Türkleri, günümüzde Türk sporu, şampiyon sporcularımız).

SEÇ III: MESLEK ETİĞİ

Bu ders ile etik ve ahlak kavramlarını incelemek, etik sistemlerini incelemek, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, meslek etiğini incelemek, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, sosyal sorumluluk kavramını incelemek gibi konuların kazandırılması amaçlanmaktadır.

SEÇ IV: GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

Yönetim ve Organizasyon Kavramları; Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi; Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim ve Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal

Hizmetler vd.); Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Sahada Gönüllü Çalışmalara Katılım; Gönüllü Çalışmalarda Etik, Ahlakî, Dini, Geleneksel Değerler ve İlkeler; Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım; Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük; Göçmenler ve Gönüllülük.