



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
1	AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR	Yok

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrenciyi beslenme ve sağlık ilişkisini öğretmek, öğrencinin besin öğelerini besinsel kaynak, çeşitli yaş gruplarındaki gereksinimler ve metabolizma yönünden değerlendirerek doğru ve özel menüler hazırlarken ihtiyaç duyacağı alt yapıyı oluşturmasını sağlamaktır.
Dersin İçerikleri :
Beslenmeye Giriş, Beslenmenin Önemi, Organik Besin Öğeleri, İnorganik Besin Öğeleri, Besinlerin Enerji Değerleri, Başlıca Besin Grupları, Gelişimsel Yetersizliği Olan Bebek, Çocuk ve Ergenlerin Beslenmesi, Engelli Yetişkin ve Yaşlı Bireylerin Beslenmesi



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
1	AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR	Yok

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrencinin mutfak planlamayı, mutfaktaki görev ve sorumlulukları, kişisel hijyen ve mutfak hijyeninin önemini, bıçak ve diğer mutfak ekipmanlarının kullanımını, uluslararası kesim teknikleri, temel mutfak ürünleri kullanımı ve ön hazırlığını gerçekleştirerek mutfakta kullanılan uluslararası pişirme tekniklerini öğrenmelerini sağlamaktır.
Dersin İçerikleri :
Mutfak Planlamanın Önemi, Mutfak Görev Tanımları, Mutfak Bölümleri ve Araç Gereçleri, Mutfak Araç Gereçlerinde Kullanılan Materyaller, Bıçak Çeşitleri ve Doğrama Aletleri, Uluslararası Doğrama Teknikleri, Uluslararası Pişirme Teknikleri, Et Pişirme teknikleri, Kuru Baklagiller ve Tahılları Pişirme Teknikleri, Fondlar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

AŞ110	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
2	AŞ110	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR	Yok

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrencinin gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemini, mutfak alanı ve kullanılan araç gerecin sanitasyonunu, üretim esnasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımlarını, gıdaların bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal, ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleyen metodları öğrenmesi ve gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi, sıcak tutulması ve işlenmesi sırasında gıdalara güvenli ve hijyenik bir ortam oluşturabilmesini sağlamaktır.
Dersin İçerikleri :
Hijyen ve Sanitasyonun Önemi ve İlgili Tanımlar, Gıda İşleme Sektörü, Kişisel Hijyen, Personel Hijyeni, İşletme Hijyeni, Ekipman Hijyeni, Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri, Gıda Hijyeni, Su Hijyeni



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ112	GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
2	AŞ112	GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr. Gör. SEVİM ZEYNEP YÜRÜDÜR	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrenciye gıda işleme yöntemlerinin ve ilkelerinin, gıdalarda görülen muhtemel bozulmaların, sebeplerinin ve gıda maddelerinin bozulmadan tüketilebilmesi için öngörülen muhafaza yöntemleri ve esaslarının öğretilmesidir.

Dersin İçerikleri :

Gıda ve Mikroorganizmalar, Gıdalarda Mikrobiyal Faaliyetleri Kontrol Altına Alma, Fermantasyon, Süt Ürünleri, Bitkisel Yağlar, Et ve Et Ürünleri, Sebze ve Meyve Ürünleri, Tahlil Ürünleri, Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası, Gıdaların Dondurularak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası, Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası, Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Diğer Yöntemler



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
1	AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr. Gör. Ercan POLAT ercan.polat@gop.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; toplumların, yemek kültürlerinin ve gastronomi ile ilgili diğer kavramların prehistorik dönemlerden günümüze kadar olan sürecini öğrencilere aktarmaktır. İlkçağlardan günümüze çeşitli mutfak kültürlerinin gelişimleri; küresel olarak yemek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişimi, coğrafi, sosyolojik ve kültürel nedenleri ile dünyanın değişik yörelerinden yemek kültürü hakkında temel düzeyde bilgi verilir. Ayrıca ülke mutfaklarının tarihsel coğrafi gelişimi ele alınmakta, yemeklerin içerikleri ve terimleri detaylı bir şekilde incelenecektir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; tarihsel perspektifte gastronomiyi kavrar, insanların yiyecek bulma, üretme süreci içerisinde kat ettiği aşamaları günümüze kadar öğrenir ve savaşlar, fetihler, kıtlıklar, ticaret gibi olaylar sonucu şekillenen mutfak kültürlerini yorumlayabilirler.

Dersin İçerikleri :

1-İnsanlık Tarihi ve Beslenme 2-Anadolu'da Mutfak Kültürü 3-Kültürümüzde Yemek Yapmak 4-Mezopotamya ve Mutfak 5-Mezopotamya Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 6-Eski Dönemde Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfakları 7-Antik Çağ Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 8-Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü 9-Anadolu Selçuklu Mutfakları 10-Modern Çağda Fransız Mutfaklarının Tarihi 11-Fransız Kültüründe Gastronomi Doğuşu ve Gelişimi 12-Endüstri Devriminin Gastronomiyeye Etkisi 13-Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ109	UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
1	AŞ109	UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK	4	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr. Gör. Ercan POLAT	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; toplumların, yemek kültürlerinin ve gastronomi ile ilgili diğer kavramların prehistorik dönemlerden günümüze kadar olan sürecini öğrencilere aktarmaktır. İlkçağlardan günümüze çeşitli mutfak kültürlerinin gelişimleri; küresel olarak yemek üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişimi, coğrafi, sosyolojik ve kültürel nedenleri ile dünyanın değişik yörelerinden yemek kültürü hakkında temel düzeyde bilgi verilir. Ayrıca ülke mutfaklarının tarihsel coğrafi gelişimi ele alınmakta, yemeklerin içerikleri ve terimleri detaylı bir şekilde incelenecektir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; tarihsel perspektifte gastronomiyi kavrar, insanların yiyecek bulma, üretme süreci içerisinde kat ettiği aşamaları günümüze kadar öğrenir ve savaşlar, fetihler, kıtlıklar, ticaret gibi olaylar sonucu şekillenen mutfak kültürlerini yorumlayabilirler.

Dersin İçerikleri :

1-İnsanlık Tarihi ve Beslenme 2-Anadolu'da Mutfak Kültürü 3-Kültürümüzde Yemek Yapmak 4-Mezopotamya ve Mutfak 5-Mezopotamya Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 6-Eski Dönemde Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfakları 7-Antik Çağ Uygarlıklarında Yeme İçme Kültürü 8-Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü 9-Anadolu Selçuklu Mutfakları 10-Modern Çağda Fransız Mutfaklarının Tarihi 11-Fransız Kültüründe Gastronomi Doğuşu ve Gelişimi 12-Endüstri Devriminin Gastronomiyeye Etkisi 13-Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ		4	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü		
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu		
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Aşçılık			Yok	Öğr. Gör. Ercan POLAT	Yok	
Dersin Amacı : Öğrencilere otellerin veya restoranların pastane veya fırınlarında giriş seviyesindeki bir iş için temel yetenekleri sağlamaktır. Bu yetenekler: güvenlik ve temiz yöntemlerle çalışma; bir takımın parçası olarak çalışma fırsatı sunmaktadır. İçerik olarak tatlı ve tatlı türleri hazırlama ile pasta ve pasta türleri hazırlama tekniklerini içermektedir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler pastacılık için gerekli teorik ve temel teknik bilgiye sahip olurlar. Dersin İçerikleri : Oryantasyon Haftası Pastacılığa Giriş - Araç ve Ekipman Bilgisi Pastacılık Sektöründe Kullanılan Gereçler Pandispanya ve Sponge Yaş Pasta Tür ve Çeşitlerini Hazırlama Kekler ve Muffin Cheesecake Tart, Tartölet ve Paylar Custards, Jelleştirici ve Koyulaştırıcılar Tatlılar 1 – Sütü Tatlılar, Meyve Tatlıları Tatlılar 2 – Hamur Tatlıları, Tahlı Tatlıları Tatlılar 3 – Kadayıf, Baklava Çikolata ve Butik Çikolata Hazırlama -1 Çikolata ve Butik Çikolata Hazırlama -2						



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ		4	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü		
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu		
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Aşçılık			Yok	Öğr. Gör. Ercan POLAT	Yok	
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 İçerikleri : Oryantasyon Haftası Uluslararası gastronomiye giriş Fransız mutfak kültürü ve uygulaması İtalyan mutfak kültürü ve uygulaması İspanyol mutfak kültürü ve uygulaması İngiliz ve Balkan mutfak kültürü ve uygulaması İskandinav ve Rus mutfak kültürü ve uygulaması Güney ve Kuzey Amerika mutfak kültürü ve uygulaması Meksika mutfak kültürü ve uygulaması Çin mutfak kültürü ve uygulaması Hint mutfak kültürü ve uygulaması Uzak Doğu mutfak kültürü ve uygulaması Orta Doğu mutfak kültürü ve uygulaması Afrika mutfak kültürü ve uygulaması						



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
1	AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ		2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü		
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu		
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Aşçılık			Yok	Öğr. Gör. sinan keskin	Yok	
Dersin Amacı : Öğrencilerin yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan baharatları tanımlarını sağlamak; çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi kazandırmak Dersin İçerikleri : Aşçılık öğrencilerimize alan tanıtımı ve dersin genel tanıtımı yapılır. Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Ders iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur Baharat tanımı ve sınıflandırılması Türkiye'de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özelliklerini bilir Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir. Türkiye'de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar. Baharatta kalitelerini uyumlarını bilir Baharatın saklanması bilir Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir. Gastronomi ve ilgili alanlar arasında bağlantı kurup analiz yapar. Gastronomi alanında karmaşık yöntemlerle araştırma yapar. Baharatın saklanması, baharatta kalite, Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzlukları Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklarını bilir Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimini bilir Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir						