



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ117	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AŞ117	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. Sevim Zeynep Yürüdü zeynep.yurudur@gop.edu.tr	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 metotları öğrenmesi ve gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, çözdürülmesi, sıcak tutulması ve işlenmesi sırasında gıdalara güvenli ve hijyenik bir ortam oluşturabilmesini sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalin katkısı ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM II				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM II	24	16	24
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 :

Aşçılık mesleğinde mesleği ile ilgili çağdaş teknolojilerin öğrenilmesi ve öğrencilerin, aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramlar bilgisine sahip olmalarını sağlamaktır. 3. Dönemde il içi ve il dışında bulunam protokol imzaladığımız işletmelerde uygulamalı olarak yürütülmesi, meslek derslerinde öğrenilen teorik bilgilerin uygulanabilirliğinin sağlanması amacıyla uygulama dersi olarak yürütülmektedir.

Dersin İçerikleri :

Uygulamalı ve Teorik Eğitim



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ111	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AŞ111	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI	5	4	5
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 baharatı tanımlarını sağlamak; çeşitli sos hazırlama tekniklerini bilme ve uygulama becerisi kazandırmak

Dersin İçerikleri :

1- Baharat tanımı ve sınıflandırılması 2-Türkiye'de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri 3-Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü 4-Baharatın saklanması, baharatta kalite, Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar 5-Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimi 6-Baharat kullanımının incelikleri, Diğer lezzet verici maddeler 7- Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri 8-Sos kavramı, çeşitleri ve kullanım ilkeleri 9- Zeytinyağlarının hazırlanması ve sunumu 10-Sıcak sos hazırlama ve sunumu 11-Soğuk sos hazırlama ve sunumu 12-Makarna sosları 13-Makarna sosları



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI	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 Öğrencilere Yiyecek İçecek Sektöründeki Yeni Gelişmeleri Öğretmek ve Takip Etmek.

Dersin İçerikleri :

Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar, Yeme Ortamı ve Etkileri Fast food akımı, Yenilebilir Çiçekler Vegan mutfağı, Vejeteryan mutfağı Dünya 'da Yiyecek İçecek Festivalleri, Füzyon Mutfakları Füzyon Mutfakları, Gastronomi Müzeleri Slow food, Temalı Restoran ve Barlar Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikâyeleri Sokak Yemekleri Yiyecek Stili ve Fotoğrafçılığı Gıda Sertifikasyon Sistemlerinde Dini Duyarlılıklar: Helal ve Kosher Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Sosyal Medya Moleküler Gastronomi Jel kapsül yapımı; sferifikasyon Soya lesitini, Agar agar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM	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. Sevim Zeynep Bekler zeynep.yurudur@gop.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin kişilerarası iletişim beceresi kazanması ve örgütsel ilişkilerde ve iş hayatında etkili iletişim kurabilme stratejileri geliştirmesini sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

Bu dersin içeriği, iletişimin temel öğeleri, işleyiş açısından iletişim, örgüt ve grup içinde iletişim kurma becerileri, iletişimi engelleyen ya da aksatan durumlar, dil ve anlatım güçlüklerinden kaynaklanan kısıtlamalar ve bunların ortadan kaldırılmasına yönelik çalışmalar, yazılı, sözlü ve sözsüz iletişimin önemi ve kullanılan teknikler, farklı konuk profilleri, işletme protokolleri, acil durumlarda uygulanması gereken önemli iletişim kurallarını kapsamaktadır.



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI	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	Yok

Dersin Amacı :

Bölgesel mutfak ürünleri ve coğrafi koşullarını tanıtmak, Anadolu Mutfak kültürünü ve uygulamalarını yapabilecek aşçıların yetiştirilmesi sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

Türkiye'de Yöresel Mutfaklar



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
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	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 terimler 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 Gastronomin Doğuşu ve Gelişimi 12-Endüstri Devriminin Gastronomiye Etkisi 13-Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar					



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ109	UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
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 terimler 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 Gastronomiye Etkisi 13-Modern Çağda Gastronomisinde Yeni Akımlar					



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ	3	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. sinan keskin	Yok
Dersin Amacı : Öğrencinin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı temel servis ve sunum bilgisini edinmesi. Dersin İçerikleri : Servisin tanımı, önemi ve servis yerleri. Servis personeli ve görevleri Serviste kullanılan araç-gereç ve malzemele Servis Usulleri Klasik Usullerde Servis Yiyecekleri Fransız Usulde Servis Yapmak Fransız Servisinin Özellikleri Fransız Servis Kuveri Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Maşa Servisi Düz Maşa Tutuşu Bitişik Maşa Tutuşu Ters Maşa Tutuşu YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK İngiliz Servisinin Özellikleri Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisi İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı Yiyecekleri Rus Usulü Servis Yapmak Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri Modern Usullerde Servis Tabak Servisi Tabak Servis Kuveri Tabak Servisinin Özellikleri Ekmek, Yağ Ve Su Servisi Yiyeceklerin Karma Usulde Servisi Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi Yemeğin Türüne Göre					



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ112	GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AŞ112	GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ	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. Sevim Zeynep Yürüdü szeynepyurudur@gmail.com	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, Fermentasyon, Süt Ürünleri, Bitkisel Yağlar, Et ve Et Ürünleri, Sebze ve Meyve Ürünleri, Tahlil Ürünleri, Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası, Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası, Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası, Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Diğer Yöntemler



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

KRY102	KARİYER PLANLAMA				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	KRY102	KARİYER PLANLAMA	1	1	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 ercanpolatt@gmail.com	Yok

Dersin Amacı :

İnsan Kaynakları ile ilgili temel bilgileri vermek. Öğrencinin, ekonomi bilimine göre, ekonominin temel özelliklerini kavrayabilmesini, ekonominin temel özelliklerine göre ekonomik analiz yöntemlerini ve ekonomik sistemleri tanıyabilmesini, talebi belirleyen faktörleri ve talep esnekliğini analiz edebilmesini, tüketici denge oluşumunu, arzı belirleyen faktörleri ve arz esnekliğini, üretici denge oluşumunu analiz edebilecek ve üretim maliyetleriyle ilgili temel kavramları tanıyabilmesini, piyasa dengesinin oluşumunu kavrayabilmesini, talebi ve arzı etkileyen faktörlerin piyasa dengesine etkilerini analiz edebilmesini, istihdamın ekonomik etkilerini, fiyatlar genel düzeyindeki ve üretim düzeyindeki değişmelerin etkilerini analiz edebilmesini, para arz ve talebini analiz edebilmesini, para ve maliye politikalarını ve etkilerini kavrayabilmesini sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

1- İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı 2-Personel Yönetiminden İnsan Kaynakları Yönetimine Geçiş 3-İşletmecilik Alanında Bir Fonksiyon Olarak İnsan Kaynakları Yönetiminin Önemi. İnsan Kaynakları Bölümünün Örgütlenmesi 4-İnsan Kaynakları Yönetiminin Temel İlkeleri 5-İş Analizi 6-İş Tanımı 7-İş gören Bulma ve Seçme 8-İnsan Kaynaklarının Eğitimi 9-Performans 10-İş Değerlemesi 11-Ücret Yönetimi 12-İş gören Devir Hızı 13-İş gören Sağlığı ve İş Güvenliği



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
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 baharatı 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. Baharatın 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, baharatın kalite, Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklarını bilir Yiyecek ve içecek çeşidine göre baharat seçimini bilir Gastronomi ve ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri bilir



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ	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. Sevim Zeynep Yürüdü zeynep.yurudur@gop.edu.tr	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

AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
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. Sevim Zeynep Yürüdü zeynep.yurudur@gop.edu.tr	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 oluşturmalarını 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

AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	5	4	5
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 :

Pastacılığa Giriş - Araç ve Ekipman Bilgisi 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, Tahıl 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				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ	5	4	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 : Uluslararası gastronomiye giriş 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

AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	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. Sevim Zeynep Yürüdü zeynep.yurudu@gop.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, ayrıca hazırlanan menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanmasıdır.

Dersin İçerikleri :

The evaluation of this course will be made through a midterm and a final exam, which will be prepared based on the reference books, lecture notes of the instructor and the information given in the course. The midterm's contribution to the average is 40%, and the final's contribution is 60%. The passing score is 60 out of 100.



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ	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 KESKİN	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı öğrencilere soğuk mutfakları tanıtmak ve soğuk mutfakta hazırlanan yiyeceklerin hazırlanış şekillerini göstermektir

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 Açık Büfe Yiyecekleri Büfe Dekorları ve araçlar Büfede Kullanılan Araçları bilir İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlayabilecek Yiyeceklerin Büfeye Sıralanmasını bilir Açık Büfede Aşçının Görevleri Tranş ve Misafire Servis Açık Büfe Yiyeceklerini bilir İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirebilecek Açık Büfede Aşçının Görevlerini bilir Açık Büfe Yiyecekleri Soğuk ve Show Yemekleri Bazı Yemeklerin Tranş ve Misafire Servisi bilir Show yemeklerini ve mezeleri bilir Show yemeklerini ve mezeleri bilir Kokteyl Yiyecekleri Kokteyl Partileri Hazırlığı Kanepeler İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirebilecek Kokteyl Partilerinin organizasyon ve kullanılacak ekipman ve kokteyl türlerini bilir Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığını yapabilir Soğuk, Sıcak Kokteyller Sosları ve Deepler Tatlılar ve Meyveler Soğuk Kokteyl Yiyecekleri bilir Sıcak Kokteyl Yiyecekleri bilir Kokteyl Sosları ve Deepleri bilir Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır. Peynirler konusunu bilir ve uygular Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular. Ordövrler ve uygulamaları Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır. Ordövrler konusunu bilir ve uygular Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular. Ordövrler ve uygulamaları Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır. Ordövrler konusunu bilir ve uygular Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular. Soğuk yiyecek dekorasyonu ve uygulamaları Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır. Baharat Kraker ve turşular Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır. Baharat Kraker ve turşular konusunu bilir ve uygular İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ214	CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	AŞ214	CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ	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 KESKİN	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır. Tüm Dünya'da ve Türkiye'de hızla gelişen endüstrilerinden bir olan catering sektörünün tanıtılması. Türkiye'de bugüne kadar yabancı işletmecilerin sunduğu bu hizmet için öğrencilerin mezun olduktan sonra çalışabileceği alanların ve işin tanıtılması

Dersin İçerikleri :

Aşçılar açısından ziyafetin anlamını aktarma Ziyafet menüleri planlama Ziyafet organizasyonu planlama Ziyafet satın alma listesi hazırlama Ziyafete uygun araç ve gereçleri hazırlama Ziyafet yemeklerini sunuma hazır hale getirme Örnek ziyafet sunumu hazırlama, Açık büfe hazırlama, Kokteyl hazırlama, Resepsiyon hazırlama Catering ve önemi



Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Tokat Meslek Yüksekokulu Aşçılık

AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	2	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. Sevim Zeynep Yürüdü zeynep.yurudur@gop.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrenciye gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemiyle uygun ürün ve hizmet üretiminin sağlanması için üretim aşamasından, pazarlama ve satış sonrası hizmetlere kadar olan tüm aşamaları öğrenmesini sağlamak, gıda güvenliği riskleri ve bu risklere karşı kritik kontrol noktalarında alınabilecek önlemler, kalite, gıda kalite kontrolünün temel kavramları, prensipleri ve yöntemleri, kontrol kartları, toplam kalite yönetimi, kalite yönetim sistemleri, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemleri konularında bilgi kazandırmaktır.

Dersin İçerikleri :

Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar, öğretim elemanı ders notları ve derste verilen bilgiler esas alınarak hazırlanacak bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı %40, finalin katkısı ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.