

T.C.

**FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU**

**2017-2018 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI**

**AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ**

### **GST 101 –YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI 1**

**Dersin Amacı;** Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

**İçerik;** Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak, Otları baharatları besin maddelerini tanımak ,Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapmak, Temel Stokları(etsuları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde beşamel sos, domates sosu, soğuk tereyağı soslari, demi glace sauce, velauté sauce, mayonnaise sauce , hollandaise sauce ve türeyenlerini hazırlama , Sebze tahıl ve kurubaklagillerden garnitürler,salatalar hazırlama ,basit tatlılar ve menüler hazırlamak

### **GST 105- GIDA TEKNOLOJİSİ**

**Dersin Amacı;** Öğrencilerin, beslenme ile ilgili teorik bilgilerin geliştirilmesi , besin ögesi ve çeşitli besin öğelerini öğrenmesi, sindirim, emilim, taşıma ve metabolizma işlemlerini anlaması, zorunlu gıda etiketleme kurallarını, porsiyon büyüklüğü, tanımlayıcı terimler, sağlık iddiaları ve bileşenleri içeren gıda etiketlemesini öğrenmesi ve mutfak uygulamalarında kullanabilmesi amaçlanmıştır.

**İçerik ;** Ders beslenme değerine göre gıda maddelerinin sınıflandırılması, gıda maddelerinin gruplandırılması, gıda maddelerinin özellikleri ve yüzde olarak dağılımı, Yararlı ve zararlı bakteriler, mikroorganizmalar, besin kaynaklı zehirlenmeler, gıda muhafaza yöntemleri, konserve, süt, tahıl, et ve et ürünleri, meyve ve sebze teknolojileri, gıda katkı maddeleri konularından oluşmaktadır.

### **GST 107- GIDA HİJYENİ VE MESLEKİ ETİK**

**Dersin Amacı;** Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması mesleki etik kurallarına uymanın gerekliliğini kavratmak amaçlanmaktadır.

**İçerik;** Kişisel hijyen, Kişisel temizlik kuralları, Periyodik sağlık kontrolleri, Temizlik malzemeleri, Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, Hijyen mevzuatı , haccp ve diğer hijyen standartları uygulamaları,Gıda Endüstrisinde kalite yönetim sistemleri,Ambalaj malzemeleri tanımı, önemi ve özellikleri,Çevre ve halk sağlığı koruma uygulamaları,Mesleki

etik kuralları,Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve Etik, Mesleki Uygulamalar, Örnekler, Vaka İncelemeleri

Müşteri konforu ve konforlu yemek, Menü eskimesi, Menü ve müşteri memnuniyeti ilişkisi. konularını içermektedir. Menü kartları, m?nü t?rleri, m?nüde extra bilginin sunulması standart re?eteler. M?nü fiyatlandırılması.

### **GST 201 – YİYECEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI- II**

**Dersin Amacı;** Yiyeceğın çeşidine göre pişirme yöntemini seçebilme, yiyeceklerin renk, lezzet, şekil, koku ve besin değerlerini koruyarak uluslararası mutfakta kullanılan pişirme yöntemlerini uygulayabilme becerisini kazandırmak,

**İçerik;** Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapmak ,Bouilli (Boiling),Braise,Saute,Poelle,Etüve,(Stewing)Etüve vapeur,Frit,Grille,Roti,Poche, Bien cuit ve Basınçlı tencerelerde yemekleri pişirebilme ve servise hazırlama .

### **GST 202 – PASTA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI**

**Dersin Amacı;** Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır

**İçerik;** Basit hamur,yağlı hamur,mayalı hamur,pişmiş hamur,kek pandispanya pasta hamurları,kuru pasta hamurları tart,tartolet ,pay ve kiş hamurları ile ürün ile hazırlamak ,tatlıları hazırlamak ,seker hamuru ve çikolata süslemeleri yapmak

### **GST 108–TÜRK MUTFAĞI**

**Dersin Amacı;** Türk Mutfağının bilinirliğinin arttırılması, kültürel değerlerimizin korunması amaçlanmaktadır.

**İçerik;** Türk Mutfağının bilinirliğinin arttırılması, kültürel değerlerimizin korunması Türk Mutfağı yemeklerini uygulayabilme becerisini kazandırma amaçlanmaktadır.