



EUROPEAN UNIVERSITY OF LEFKE

DEPARTMENT OF CULINARY ARTS

PROGRAMME HANDBOOK

2026

PROGRAM BİLGİLERİ

Programın Adı ve Verilen Derece

Aşçılık- Önlisans

Eğitim Süresi

2 Yıl-4 dönem

Toplam Kredi / AKTS Kredisı

71/120

Öğretim Dili

Türkçe

Misyon ve Vizyon

Misyon

Öğrencilerimize çağdaş eğitim yöntemleriyle teorik bilgi ve uygulama becerileri kazandırarak, mutfak sanatlarında yetkin, yenilikçi, etik değerlere bağlı, yaratıcı ve sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmektedir.

Vizyon

Ulusal ve uluslararası gastronomi alanında yenilikçi, yaratıcı ve donanımlı şefler yetiştirerek, Türk ve dünya mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlamak, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünü yetiştirmektedir.

Programın Amaçları

- Öğrencilere aşçılık mesleğinin gerektirdiği temel teorik bilgi ve uygulama becerilerini kazandırmak.
- Türk ve dünya mutfak kültürlerini tanıyabilen, yorumlayabilen ve sektörel ihtiyaçlara uygun şekilde uygulayabilen mezunlar yetiştirmek.
- Gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarına hâkim, bu standartları mesleki uygulamalarda etkin olarak kullanabilen bireyler yetiştirmek.
- Mesleki etik ilkelere bağlı, takım çalışmasına yatkın ve iletişim becerileri güçlü mezunlar kazandırmak.

- Gastronomi sektöründe yenilikçi ve yaratıcı çözümler üretebilen, değişen koşullara uyum sağlayabilen bireyler yetiştirmek.
- Ulusal ve uluslararası gastronomi sektöründe rekabet edebilecek nitelikte mesleki donanım ve yabancı dil yeterliliğine sahip mezunlar yetiştirmek.
- Yaşam boyu öğrenmeyi benimseyen, mesleki gelişimini sürdürebilen bireyler yetiştirmek

Program Çıktıları

- Türk ve dünya mutfaklarından tarifler hazırlayabilme ve ilgili süreci yönetebilme.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, sunum ve servis gibi temel aşçılık konularını açıklayabilme.
- Alanı ile ilgili güncel gelişmeleri takip edebilme, yenilikçi ve yaratıcı öneriler üretebilme.
- İş sağlığı ve güvenliği ilkelerini anlayabilme ve temel ilk yardım yöntemlerini uygulayabilme.
- Turizm sektörünün gerektirdiği hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme.
- Alanıyla ilgili girişimcilik becerilerini kavrayabilme.
- Ziyafet ve toplu beslenme organizasyonlarında ekip çalışmasına katılır; bu tür organizasyonların temel prosedürlerini bilir.
- Yiyecek içecek işletmelerinde temel düzeyde maliyet kontrolü yapar ve gider yönetimini öğrenir.
- Beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve gıda muhafaza teknikleri hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- Aşçılık ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek.
- Yabancı dil bilgisini mesleki iletişim ve uygulamalarda kullanır.

3. Yetkinlikler

- Bireysel olarak sorumluluk alır, takım çalışmasına etkin şekilde katılır.
- Karşılaştığı mesleki sorunlara çözüm üretir ve gerektiğinde inisiyatif alır.
- Yaşam boyu öğrenme anlayışıyla kendini sürekli geliştirir.
- Mesleki gelişimini destekleyecek seminer, kurs ve etkinliklere katılır.
- İş hayatında etkin iletişim kurar, müşteri ilişkilerini yönetir.
- Ulusal ve uluslararası mutfaklarda çalışabilecek düzeyde iletişim becerisi kazanır.
- Mesleki etik ilkelere bağlı şekilde çalışır.
- İş sağlığı, iş güvenliği, gıda güvenliği ve kalite standartlarına uygun davranır.
- Gastronomi alanındaki yenilikçi uygulamaları ve teknolojileri takip eder, mesleğine uygular.

Müfredat

1. Yıl Güz

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK101	YİYECEK ÜRETİMİ I	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
ASLK153	MUTFAK YÖNETİMİ	(3-0-0)3	6	ZORUNLU
SHZY101	BESLENME İLKELERİ	(3-0-0)3	6	ZORUNLU
USBT01	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ (BİLİŞİM TEKNOLOJİSİ)	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
UYDS01	YABANCI DİL SEÇMELİ I	(3-0-0)3	3	SEÇMELİ
USSC01	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ I	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ

1. Yıl Bahar

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK102	YİYECEK ÜRETİMİ II	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
ASLK108	YİYECEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
ASLK154	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	(3-0-0)3	6	ZORUNLU
ORTK106	TÜRKÇE	(2-0-0)2	2	ZORUNLU
ORTK108	TARİH	(2-0-0)2	2	ZORUNLU
UFDS01	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ (FELSEFE GRUBU)	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
UYDS02	YABANCI DİL SEÇMELİ II	(3-0-0)3	3	SEÇMELİ

2. Yıl Güz

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK200	STAJ	(0-0-0)0	2	ZORUNLU
USSC02	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ II	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
ASLK205	MENÜ PLAN STRATEJİLERİ	(3-0-0)3	4	ZORUNLU
ASLK207	MALİYET KONTROLÜ	(3-0-0)3	5	ZORUNLU
ASLK209	DÜNYA MUTFAKLARI	(2-0-2)3	5	ZORUNLU
ASLK251	YİYECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ I	(2-0-2)3	5	ZORUNLU
ASLK253	HİJYEN VE SANİTASYON	(3-0-0)3	5	ZORUNLU

2. Yıl Bahar

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK206	PASTANE ÜRÜNLERİ	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
ASLK208	YÖRESEL MUTFAKLAR	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
ASLK252	YİYECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ II	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
ISGL202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	(3-0-0)3	4	ZORUNLU
USSC03	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ III	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
SHZY204	MESLEK ETİĞİ	(2-0-0)2	3	ZORUNLU

Laboratuvar ve Ekipman Kapasitesi

- Gastronomi Uygulama Mutfağı
- Soli Inn Uygulama Otel Mutfağı
- EUL Lounge Uygulama Restoranı

Kariyer Olanakları

Aşçılık Önlisans Programı mezunları; otel, restoran, tatil köyü, catering firmaları, pastane ve kafe gibi yiyecek-içecek işletmelerinde aşçı, şef yardımcısı veya şef olarak çalışma imkânına sahiptir. Kamu kurumlarının yemekhaneleri ve sosyal tesislerinde görev alabilecekleri gibi, kendi iş yerlerini açarak girişimci olma fırsatına da sahiptirler. Ayrıca gıda endüstrisinde ürün geliştirme süreçlerinde çalışabilirler.

İletişim Bilgileri

Tel: +90 392 660 2000 – 2801

Adress: Lefke Avrupa Üniversitesi Lefke , Mersin 10, Türkiye , KKTC

e-posta: myo@eul.edu.tr

**LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - " MESLEK YÜKSEKOKULU"****"AŞÇILIK VE PASTACILIK BÖLÜMÜ"****DERS İZLEME PROGRAMI / 2025-2026 Güz Yarıyılı**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASL 207- PAST 207	MALİYET KONTROLÜ	Zorunlu	3	0	0	3		Salı 14:00 - 15:50 AS
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Yrd.Doç.Dr. AYTAÇ YILDIRIM					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati		
E-posta	ayildirim@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		
Telefon						Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Maliyet kontrol dersinin temel amacı; işletmelerin (özellikle yiyecek-içecek ve otelcilik sektörü) karlılığını artırmak için maliyet unsurlarını planlama, bütçeleme, denetleme ve analiz etme becerilerini kazandırmaktır. Standart maliyetler belirleyerek, savurganlığı önlemek, üretim/satış raporları ile gereksiz giderleri düşürmek hedeflenir.							
Dersin Hedefleri	Yiyecek İçecek maliyet kontrolün kapsam ve önemi; Maliyet kontrol sisteminin işletmeye ekonomik açıdan faydaları, giderlerin kontrol altında olmasının önemi, Yiyecek İçecek maliyet kontrol süreci ve aşamaları; Standart yiyecek-içecek reçetelerinin oluşturulması ve reçetelerin maliyet hesaplarının yapılması; Maliyetlerin hesaplanması, Yiyecek İçecek üretim ve satış raporlarının hazırlanması, İçecek üretim ve satış raporlarının hazırlanması							
Öğrenim Çıktıları	1. Temel Kavramlar ve Sınıflandırma: Maliyetin tanımı, temel unsurları ve maliyet davranışları (sabit, değişken, karma) kavramlarını açıklayabilir. 2. Maliyet Kontrol Süreci: Maliyet kontrolünün işletme karlılığı için önemini kavrar ve kontrol döngüsünü (planlama, uygulama, denetim) anlar. 3. Sektörel Uygulamalar: Özellikle yiyecek-içecek veya konaklama sektöründe standart reçeteler oluşturabilir ve ürün maliyetlerini (food cost) hesaplayabilir. 4. Stok ve Satın Alma Kontrolü: Satın alma, depolama ve malzeme yönetimi süreçlerini denetleyerek israfı önleyebilir.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Ders Notları 2 Konaklama İşletmelerinde Yiyecek & İçecek Maliyet Kontrolü , Yrd. Doç. Dr. Yaşar Yılmaz, Detay Yayıncılık							
HAFTA	Tarih	KONULAR					Öğrenme Çıktılarına Referans	
1. Hafta	30.9.25	Yiyecek içecek işletmeleri, işleyişleri ve ve özellikleri					1,2,3,4	
2. Hafta	7.10.25	Maliyet, harcama, gider kavramı ve gider çeşitleri					1,2,3,4	
3. Hafta	14.10.25	Maliyet kontrol kavramı ve yiyecek içecek işletmeleri açısından önemi.					1,2,3,4	
4. Hafta	21.10.25	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünü zorlaştıran faktörler ve maliyet kontrol süreci					1,2,3,4	
5. Hafta	28.10.25	Satın alma ve satın alma süreci						
6. Hafta	4.11.25	Teslim alma ve depolama					1,2,3,4	
7. Hafta	08-16/11/25	Vize Sınavı						
8. Hafta	18.11.25	Depolama (devam)and stok düzeylerinin hesaplanması					1,2,3,4	
9. Hafta	25.11.25	Ürünlerin depodan çıkarılması ve hazırlık					1,2,3,4	
10. Hafta	2.12.25	Üretim,Standart reçeteler ve standart porsiyonlar					1,2,3,4	
11. Hafta	9.12.25	Üretim,Standart reçeteler ve standart porsiyonlar					1,2,3,4	
12. Hafta	16.12.25	Satış ve gelir kontrolü					1,2,3,4	
13. Hafta	23.12.25	Satış ve gelir kontrolü					1,2,3,4	
14. Hafta	30.12.25	Dönem sonu değerlendirme						
15. hafta	03-11/01/26	Final Sınavı						
Değerlendirme Araçları 1. Vize Sınavı 40% 2. Final Sınavı 60%	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Final Sınavı	1	0 Ocak 1900	60	0			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				100			
	Vize Sınavı	1	0 Ocak 1900	40	40			
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğretim Dili:	Türkçe		
Teorik Saati			Uygulama Saati					
Ara sınav			Yarıyıl Sonu Sınavı					
Kısa Sınav			Proje					
Laboratuvar			Ödev					
Atölye			Seminer					
Alan Çalışması			Sunum					
Diğer			Bireysel Çalışma					
TOPLAM :								
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :								

**LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - " MESLEK YÜKSEKOKULU"****DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Bahar Yarıyılı**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASL 208	YÖRESEL MUTFAK	Zorunlu	2	0	2	3		SALI, 12:00-14:00
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi	-					
Öğretim Üyesi	ÖĞ.GRV. ALİ DAMDELEN					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	SALI 09:00-17:00	
E-posta	adamdelen@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS 107	
Telefon	5488718144					Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-					Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	TÜRKİYE CUMHURİYETİNE AİT BÖLGESEL VE YÖRESEL YEMEKLER TANIMAK, PİŞİRME VE MALZEME KULLANIM ŞEKİLLERİNİ ÖĞRENMEKTİR.							
Öğrenim Çıktısı	ÖĞRENCİLERİN YÖRESEL MUTFAKTAKİ MALZEMELERİ ÖĞRENMELEİ, BUNUNLA BİRLİKTE ÖNE ÇIKAN YEMEKLERE VAKIF OLMALARINI SAĞLAMAK, YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRLERİNİ TANIMAK.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Öğ.Grv NOTLARI						
	2							
HAFTA	Tarih	KONULAR						
1. Hafta	03/02/2026	DERSİN TANIMI VE ÖĞRENCİLERLE TANIŞMA						
2. Hafta	10/02/2026	MARMARA VE EGE BÖLGESİ MUTFAĞI						
3. Hafta	17/02/2026	AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAĞI						
4. Hafta	24/02/2026	İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAĞI						
5. Hafta	03/03/2026	DOĞU VE GÜNEY DOĞU ANADOLU MUTFAĞI						
6. Hafta	10/03/2026	KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAĞI						
7. Hafta	17/03/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
8. Hafta	24/03/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
9. Hafta	31/03/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
10. Hafta	07/04/2026	ARA SINALAR						
11. Hafta	14/04/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
12. Hafta	21/04/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
13. Hafta	28/04/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
14. Hafta	05/05/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
15. Hafta	12/05/2026	YÖRESEL TARİF UYGULANMASI						
16. Hafta	19/05/2026	FİNAL SINAVLARI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Final Sonu Sınavı	1 Adet	16-25/05/2026	50	50			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)	1 Adet	04-12/04/2026	50	35			
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
	Laboratuvar							
Diğer								
*** Havalıbovu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsvükü Saati			Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsvükü Saati	
Teorik Saati					Uygulama Saati			
Ara sınav					Yarıyıl Sonu Sınavı			
Kısa Sınav					Proje			
Laboratuvar					Ödev			
Atölye					Seminer			
Alan Çalışması					Sunum			
Diğer					Bireysel Çalışma			
TOPLAM :								
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :								

**LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - Meslek Yüksek Okulu****Aşçılık Bölümü****DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Güz Yarıyılı**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASL 251	Yiyecek Hizmetleri Yönetimi I	Zorunlu	1	2	0	3		PAZARTESİ 11.00-11.50 / 12.00-12.50
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi	-	-	-	-	-	-
Öğretim Üyesi	Öğ. Grv. Ali DAMDELEN					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	SALI 11.00-11.50 / 12.00-12.50	
E-posta	adamdelen@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS 107	
Telefon	5488718144					Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-					Ofis / Oda No		
E-posta	-					Ofis / Oda No		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Dana Eti Kısımları, Kuzu Eti Kısımları, Kümes Hayvanları, Av hayvanları, Balıklar ve Deniz Ürünlerinin işlenmesi, porsiyonlanması, depolanması, pişirilmesi ve satın alınırken dikkat edilmesi gerekenleri öğretmektir.							
Öğrenim Çıktısı	<ul style="list-style-type: none">Sırası ile protein kaynaklarını kullanma ve şekillendirmeyi sağlamak.Et, balık ve deniz mahsülleri, tavuk, av hayvanları, kuzu, kümes hayvanlarını tanımak.Protein kaynaklarını çeşitli değişik soslarla eşleştirmek.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	Öğretim Görevlisi tarafından hazırlanan notlar kullanılacaktır.							
HAFTA	Tarih	KONULAR						
1. Hafta	9/22/2026	Dana Eti Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
2. Hafta	9/29/2026	Dana Eti Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
3. Hafta	10/6/2026	Dana Eti Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
4. Hafta	10/13/2026	Kuzu Eti Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
5. Hafta	10/20/2026	Kuzu Eti Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
6. Hafta	10/27/2026	Tavuk Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
7. Hafta	11/3/2026	Tavuk Kısımları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
8. Hafta	11/10/2026	ARA SINAVLAR						
9. Hafta	11/17/2026	Av Hayvanları İşlenmesi ve Pişirilmesi						
10. Hafta	11/24/2026	Balıklar İşlenmesi ve Pişirilmesi						
11. Hafta	12/1/2026	Balıklar İşlenmesi ve Pişirilmesi						
12. Hafta	12/8/2026	Deniz Ürünleri İşlenmesi ve Pişirilmesi						
13. Hafta	12/15/2026	Deniz Ürünleri İşlenmesi ve Pişirilmesi						
14. Hafta	12/22/2026	Deniz Ürünleri İşlenmesi ve Pişirilmesi						
15. Hafta	12/29/2026	Tekrar Haftası						
15. Hafta	03-11/01/2026	FİNAL HAFTASI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Final Sonu Sınavı		3-11/01/26	50				
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)		8-16/11/25	50				
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
	Laboratuvar							
Diğer								
*** Havathovu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsvükü Saati			Öğretim Dili:	Adet	Öğrenci İsvükü Saati	
Teorik Saati								
Ara sınav								
Kısa Sınav								
Laboratuvar								
Atölye								
Alan Çalışması								
Diğer								
TOPLAM :								
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :								



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - Meslek Yüksek Okulu
"AŞÇILIK & PASTACILIK BÖLÜMÜ"
DERS İZLEME PROGRAMI / 2025-2026 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK101	YIYECEK ÜRETİMİ	Zorunlu	2	2	0	3	7	Salı 15:00 - 16:50 Mutfak Çarşamba 12:00-13:50 AS209 15:00-16:50 Mutfak
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi	-	-	-	-	-	-
Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Filiz KANIOZ	Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	Perşembe 09:00-10:50					
E-posta	fkanoz@eul.edu.tr	Ofis / Oda No	AS105					
Telefon		Telefon						
Öğretim Üyesi Yardımcıları		Ofis / Oda No						
E-posta								
Dersin Amacı	Ders, mutfakta bıçak kullanımı ve doğrama teknikleri hakkında temel bilgi ve beceriler kazandırmayı, doğru bıçak tutma, güvenli kullanım, hijyen standartları ve uluslararası doğrama teknikleri (Julien, Bâtonnet, Brunoise vb.) ile profesyonel sunum hazırlama yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.							
Dersin Hedefleri	Dersi tamamlayan öğrenciler yemek servisi sektöründe kullanılan temel yemek pişirme becerilerinde yeterlilik gösterebilmelidir.							
Öğrenim Çıktıları	<ul style="list-style-type: none">• Mutfak hijyen ve sanitasyon kurallarını algılayarak önemini ve sakıncalarını tanımlayabilme,• Uluslararası kesim tekniklerini ve kullanılan bıçak çeşitlerini tanıyarak uygulayabilme,• Reçete kullanımı ve önemi hakkında tartışarak kullanım alanlarını örneklendirebilme,• Sebze çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun hazırlayabilme.• Uluslararası kesim tekniklerini uygulayarak et, tavuk ve balık sularını hazırlayabilme,• Et sularından istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velouté sauce hazırlayabilme,• Uluslar arası özel sosları özelliğine göre pişirerek uygun tat ve görünümde servise hazır hale getirebilme,• Berrak, kremalı, taneli ve püre çorbalar arasındaki farkları tanımlatılarak uygulayıp servise hazır hale getirebilme.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Ders Notları 2 Wayne Gisslen, Profesyonel Aşçılık 8. Baskı Nobel Akademik Yayıncılık, 2019.							
HAFTA	Tarih	KONULAR						Öğrenme Çıktılarına Referans
1. Hafta	9/24/2025	Ders tanıtımı ve Yemek Swerwis Endüstrisi Giriş						1,2,3,4
2. Hafta	10/1/2025	Sanitasyon, Güvenlik ve Kişisel Hijyen						1,2,3,4
3. Hafta	10/8/2025	Kesim teknikleri giriş - sebze stock - mise en place						1,2,3,4
4. Hafta	10/15/2025	Kesim teknikleri tavuk stock - çorbalar						1,2,3,4
5. Hafta	10/22/2025	Kesim teknikleri - balık stock - çorbalar						1,2,3,4
6. Hafta	10/29/2025	Cumhuriyet Bayramı						1,2,3,4
7. Hafta	11/5/2025	Kesim teknikleri - Et stock - Sebzeleri anlamak ve pişirmek						1,2,3,4
8. Hafta	11/12/2025	Vize Sınavı						1,2,3,4
9. Hafta	11/19/2025	Makarnalar - Taze makarna						1,2,3,4
10. Hafta	11/26/2025	Kümes hayvanları - pişirme teknikleri						1,2,3,4
11. Hafta	12/3/2025	Yumurta - poşe tekniği						1,2,3,4
12. Hafta	12/10/2025	Soslar - Lazanya						1,2,3,4
13. Hafta	12/17/2025	balıklar ve kabuklular - soslar - balık pişirme teknikleri						1,2,3,4
14. Hafta	12/24/2025	Etler - pişirme teknikleri						1,2,3,4
15. hafta	1/8/2026	Final Sınavı						1,2,3,4
Değerlendirme Araçları 1. Vize Sınavı 40% 2. Final Sınavı 60%	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)		
	Final Sınavı	1	08 Ocak 2026		50	0		
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi					100		
	Vize Sınavı	1	12 Kasım 2025		40	40		
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			Öğretim Dili:	Türkçe		
Teorik Saati					Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	
Ara sınav					Uygulama Saati			
Kısa Sınav					Yarıyıl Sonu Sınavı			
Laboratuvar					Proje			
Atölye					Ödev			
Alan Çalışması					Seminer			
Diğer					Sunum			
					Bireysel Çalışma			
TOPLAM :								
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :								

**LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - " MESLEK YÜKSEKOKULU"****AŞÇILIK BÖLÜMÜ****DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Bahar Yarıyılı**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK 102	Yiyecek Üretimi II	Zorunlu	2	2	0	3	ÇARŞAMBA, 12:00-14:00	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi	-	-	-	-	-	
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç.Dr. Nesrin Tuncay	Öğrenci	PAZARTESİ 13.00/16.50	SALI 09.00/10.50				
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr	Görüşme Gün ve Saati	ÇARŞAMBA 13.00/16.50	PERŞEMBE 09.00/10.50-14.00/16.50				
Telefon	5391014836	Ofis / Oda No	AS 111					
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon						
E-posta		Ofis / Oda No						
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciler yemek pişirme teknikleri hakkında detaylı teknik bilgi ve beceriye sahip olabilecekleri bir eğitim alacaklardır. Tüm pişirme teknikleri ile ilgili detaylı uygulama yapacaklardır.							
Öğrenim Çıktısı	Profesyonel mutfaklarda bilinmesi gereken temel pişirme tekniklerini öğrenmek. Bu teknikleri doğru şekilde uygulamak. Uygulanan tekniklerin uygun yemeklerle pekiştirilmesi sağlanmaktadır.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar								
HAFTA	Tarih	KONULAR				1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm		
1. Hafta	4.02.2026	Pişirme Tekniklerinin Tanımı				1,2,3,4		
2. Hafta	11.02.2026	Sote ve Stir Fry Teknikleri				1,2,3,4		
3. Hafta	18.02.2026	Izgara Tekniği				1,2,3,4		
4. Hafta	25.02.2026	Poşe ve Buharda Pişirme Teknikleri				1,2,3,4		
5. Hafta	4.03.2026	Deep Fry Tekniği				1,2,3,4		
6. Hafta	11.03.2026	Shallow Fry Tekniği				1,2,3,4		
7. Hafta	18.03.2026	Braising Tekniği				1,2,3,4		
8. Hafta	25.03.2026	Boiling Tekniği				1,2,3,4		
9. Hafta	1.04.2026	Steaming Tekniği				1,2,3,4		
10. Hafta	04-12/04/2026	VİZE SINAVLARI						
11. Hafta	15.04.2026	Stewing Tekniği				1,2,3,4		
12. Hafta	22.04.2026	RESMİ TATİL						
13. Hafta	29.04.2026	Roasting Tekniği						
14. Hafta	6.05.2026	Baking Tekniği				1,2,3,4		
15. Hafta	13.05.2026	DERS TEKRARI						
16. Hafta	16-25/05/2026	DERS KESİMİ VE FİNAL SINAV HAFTASI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna	Yarıyıl İçi Değerlendirme			
	Final Sonu Sınavı	1	16-25/05/2026	60	60			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)	1	04-12/04/2026	40	40			
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
Odev(ler)								
Laboratuvar								
Diğer								
*** Havatbovu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsvükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsvükü Saati	Öğretim Dili: Türkçe		
Teorik Saati	26		Uygulama Saati	26				
Ara sınav	1		Yarıyıl Sonu Sınavı	1				
Kısa Sınav			Proje					
Laboratuvar			Odev					
Atölye			Seminer					
Alan Çalışması			Sunum					
Diğer			Bireysel Çalışma					
TOPLAM :								

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "MESLEK YÜKSEKOKULU"

"AŞÇILIK"

DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK108	YİYECEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ		3	0	3	3		Pazartesi 09.00/10.50
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay				Öğrenci	PAZARTESİ 13.00/16.50 SALI 09.00/10.50		
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr				Görüşme Gün ve Saati	ÇARŞAMBA 13.00/16.50 PERŞEMBE 09.00/10.50-14.00/16.50		
Telefon	3821				Ofis / Oda No	AS111		
Öğretim Üyesi Yardımcıları					Telefon			
E-posta					Ofis / Oda No			
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, farklı pişirme yöntemlerini ve bu yöntemlerin çeşitli besinler üzerine etkisini teorik olarak öğretmektir. Ders kapsamında, temel besin gruplarının (süt ve süt ürünleri, etler, yumurta, tahıllar, kuru baklagiller, sebze-meyveler, yağlar ve tatlılar) hazırlama ilkeleri, kullanılan ekipmanlar, yiyeceklerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile uygun pişirme tekniklerinin seçimi konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.							
Öğrenim Çıktısı	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; yiyecek hazırlama ve pişirme ile ilgili temel kavramları, hijyen kurallarını ve mutfak güvenliği prensiplerini açıklayabilme, mutfak ekipmanlarını teorik olarak tanıyabilme; ısıslak ısı (haşlama, buğulama) ve kuru ısı (ızgara, fırında kızartma) pişirme yöntemlerinin prensiplerini ve besinler üzerindeki etkilerini tanımlayabilme; stok hazırlama, soslar ve bağlayıcılar gibi temel ürün hazırlama tekniklerini kavrayabilme; süt ürünleri, et, balık, tahıl, sebze gibi besin gruplarına özgü hazırlama ve pişirme ilkelerini, çorba sınıflandırmasını ve yapım prensiplerini, temel hamur bilgilerini (basit, yağlı, mayalı hamurlar) açıklayabilme; ayrıca farklı pişirme yöntemlerinin makro ve mikro besin öğelerinin korunumu üzerindeki etkilerini analiz edebilme becerilerini kazanırlar.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1 Deneysel Yiyecek Hazırlama - B. Ünver (Mars Matbaası, Ankara, 1987). 2 Pişirme Yöntemleri - N. Eraslan (Detay Yayıncılık, Ankara, 2012). 3 Beslenme - Prof. Dr. Ayşe Baysal (Hatipoğlu Yayınevi). 4 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri 1/2 Temel Ders Kitabı - Bahtiyar Ünver, Handan Saçır (MEB Yayınları, 1991). 							
HAFTA	Tarih	KONULAR						1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
Week 1	2.02.2026	Yiyecek Hazırlama ve Pişirmeye Giriş						1,4
Week 2	9.02.2026	Mutfak Organizasyonu, Hijyen ve Güvenlik						1,2,4
Week 3	16.02.2026	Mutfak Ekipmanları ve Bıçak Teknikleri						1,2,4
Week 4	23.02.2026	Stoklar (Kemik Suları), Soslar ve Bağlayıcılar						1,2,3,4
Week 5	2.03.2026	Çorbalar						1,2,3,4
Week 6	30.03.2026	Islak Isı Pişirme Yöntemleri						1,2,3,4
Week 7	23.03.2026	Kuru Isı Pişirme Yöntemleri						1,2,3,4
Week 8	30.03.2026	Genel Tekrar						1,2,3,4
Week 9	14.03/12.04.2026	ARA SINAV						
Week 10	13.04.2026	Et, Tavuk ve Balık Pişirme Prensipleri						1,2,3,4
Week 11	20.04.2026	Yumurta, Süt Ürünleri ve Tahıllar						1,2,3,4
Week 12	27.04.2026	Kuru Baklagiller, Sebze ve Meyveler						1,2,3,4
Week 13	4.05.2026	Temel Hamur İşleri Teknikleri						1,2,3,4
Week 14	11.05.2026	Pişirme Yöntemlerinin Besin Değerine Etkisi ve Genel Tekrar						1,2,3,4
Week 15	16-25.05.2025	FİNAL SINAVI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Yarıyıl Sonu Sınavı		16-25.05.2025	50	50			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)		14.03/12.04.2026	25	25,0			
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
Ödev(ler)								
Laboratuvar				25	25,0			
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***				Öğretim Dili:	TÜRKÇE			
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati	22			Uygulama Saati	22			
Ara sınav	1			Yarıyıl Sonu Sınavı	1			
Kısa Sınav				Proje				
Laboratuvar	2			Ödev				
Atölye				Seminer				
Alan Çalışması				Sunum				
Diğer				Bireysel Çalışma				
				TOPLAM :				



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "MESLEK YÜKSEKOKULU"

"AŞÇILIK"

DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati	
			T	U	L				
ASLK 153	MUTFAK YÖNETİMİ		3	0	0	3		Pazartesi 14.00/16.50	
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi								
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	PAZARTESİ 10.00/11.50 ÇARŞAMBA 10.00/11.50		
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS111		
Telefon	3821					Telefon			
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No			
E-posta									
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; mutfağın geçmişten bugüne gelişimini, mutfak yönetimini, mutfak üretim maliyetlerini, fiyatlandırma, bir mutfağın planlama ve kurulum aşamalarını ve mutfakta kullanılan aletleri vb. Bilgileri içerecek öğrencilere gereken bilgileri aktarmaktır. Ayrıca mutfakta temizlik, sağlık, hijyen ve gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgiler verilmiş, menü, beslenme ve sağlıklı beslenme gibi konular üzerinde de durulmuştur.								
Dersin Hedefleri	Bu dersin hedefleri, öğrencilere mutfağın tarihsel gelişiminden modern mutfak yönetimi uygulamalarına kadar kapsamlı bir perspektif kazandırmaktır. Öğrencilerin, bir mutfağın fiziksel planlamasından kurulumuna, mutfakta kullanılan ekipmanın tanınmasından üretim maliyetlerinin kontrolüne ve etkin fiyatlandırma stratejilerinin geliştirilmesine kadar teknik ve yönetsel süreçleri kavraması amaçlanır. Ayrıca, hijyen ve gıda güvenliği sistemleri ile menü planlama ve sağlıklı beslenme ilkelerini profesyonel bir mutfak işleyişiyle bütünlendirme becerisi hedeflenmektedir.								
Öğrenim Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; Mutfak organizasyonunun tarihsel gelişimini ve modern mutfaktaki yönetim yapılarını açıklayabilecektir. Bir mutfağın fiziksel planlama (akış, iş istasyonları, alan verimliliği) ve donanım (ısıtıcı, soğutucu, hazırlık ekipmanları) süreçlerini ana hatlarıyla tasarlayabilecektir. Mutfak üretim maliyetlerini (yiyecek maliyeti, işçilik, genel giderler) hesaplayarak, kârlılığı sağlamak amacıyla uygun fiyatlandırma yöntemlerini uygulayabilecektir. Mutfakta hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği sistemlerini (HACCP) tanımlayarak, operasyonel prosedürlere nasıl entegre edileceğini planlayabilecektir. Sağlıklı beslenme ilkelerini dikkate alarak, dengeli, besleyici ve ticari olarak uygulanabilir menüler geliştirebilecektir.								
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ; Ayhan Gökdemir; Detay Yayıncılık							
	2	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ; Anadolu Üniversitesi Yayınları							
	3	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ VE YÖNETİMİ; Erol Geçgin, Mahmut Baltacı; Detay Yayıncılık							
HAFTA	Tarih	KONULAR						1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm	
1. Hafta	22.09.2025	MUTFAĞIN GEÇMİŞİ						1,2,3	
2. Hafta	29.09.2025	MUTFAĞIN TARİHSEL GELİŞİMİ						1,2,3	
3. Hafta	6.10.2025	MUTFAK YÖNETİMİ						1,2,3	
4. Hafta	13.10.2025	TEMEL MUTFAK ÜRETİM BİLGİSİ						1,2,3	
5. Hafta	20.10.2025	MUTFAKTA TEMİZLİK, SAĞLIK, HİJYEN ve GIDA GÜVENLİK SİSTEMLERİ						1,2,3	
6. Hafta	27.10.2025	MUTFAK YÖNETİMİNDE MENÜNÜN ÖNEMİ						1,2,3	
7. Hafta	3.11.2025	KONULARIN TEKRARI						1,2,3	
8. Hafta	08-16.11.2025	VİZE SINAVI							
9. Hafta	17.11.2025	BESLENME, BESİN GRUPLARI ve BESLENMENİN ÖNEMİ						1,2,3	
10. Hafta	24.11.2025	YİYECEK ÜRETİM MALİYETLERİ ve YİYECEK DÖNGÜSÜ						1,2,3	
11. Hafta	1.12.2025	YİYECEK İÇECEKLERDE MENÜ FİYATLANDIRMA						1,2,3	
12. Hafta	8.12.2025	MUTFAĞIN PLANLANMASI VE KURULUMU						1,2,3	
13. Hafta	15.12.2025	MUTFAKTA KULLANILAN EKİPMANLAR						1,2,3	
14. Hafta	22.12.2025	MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER						1,2,3	
15. Hafta	29.12.2025	KONULARIN TEKRARI						1,2,3	
16. Hafta	03-11.01.2026	FİNAL SINAVI							
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)				
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	03-11.01.2026	60	60				
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				100				
	Ara Sınav(lar)	1	08-16.11.2025	40	40,0				
	Kısa Sınav(lar)								
	Proje(ler)								
	Ödev(ler)								
	Laboratuvar								
Diğer									
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***				Öğretim Dili:	Türkçe				
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			
Teorik Saati				Uygulama Saati					
Ara sınav				Yarıyıl Sonu Sınavı					
Kısa Sınav				Proje					
Laboratuvar				Ödev					
Atölye				Seminer					
Alan Çalışması				Sunum					
Diğer				Bireysel Çalışma					
				TOPLAM :					

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "MESLEK YÜKSEKOKULU"

"AŞÇILIK"

DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK154	MUTFAK ÇEŞİTLERİ		3	0	3	3		CUMA 12.00/14.50
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	PAZARTESİ 13.00/16.50 SALI 09.00/10.50 ÇARŞAMBA 13.00/16.50 PERŞEMBE 09.00/10.50-14.00/16.50	
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS111	
Telefon	3821					Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, profesyonel mutfak dünyasında yer alan farklı mutfak türlerini sınıflandırarak teorik olarak tanıtmaktır. Ders kapsamında; mutfakların fiziksel tasarım ve yerleşim tipleri, işlevlerine göre mutfak çeşitleri (ev tipi, endüstriyel, kurumsal), kapasitelerine göre mutfaklar (merkezi mutfak, garde manger, pastane vb.) işlevlerini tanımlayabilmek; kurumsal mutfak tiplerini ayırt edebilmek; başlıca dünya mutfaklarını tarihsel gelişim ve karakteristik özellikleriyle karşılaştırabilmek; Türk mutfağının yedi bölgedeki yöresel çeşitliliğini analiz edebilmek; mutfak tasarımında havalandırma, aydınlatma, ergonomi ve iş akışı prensiplerini sıralayabilmek becerilerini kazanırlar.							
Öğrenim Çıktısı	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; mutfak çeşitlerini büyüklük, işlev ve türlerine göre sınıflandırabilme; fiziksel mutfak tiplerini (I, II, L, U, ada, yarımada) özellikleri ve kullanım alanlarıyla açıklayabilme; endüstriyel mutfak ünitelerinin (merkezi mutfak, garde manger, pastane vb.) işlevlerini tanımlayabilme; kurumsal mutfak tiplerini ayırt edebilmek; başlıca dünya mutfaklarını tarihsel gelişim ve karakteristik özellikleriyle karşılaştırabilmek; Türk mutfağının yedi bölgedeki yöresel çeşitliliğini analiz edebilmek; mutfak tasarımında havalandırma, aydınlatma, ergonomi ve iş akışı prensiplerini sıralayabilmek becerilerini kazanırlar.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1 Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Hizmetleri Yönetimi Ders Notları - MEB (Milli Eğitim Bakanlığı) 2 Türk Mutfağı - Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu (Hedef Yayıncılık, Ankara, 2020) 3 Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı - Detay Yayıncılık, 2019 4 Profesyonel Mutfak Yönetimi - Riley, M. (çeviri) 							
HAFTA	Tarih	KONULAR						1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
Week 1	6.02.2026	Ders Tanıtımı ve Mutfak Kavramına Giriş						1,4
Week 2	13..02.2026	Mutfağın Tarihsel Gelişimi						1,2,3,4
Week 3	20.02.2026	Fiziksel Mutfak Düzen Tipleri						1,4
Week 4	27.02.2026	Büyüklük ve İşlevlerine Göre Mutfak Çeşitleri						1,4
Week 5	6.03.2026	Profesyonel Mutfaklara Giriş ve Organizasyon						1,4
Week 6	13..03.2026	Profesyonel Mutfak Organizasyonu ve Üniteler						1,4
Week 7	27.03.2026	Konut (Ev Tipi) Mutfakları						1,4
Week 8	3.04.2026	Genel Tekrar						1,2,3,4
Week 9	14.03/12.04.2026	ARA SINAV						
Week 10	17.04.2026	Dünya Mutfaklarına Giriş ve Avrupa Mutfakları						1,2,3,4
Week 11	24.04.2026	Uzak Doğu ve Asya Mutfakları						1,2,3,4
Week 12	1.05.2026	Diğer Dünya Mutfakları						1,2,3,4
Week 13	8.05.2026	Türk Mutfağına Genel Bakış ve Bölgesel Mutfaklar						2,3
Week 14	15.05.2026	Mutfak Tasarımı ve Planlaması						1,2,3,4
Week 15	16-25.05.2025	FİNAL SINAVI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Yarıyıl Sonu Sınavı		16-25.05.2025	60	60			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)		14.03/12.04.2026	40	40,0			
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
Laboratuvar								
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***				Öğretim Dili:	TÜRKÇE			
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati	33			Uygulama Saati				
Ara sınav	1			Yarıyıl Sonu Sınavı	1			
Kısa Sınav				Proje				
Laboratuvar				Ödev				
Atölye				Seminer				
Alan Çalışması				Sunum				
Diğer				Bireysel Çalışma				
				TOPLAM :				

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "MESLEK YÜKSEKOKULU"



"AŞÇILIK"

DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK 205	Menü Plan Stratejileri		3	0	0	3		Perşembe 09.00/11.50
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	PAZARTESİ 10.00/11.50 ÇARŞAMBA 10.00/11.50	
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS111	
Telefon	3821					Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Menü planlamayı etkileyen birçok unsur vardır ve menü planlayacak kişinin bu faktörlerin hepsini dikkate alması gerekir. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinde makul kâr sağlayacak bir gelir elde etmek üzere; konukları memnun edecek yiyecek-içeceklerin seçimi, bunların üretimi ve pazarlama çalışmalarının yapıldığı menü planlama süreci hakkında bilgiler verir.							
Dersin Hedefleri	Bu dersin hedefleri; öğrencilerin, bir yiyecek-içecek işletmesi için menü planlarken dikkate alması gereken pazar araştırması, müşteri beklentileri, maliyet kontrolü, mutfak altyapısı, personel becerisi, mevsimsellik ve beslenme trendleri gibi tüm kritik faktörleri analiz edebilme becerisi kazanmasıdır. Öğrencinin, bu faktörleri dengeleyerek hem finansal açıdan kârlı (yiyecek maliyeti, fiyatlama stratejileri) hem de konuk memnuniyetini ve operasyonel verimliliği maksimize eden dengeli menüler tasarlayabilmesi ve bu menüleri etkili bir pazarlama anlayışıyla bütünleştirebilmesi amaçlanmaktadır.							
Öğrenim Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; Menü planlamayı etkileyen temel içsel (mutfak kapasitesi, ekipman, personel) ve dışsal (pazar, rekabet, tedarikçiler, mevsimsel ürünler) faktörleri listelebilecek ve açıklayabilecektir. Bir menünün maliyet yapısını (yiyecek-içecek maliyeti, işçilik, diğer giderler) analiz ederek, kâr hedeflerine uygun fiyatlama ve maliyet kontrol stratejileri geliştirebilecektir. Hedef kitlelerin ihtiyaç ve beklentilerine uygun, dengeli, besleyici ve çekici menü öğelerini seçerek, yazılı bir menü (klasik, siklik, sabit vb.) tasarlayabilecektir. Menünün fiziksel formatını, dizaynını ve dilini etkili bir pazarlama aracı olarak kullanacak şekilde düzenleyebilecektir. Hazırladığı bir menü planını, tüm bu faktörleri (maliyet, operasyon, müşteri memnuniyeti, pazarlama) gerektelendirerek sunabilecek ve savunabilecektir.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Menü Yönetimi ve Menü Planlama, Hüseyin Altinel, Detay Yayıncılık						
	2	Gastronomide Menü Yönetimi, Hüseyin Altinel						
	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Burhanettin Zengin, Muhammed Taş; Paradigma Akademisi						
HAFTA	Tarih	KONULAR						1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
1. Hafta	25.09.2025	MENÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ						1,2
2. Hafta	2.10.2025	MENÜ TİPLERİ						1,2,3
3. Hafta	9.10.2025	MENÜ PLANLAMA						1,2,3
4. Hafta	16.10.2025	SAĞLIKLI BESLENME						1,2
5. Hafta	23.10.2025	MENÜ PLANLAMANIN AMAÇLARI						1,2,3
6. Hafta	30.10.2025	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN KURULUŞ AŞAMALARINDA MENÜ						1,2
7. Hafta	6.11.2025	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN İŞLETME AŞAMALARINDA MENÜ						1,2
8. Hafta	08-16.11.2025	VİZE SINAVI						
9. Hafta	20.11.2025	STANDART REÇETE						1,2
10. Hafta	27.11.2025	YİYECEK İÇECEKLERDE MENÜ FİYATLANDIRMA						1,2,3
11. Hafta	4.12.2025	YAZILI OLMAYAN MENÜLER						1,2
12. Hafta	11.12.2025	MENÜ DÜZENİ						1,2
13. Hafta	18.12.2025	MENÜ İŞLETMEYİ NASIL YÖNLENDİRİR?						1,2,3
14. Hafta	25.12.2025	KONULARIN TEKRARI						1,2,3
15. Hafta	03-11.01.2026	FİNAL SINAVI						
16. Hafta								
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	03-11.01.2026	60	60			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				100			
	Ara Sınav(lar)	1	08-16.11.2025	40	40,0			
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
Laboratuvar								
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***								
				Öğretim Dili:	Türkçe			
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati				Uygulama Saati				
Ara sınav				Yarıyıl Sonu Sınavı				
Kısa Sınav				Proje				
Laboratuvar				Ödev				
Atölye				Seminer				
Alan Çalışması				Sunum				
Diğer				Bireysel Çalışma				
				TOPLAM :				

**LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - " MESLEK YÜKSEKOKULU"****DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Bahar Yarıyılı**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK206	PASTANE ÜRÜNLERİ	Zorunlu	2	0	3	3		PERŞEMBE / 12.00 - 13.50
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi	-	-	-	-	-	-
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay							Öğrenci Görüşme Gün ve Saati PAZARTESİ 13.00/16.50 ÇARŞAMBA 13.00/16.50 PERŞEMBE 09.00/10.50-14.00/16.50
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr							Ofis / Oda No AS111
Telefon	3821							
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-							Telefon Ofis / Oda No
E-posta	-							
Dersin Amacı	Bu derste, çeşitli hamur tekniklerini kullanarak farklı pastane ürünlerini hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Öğrencilerin; basit hamurlar ve özel hamurları tanımlama ve hazırlama, yöresel ve uluslararası ekmekek, tatlılar ve kurabiyeler üretmeleri, ayrıca pastane ekipman ve aletlerini tanıyarak uygun şekilde kullanmaları hedeflenmektedir.							
Öğrenim Çıktısı	Bu derste başarıyla tamamlayan öğrenciler; <ul style="list-style-type: none">• Basit hamur çeşitlerini ve özelliklerini tanımlayabilme,• Yağlı hamur türlerini ve kullanım alanlarını açıklayabilme,• Mayalı hamur yapım prensiplerini kavrayabilme,• Pişmiş hamur tekniklerini teorik olarak öğrenebilme,• Kek/pasta yapımında kullanılan malzeme ve yöntemleri tanımlayabilme,• Kuru pasta çeşitlerini ve üretim aşamalarını sıralayabilme,• Yöresel ve uluslararası tatlıların yapım tekniklerini açıklayabilme,• Tart, tartölet, pay ve kiş hamurlarının hazırlanış prensiplerini kavrayabilme,• Şeker ve çikolata süsleme teknikleri hakkında bilgi sahibi olma becerilerini kazanırlar.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Yiycek İçecek Hizmetleri, Pastane Kalite Kontrol, MEB. 2 Temel Pastacılık: Kuram ve Uygulama - İlkay Yılmaz, Nurten Beyter (Detaylı yöntem bilgileri için). 3 The Professional Chef - The Culinary Institute of America (CIA) (Uluslararası mutfak ve teknikler için). 4 On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals - Sarah R. Labensky, Priscilla A. Martel, Eddy Van Damme (Uluslararası pastacılık teorisi için).							
HAFTA	Tarih	KONULAR						1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
1. Hafta	5.02.2026	TEKNİK TERİMLER						1,2,3,4
2. Hafta	12..02.2026	ALET VE EKİPMANLARI TANIMAK						1,2,3,4
3. Hafta	19.02.2026	YÖRESEL ÜRÜNLER						1,2,3,4
4. Hafta	26.02.2026	YÖRESEL EKMEKLER						1,2,3,4
5. Hafta	5.03.2026	ULUSLARARASI EKMEKLER						1,2,3,4
6. Hafta	12..03.2026	KURABIYE VE KEKLER						1,2,3,4
7. Hafta	19.03.2026	TART, TARTOLET						1,2,3,4
8. Hafta	26.03.2026	KONU TEKRARI						1,2,3,4
9. Hafta	14.03/12.04.2026	ARA SINAVLAR						
10. Hafta	16.04.2026	POĞAÇALAR						1,2,3,4
11. Hafta	23.04.2026	TATLILAR						1,2,3,4
12. Hafta	30.04.2026	ULUSLARARASI TATLILAR						1,2,3,4
13. Hafta	7.05.2026	KATLI HAMURLAR						1,2,3,4
14. Hafta	14.05.2026	KONU TEKRARI						1,2,3,4
15. Hafta	16-25.05.2025	FİNAL SINAVLARI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih			Başarı Notuna	Yarıyıl İçi Değerlendirme	
	Final Sonu Sınavı	1 Adet	16-25.05.2026			50	50	
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)	1 Adet	14.03/12.04.2026			25	25	
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
Odev(ler)								
Laboratuvar Diğer						25	25	
*** Havatbovu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			Oğretim Dili:	TURKCE		
Teorik Saati	22				Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	
Ara sınav	1				Uygulama Saati	22		
Kısa Sınav					Yarıyıl Sonu Sınavı	1		
Laboratuvar	2				Proje			
Atölye					Odev			
Alan Çalışması					Seminer			
Diğer					Sunum			
					Bireysel Çalışma			
TOPLAM :								



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "MESLEK YÜKSEKOKULU"

"AŞÇILIK"

DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK 209	Dünya Mutfakları		3	0	0	3		Salı 12.00/13.50
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	PAZARTESİ 10.00/11.50 ÇARŞAMBA 10.00/11.50	
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS111	
Telefon	3821					Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Dünya Mutfakları dersinin amacı, öğrencilere farklı kültürlerin mutfaklarını, yemeklerini, pişirme tekniklerini ve bu kültürlerin tarihsel ve coğrafi gelişimini tanıtmak, aynı zamanda bu bilgileri profesyonel mutfaklarda uygulayabilecek becerileri kazandırmaktır. Bu ders, öğrencilerin dünya mutfaklarını ve beslenme alışkanlıklarını anlamalarını, farklı mutfaklara özgü yemekleri hazırlayıp servis etmelerini ve bu konularda araştırma yapabilmelerini hedefler.							
Dersin Hedefleri	Bu dersin hedefleri; öğrencilerin, dünyanın farklı coğrafya ve kültürlerine ait mutfakların tarihsel gelişimini, temel karakterini, kullanılan malzeme ve pişirme tekniklerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilmesi; bu mutfaklara özgü otantik tarifleri, uygun araç-gereç ve yöntemleri kullanarak profesyonel standartlarda hazırlayıp sunabilmesi; ve küresel beslenme alışkanlıkları ile mutfak trendleri hakkında eleştirel bir bakış açısı geliştirerek, bu bilgiyi yaratıcı şekilde uygulayabilmesidir.							
Dersin Amacı	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; Seçilen dünya mutfaklarının (örneğin Akdeniz, Uzak Doğu, Ortadoğu, Latin Amerika) coğrafi, tarihsel ve kültürel kökenlerini açıklayabilecek, Bu mutfakların karakteristik malzeme, baharat, pişirme yöntemi ve sunum stillerini tanımlayıp birbirinden ayırt edebilecek, En az üç farklı kültüre ait otantik birer ana yemek, meze ve tatlıyı, hijyen ve güvenlik kurallarına uyarak baştan sona hazırlayıp servise hazır hale getirebilecek, Dünya mutfaklarına ilişkin bir konuda araştırma yaparak, bulgularını sözlü veya yazılı olarak etkili bir şekilde sunabilecek, Farklı mutfak geleneklerinden edindiği teknik ve lezzet bilgisini, yeni ve yaratıcı ürün geliştirme süreçlerine uyarlayabilecektir.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	DÜNYA MUTFAKLARI I, ANADOLU ÜNİV. YAYINLARI						
	2	DÜNYA MUTFAKLARI II, ANADOLU ÜNİV. YAYINLARI						
	3	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ, ANADOLU ÜNİV. YAYINLARI						
HAFTA	Tarih	KONULAR					1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm	
1. Hafta	23.09.2025	MUTFAĞIN KÜLTÜREL KİMLİKTEKİ ROLÜ					1,2,3	
2. Hafta	30.09.2025	İTALYAN MUTFAĞI					1,2,3	
3. Hafta	7.10.2025	FRANSIZ MUTFAĞI					1,2,3	
4. Hafta	14.10.2025	İSPANYOL MUTFAĞI					1,2,3	
5. Hafta	21.10.2025	ÇİN MUTFAĞI					1,2,3	
6. Hafta	4.11.2025	JAPON MUTFAĞI					1,2,3	
7. Hafta	08-16.11.2025	VİZE SINAVI						
8. Hafta	18.11.2025	HİNDİSTAN MUTFAĞI					1,2,3	
9. Hafta	25.11.2025	MEKSİKA MUTFAĞI					1,2,3	
10. Hafta	2.12.2025	ORTADOĞU (LÜBNAN)MUTFAĞI					1,2,3	
11. Hafta	9.12.2025	AFRİKA (FAS) MUTFAĞI					1,2,3	
12. Hafta	16.12.2025	BALKAN (TÜRKİYE) MUTFAĞI					1,2,3	
13. Hafta	23.12.2025	VEGAN DÜNYA MUTFAĞI					1,2,3	
14. Hafta	30.12.2025	KONULARIN TEKRARI					1,2,3	
15. Hafta	03-11.01.2026	FİNAL SINAVI						
16. Hafta								
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	03-11.01.2026		50	50		
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi					100		
	Ara Sınav(lar)	1	08-16.11.2025		25	25,0		
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
	Laboratuvar				25	25,0		
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***					Öğretim Dili:	Türkçe		
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	
Teorik Saati					Uygulama Saati			
Ara sınav					Yarıyıl Sonu Sınavı			
Kısa Sınav					Proje			
Laboratuvar					Ödev			
Atölye					Seminer			
Alan Çalışması					Sunum			
Diğer					Bireysel Çalışma			
TOPLAM :								



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksek Okulu

AŞÇILIK & PASTACILIK BÖLÜMÜ DERS İZLEME PROGRAMI

2025-2026 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK 252	YİYECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ II	Zorunlu	2	2		3	7	SALI 09:00-11:00
Önkoşul Dersi	Önkoşullu dersleri							
Öğretim Üyesi	Uzm. Filiz KANIÖZ					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati		Cuma 12:00-12:50
E-posta	fkanoz@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		AS105
Telefon						Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Ders, mutfakta bıçak kullanımı ve doğrama teknikleri hakkında temel bilgi ve beceriler kazandırmayı, doğru bıçak tutma, güvenli kullanım, hijyen standartları ve uluslararası doğrama teknikleri (Julyen, Bâtonnet, Brunoise vb.) ile profesyonel sunum hazırlama yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.							
Dersin Hedefleri	Dersi tamamlayan öğrenciler yemek servisi sektöründe kullanılan temel yemek pişirme becerilerinde yeterlilik gösterebilmelidir.							
Öğrenim Çıktıları	Mutfakta üretim planlaması hakkında tartışarak çeşitli örneklerle üretim sürecinin planlanmasının önemini tanımlayabilme, • Mutfak hijyen ve sanitasyon kurallarını algılayarak önemini ve sakıncalarını tanımlayabilme, • Uluslararası kesim tekniklerini ve kullanılan bıçak çeşitlerini tanıyarak uygulayabilme, • Reçete kullanımı ve önemi hakkında tartışarak kullanım alanlarını örneklendirebilme, • Sebze çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun hazırlayabilme.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Öğretim görevlisi notları 2 Profesyonel Aşçılık, Wayne Gisslen, 8. Baskı Nobel Akademik Yayıncılık, 2019. 3							
HAFTA	TARİH	DERS KONULARI					Öğrenme Çıktılarına Referans	
Hafta1	17/02/2026	Derse giriş					1,2,3,4	
Hafta2	24/02/2026	Makarna Hamuru – Temel Makarna Şekilleri					1,2,3,4	
Hafta3	03/03/2026	Makarna Hamuru – Dolgulu Makarnalar					1,2,3,4	
Hafta4	03/10/2026	Makarna Hamuru – Renkli Makarna yapımı					1,2,3,4	
Hafta5	17/03/2026	Pirinç Pişirme Teknikleri – Temel Pilav					1,2,3,4	
Hafta6	24/03/2026	Pirinç Pişirme Teknikleri – Dünya Mutfağında Pilavlar					1,2,3,4	
Hafta7	31/03/2026	Pirinç Pişirme Teknikleri – Dünya Mutfağında Pilavlar (Devam)					1,2,3,4	
Hafta8	04/07/2026	Ara Sınav						
Hafta9	14/04/2026	Bulgur Pişirme Teknikleri – Soğuk Kullanım					1,2,3,4	
Hafta10	21/04/2026	Bulgur Pişirme Teknikleri – Sıcak Kullanım					1,2,3,4	
Hafta11	28/04/2026	Tahıl Pişirme Teknikleri – Püre Haline Getirme					1,2,3,4	
Hafta12	05/05/2026	Tahıl Pişirme Teknikleri – Haşlama					1,2,3,4	
Hafta13	05/12/2026	Tahıl Pişirme Teknikleri – Soğuk Kullanım					1,2,3,4	
Hafta14	19/05/2026	TATİL						
Hafta14	26/05/2026	Final Sınavı						
Değerlendirme Araçları 1. Vize Sınavı 50% 2. Final Sınavı 50%	Değerlendirme Araçları	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)			
	Final Sınavı	1	26/05/2026		50			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				50			
	Vize sınavı	1	4/7/2026		50		100.0	
	Kısa Sınav							
	Projeler							
	Ödevler							
	Labaratuar	7						
Derse katılım								
*** Hayat Boyu Öğrenme Programı (LLP) ***					Öğretim Dili:			Türkçe
Değerlendirme Araçları	Adet	Öğrenci Ders Yükü Saati	Değerlendirme Aracı		Adet	Öğrenci Ders Yükü Saati		
Teorik Ders Saatleri	14	42	Ödev					
Teorik Ders İçin Bireysel Çalışma	14	42	Proje					
Kısa Sınav			Sunum					
Kısa Sınav Hazırlık Çalışması			Seminer					
Uygulama / Laboratuvar Dersleri	14	42	Etüt					
Uygulama Ön Hazırlık Çalışması	14	42						
Ara Sınav	1	1.5	Final Sınavı		1	1.5		
Ara Sınav Hazırlık Çalışması	1	8	Final Sınavı Hazırlık Çalışması		1	15		
TOTAL :							194	
Recommended ECTS Credit (Total Hours / 30) :							6.47	

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "MESLEK YÜKSEKOKULU"



"AŞÇILIK"

DERS İZLEME PROGRAMI 2025-2026 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ASLK 253	Hijyen ve Sanitasyon		3	0	0	3		Salı 09.00/11.50
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Asst. Prof. Dr. Nesrin Tuncay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	PAZARTESİ 10.00/11.50 ÇARŞAMBA 10.00/11.50	
E-posta	ntuncay@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	AS111	
Telefon	3821					Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon hakkında bilgiler verir. Hijyen ve sanitasyonun önemi, tanımları, hijyen sanitasyon kural ve ilkeleri, mevzuatlar hakkında bilgiler içerir. Bunlara uymadığı takdirde oluşabilecek tehlikeler, zehirlenmeler ve yapılması gerekenler anlatılır.							
Dersin Hedefleri	Bu dersin hedefleri, öğrencilerin gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyonun temel kural, ilke ve yasal gerekliliklerini öğrenmesi; bu kurallara uyulmaması sonucu oluşabilecek gıda kaynaklı tehlikeleri ve zehirlenmeleri tanımlayabilmesi; ve bir işletmede temizlik, dezenfeksiyon, personel hijyeni ve haşere kontrolü gibi temel sanitasyon uygulamalarını planlayıp yönetebilmesidir.							
Öğrenim Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; yiyecek-içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyonun temel kavram, ilke ve yasal mevzuatını açıklayabilecek, bu kuralların ihlalinin yol açabileceği biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri (gıda zehirlenmeleri vb.) tanımlayabilecektir. İşletmede gıda güvenliğini sağlamak için gerekli olan temizlik-dezenfeksiyon prosedürlerini, personel hijyeni uygulamalarını ve haşere kontrol yöntemlerini uygulayabilecek ve denetleyebilecektir. Son olarak, olası bir gıda güvenliği krizi durumunda alınması gereken acil önlemleri ve yasal bildirim süreçlerini takip edebilecektir.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Hijyen ve Sanitasyon, Mustafa Tayar						
	2	Hijyen ve Sanitasyon El Kitabı 2018, Erasmus ve KA2 Gençlik Alanında Stratejik Ortaklık Projesi						
	3	Personel Hijyeni, Mustafa Tayar						
HAFTA	Tarih	KONULAR					1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm	
1. Hafta	23.09.2025	HİJYEN VE SANİTASYON KAVRAMI VE ÖNEMİ					1,2	
2. Hafta	30.09.2025	GIDA GÜVENLİĞİ VE ÖNEMİ					1,2	
3. Hafta	7.10.2025	BESİN HAZIRLAMADA HİJYEN İLKELERİ					1,2,3	
4. Hafta	14.10.2025	BESİN KİRLİLİĞİNE YOL AÇAN VE GÜVENLİĞİNİ BOZAN ETMENLER					1,2	
5. Hafta	21.10.2025	GIDA ZEHİRLENMESİ VE İLK YARDIM					1,2	
6. Hafta	4.11.2025	SU HİJYENİ					1,2	
7. Hafta	08-16.11.2025	VİZE SINAVI						
8. Hafta	18.11.2025	PERSONEL HİJYENİ					1,2,3	
9. Hafta	25.11.2025	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI					1,2,3	
10. Hafta	2.12.2025	BİNA HİJYEN GÜVENLİĞİ					1,2	
11. Hafta	9.12.2025	HİJYEN KONTROL SİSTEMİNİN ANAHTAR NOKTALARI					1,2	
12. Hafta	16.12.2025	TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON					1,2,3	
13. Hafta	23.12.2025	TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON AŞAMALARI					1,2,3	
14. Hafta	30.12.2025	KONULARIN TEKRARI					1,2,3	
15. Hafta	03-11.01.2026	FİNAL SINAVI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	03-11.01.2026	60	60			
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				100			
	Ara Sınav(lar)	1	08-16.11.2025	40	40,0			
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
	Laboratuvar							
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***			Öğretim Dili:	Türkçe				
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati				Uygulama Saati				
Ara sınav				Yarıyıl Sonu Sınavı				
Kısa Sınav				Proje				
Laboratuvar				Ödev				
Atölye				Seminer				
Alan Çalışması				Sunum				
Diğer				Bireysel Çalışma				
				TOPLAM :				