



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ
EUROPEAN UNIVERSITY OF LEFKE

AŞÇILIK BÖLÜMÜ

PROGRAM BİLGİSİ

www.eul.edu.tr

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

ASÇILIK - DERS KATALOG TANIMLARI

ASLK101 Yiyecek Üretimi I

Öğrencilerin mutfağa ilk adımı olarak nitelendirilebilecek bir içeriğe sahiptir. Mutfak ekipman ve malzemelerini tanıma, temel doğrama teknikleri, sebzeleri hazırlama doğrama ve saklama, sebze garnitürlerini pişirme usulleriyle hazırlama, patates garnitürleri, kahvaltılık yumurtalar ile ilgili konuları içermektedir

ASLK153 Mutfak Yönetimi

Mutfak ve mutfak yönetimi kavramı, mutfak hiyerarşisi, mutfak kültürleri, mutfağın işlevleri ve bölümleri, mutfağın fiziksel özellikleri, mutfak araçları, mutfakta üretim süreci, üretim planlama, mutfakta güvenlik ile ilgili konuları içerir.

SHZY101 Beslenme İlkeleri

Bu ders öğrencilere beslenmenin temel prensiplerini öğretmeyi, beslenme bilimini, besin gruplarını ve besin piramidini öğretmeyi amaçlar. Makro besin öğelerini (karbonhidrat, protein ve yağlar) ve mikro besin öğelerini (vitamin, mineraller ve su), kimyasal yapıları ve vücuttaki kullanımlarıyla, sınıflandırmalarıyla birlikte öğretmeyi amaçlar. Ayrıca besin güvenliği prensipleri, gıda etiketleri ve gıda güvenilirliği yasaları hakkında bilgi vermeyi amaçlar.

ASLK102 Yiyecek Üretimi II

Temel çorba teknikleri, temel sosların yapımı, temel pişirme teknikleri ile et, tavuk ve balık işleme, tabaklama, süsleme, garnitür kullanımı ile temel sıcak ve soğuk mutfak uygulamalarını kapsar.

ASLK108 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri

Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu ile ilgili temel teknikler, et suyu, stok hazırlama, salatalar, etler, sebzeler, hamur işleri, tatlılar ile ilgili temel üretim uygulamalarını ve muhafaza etme yöntemlerini içermektedir.

ASLK154 Mutfak Çeşitleri

Personel mutfağı ve personel yemeği menüsü, kurum mutfağı, yerel mutfak yemekleri, yerel mutfağı yönetmek, alakart mutfaklar, alakart yemekleri, sosları ve garnitürleri konularını içerir.

ORTK106 Türkçe

Bu derste, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki farklar, Yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım, paragraf türleri, metnin tanımı ve metin türleri, yazılı anlatım, yazılı anlatım, planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi, yazma planı hazırlama, kağıt düzeni) bilgilendirici metinler üzerinde kuramsal bilgiler: örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları, bir metnin özetini ve planını çıkarma, yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme.ve sözlü anlatım uygulamaları işlenmektedir.

ORTK108 Tarih

Bu derste, Türk Ulusu'nun kurtarıcısı, Cumhuriyetin kurucusu, dünyanın ender yetiştirdiği asker ve devlet adamı, devrimci ve düşünür Atatürk'ün hayat hikayesinin yanı sıra, bir imparatorluğun çöküşü, Türk Ulusu'nun Atatürk'ün önderliğinde kahramanlık destanları yaratarak bağımsızlığını savunması, genç ve dinamik Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu ve bu Cumhuriyetin hızla yükselişi "Türk İnkılabı" adı verilen büyük atılım ve değişikliklerin ne kadar zamana sığdırıldığı ve bu inkılapların önemi vurgulanmakta ve Atatürk İlkeleri anlatılmaktadır.

ASLK200 Staj

Öğrencilerin aldıkları bilgileri uygulamaya dönüştürecekleri yaz stajıdır.

ASLK205 Menü Plan Stratejileri

Genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır. Menü, standart yemek reçetesi, ürün maliyeti çıkarma, tabldot menü planlama, Ala carte menü planlama, ziyafet menüleri, menü kartı, kalp damar hastaları için menü, sindirim sistemi hastalıklarında için menü, diyabet hastalığında uyulacak menü, sporcu menüsü, çocuk ve genç menüsü, yaşlılar için menü planlama ve vejeteryan menüsü konularını içerir.

ASLK207 Maliyet Kontrolü

Bu ders üretilen mal ve hizmetlerin maliyetlerinin belirlenmesi, maliyet kontrolü, maliyet - verimlilik standartlarının saptanması, incelenmesi, ve değişken maliyet sistemi, işletmenin üretim, satış, finansman ve yönetim masraflarını hesaplamak ve kontrol edebilme konularını içerir.

ASLK209 Dünya Mutfakları

Farklı coğrafyalarda hakim olan mutfakları ve bu mutfaklara ait tarifler, pişirme ve gıda hazırlama yöntemlerini içerir. Öğrenciler farklı coğrafyalarda kullanılan gıda malzemelerini tanır, kullanır ve bu mutfakların kültürlerini, tarihi gelişimini, hizmet ve servis anlayışlarını anlar.

ASLK251 Yiyecek Hizmetleri Yönetimi I

Sıcak veya soğuk servis edilen zeytinyağlı yemekler, meze yapım teknikleri, menülerin başlangıç kısmını oluşturan yemeklerin yapımı, pirinç ve makarna pişirme teknikleri, ileri düzey et, tavuk ve deniz mahsulleri işleme ve pişirme teknikleri, soğuk ve sıcak mutfak uygulamalarını içerir.

ASLK253 Hijyen ve Sanitasyon

Gıda Endüstrisinde hijyen ve sanitasyon kavramları ve önemi, kontaminasyon kaynakları ve önlenmesi, temizlik ve sanitasyon uygulamaları, personel hijyeni, temizlik malzemeleri, sanite ediciler, böcek kontrolü, gıda endüstrisinde kullanılan suyun özellikleri ve dezenfeksiyon konularını içerir.

ASLK206 Pastane Ürünleri

Basit hamur ile börekler hazırlama,, milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile yapılan ürünler, ekmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekorları, poğaça /çörek /simit çeşitleri, pizza çeşitlerini hazırlama, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, kek çeşitleri hazırlama, yaş pasta hazırlama, kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlamak, sütlü tatlılar, Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) hazırlama, dondurma ve sorbe çeşitleri, uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ile süsleme konularını içerir.

ASLK208 Yöresel Mutfaklar

Yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu, Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri, Akdeniz Mutfağı, Akdeniz Mutfağı Yemekleri, Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı ve Trakya Mutfağı Yemeklerini kapsar.

ASLK252 Yiyecek Hizmetleri Yönetimi II

Sous-Vide pişirme tekniği, kızartma teknikleri, sakatat pişirme tekniği, köfte pişirme tekniği, braising ve tütsüleme tekniklerinin yer aldığı, teknik bilgilerin ve ileri düzey mutfak uygulamalarının ağırlıkta olduğu bir ders içeriğine sahiptir.

ISGL202 İş Sağlığı ve Güvenliği

Bu ders kapsamında farklı disiplinlerdeki öğrencilere, sağlıklı ve güvenli çalışma ortamı için alınması gereken tedbirlerin, çalışanların bedensel, ruhsal ve sosyal yönden iyilik hallerinin en üstün düzeyde tutulması, sürdürülmesi ve geliştirilmesi için yapılması gereken düzenlemeler ile, çalışanların işte karşılaştıkları tehlikelerin azaltılması için getirilmiş ykmllklere ait teknik kuralların öğretilmesi hedeflenmektedir. Bu dersin amacı geleceğin yönetici ve çalışanlarına iş yerlerinin çalışanların sağlığı ve yaşam güvenliği yanında, iş yerlerinin mal ve teizat güvenliğini de korumayı öğretmeyi amaçlamaktadır.