

**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**MYO SEÇMELİ DERS İÇERİKLERİ**

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİ Sİ</b>	<b>AKTS</b>
Sağlıklı Beslenme		2+0	2	3

Beslenme ve sağlık arasındaki ilişki, yeterli ve dengeli beslenmenin tanımı, besin ögeleri: proteinler, besin ögeleri: karbonhidratlar, yağlar, besin ögeleri: vitaminler, besin ögeleri: mineraller, su, besin grupları; süt ve süt ürünleri, et, yumurta, kurubaklagil ve yağlı tohumlar, besin grupları; taze sebze ve meyveler, tahıllar ve ürünleri, beslenme ve çeşitli hastalıklar, enerji dengesi: şişmanlık-zayıflık, gıda katkı maddeleri ve sağlık üzerine etkileri geçmişten günümüze beslenme çeşitleri: nutrigenetik, çiğ beslenme, ketojenik beslenme vb. beslenme çeşitleri, beslenme çeşitleri, sağlıklı, yeterli ve dengeli menü planlama ilkeleri, menü planlama.

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KODU</b>	<b>T+U</b>	<b>KREDİSİ</b>	<b>AKTS</b>
Temel Mutfak Bilgisi		2+0	2	3

Mutfağın tanımı, çeşitleri, konumu, bölümleri, mutfak ekipmanları ve özellikleri, mutfak personelinin uluslararası adları ve görev tanımları, mutfakta güvenlik ilkeleri, mutfakta verimli çalışma yolları, besin grupları, besin öğeleri, mise en place (mizanplas), etler ve pişirme yöntemleri, kuru baklagiller ve pişirme yöntemleri, sebzeler, meyveler ve pişirme yöntemleri, süt ve türevleri, tahıllar, yağlar, şekerler ve kuruyemişler, mönü planlama, yemek sunumu ve önemi, yemek sunumu.