

1303- AŞÇILIK

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Risk Önleme
	İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YÖNTEMİ	Meslek Etiği
		İş Organizasyonu
		Sorun Tespiti ve Çözümü
		Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim
		Kalite İzleme,Değerlendirme ve Kontrol
		Ekip Çalışması
	GİRİŞİMCİLİK	Girişimcilik
		İşletme Yönetimi
		İş Fikirlerinin Oluşturulması
		İşletmelerde Kuruluş Yeri ve Kapasite
İşletme Planı		
GENEL TURİZM	İletişim Teknikleri	
	Turizm Hareketleri	
	Ön Büro Hizmetleri	
ORTAK ALAN DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	Besin Grupları
		Hijyen Ve Sanitasyon (Haccp)
	GENEL HİJEN VE GÖRGÜ KURALLARI	Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı
		Kişisel Bakım
DAL DERSLERİ	MUTFAK UYGULAMALARI	Görgü Ve Protokol Kuralları
		Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık
		Fond Ve Temel Çorbalar
		Soslar
		Salata Ve Salata Sosları
		Makarnalar
		Pilavlar
		Sebze Garnitürleri
		Patates Garnitürleri
		Yumurta Pişirme
		Etlerin Hazırlanması
		Et Yemekleri 1
		Et Yemekleri 2
	Balıklar Ve Su Ürünleri	
	Dünya Mutfaqları	
	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	Hamur Tatlıları
		Meyve Tatlıları
		Sütlü Tatlılar
		Tahıl Tatlıları

GELENEKSEL MUTFAK	Türk Mutfağına Özgü Dolma Ve Sarmalar	
	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar	
	Türk Mutfağına Özgü Makarna Ve Mantılar	
	Türk Mutfağına Özgü Tatlılar	
	Türk Mutfağına Özgü Komposto Ve Hoşafılar	
	Kıbrıs Giriş Yemekleri	
	Kıbrıs Ana Yemekleri	
	Kıbrıs Tatlıları	
	Kıbrıs Türk Mutfağıının Reçellerini Bilme ve Pişirebilme	
	MUTFAK YÖNETİMİ VE DENETİMİ	Menü Hazırlama
		Menüye Uygun Reçete Hazırlama
Menüye Uygun İçki Seçimi		
Menüye Uygun Ordövr ve Mezeleri Hazırlama		