

1303- AŞÇILIK-KALFALIK

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Risk Önleme
	MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ	Müşteri Özellikleri
		Müşteri Memnuniyeti
		Müşteri İletişimi
		Satışa Hazırlık
ORTAK ALAN DERSLERİ	GENEL TURİZM	İletişim Teknikleri
		Turizm Hareketleri
		Ön Büro Hizmetleri
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	Besin Grupları
		Hijyen Ve Sanitasyon (Haccp)
		Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı
	GENEL HİJEN VE GÖRGÜ KURALLARI	Kişisel Bakım
		Görgü Ve Protokol Kuralları
DAL DERSLERİ	MUTFAK UYGULAMALARI	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 Mutfakları
	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	Hamur Tatlıları
		Meyve Tatlıları
		Sütlü Tatlılar
		Tahıl Tatlıları
	MUTFAK YÖNETİMİ VE DENETİMİ	Menü Hazırlama
		Menüye Uygun Reçete Hazırlama
		Menüye Uygun Ordövr ve Mezeleri Hazırlama