

**1303 AŞÇILIK**

MESLEKİ GELİŞİM	Etkili İletişim
	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
	Çevre Koruma
	Meslek Etiği
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
MENÜ PLANLAMA	Reçetede ki Malzemeleri Satın Alma
	Menü Maliyetini Hesaplama
MUTFAK UYGULAMALARI	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık
	Fond Ve Temel Çorbalar
	Soslar
	Salata Ve Salata Sosları
	Makarnalar
	Pilavlar
	Sebzeye Garnitürleri
	Patates Garnitürleri
	Yumurta Pişirme
	Etlerin Hazırlanması
	Et Yemekleri 1
	Et Yemekleri 2
	Balık Ve Su Ürünleri
	Dünya Mutfakları
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	Hamur Tatlıları
	Meyve Tatlıları
	Sütlü Tatlılar
	Tahıl Tatlılar
	Milföy Hamuru Hazırlama ve Milföyle Yapılan Tatlılar
	Pastacı Kreması
	Mereng(beze)Hazırlama ve Acı Badem Kurabiyesi, Macaron
	Kıvam Sağlayıcılar(agar, jelatin, nişasta vb.)
KIBRIS MUTFAĞI	Kıbrıs Giriş Yemekleri
	Kıbrıs Ana Yemekleri
	Kıbrıs Tatlıları
	Kıbrıs Türk Mutfağının Reçellerini Bilme ve Pişirebilme
MENÜ HAZIRLAMA	Menüye Uygun Reçete Hazırlama
	Menüye Uygun İçki Seçimi
	Menüye Uygun Ordövr ve Mezeleri Hazırlama

TÜRK MUTFAĞI	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 Hoşafklar
	Kadayıf
	Baklavalar
	Pelteler
	Turşular
DÜNYA MUTFAĞI	Uzak Doğu Mutfağı
	Meksika Mutfağı
	İtalyan Mutfağı
	Fransız Mutfağı

