

SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ
2018

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MUTFAK PLANLAMA	ASC101	1	3+0	3	4
<p>İşletmelerde mutfakın yeri ve önemi, mutfak planlaması, mutfakın konumu ve fiziksel özellikleri, mutfak tasarımında optimizasyon, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, mutfak personelinin görev ve sorumlulukları, mutfak bölümleri, mutfak malzemelerinin bakım onarım ve temizliği, mutfak kazaları, mutfak araçlarının yapımında kullanılan ana malzemeler, mutfak işletmelerinde sanitasyon, hijyen ve güvenlik, mutfak araçlarının çalıştırılmasında kullanılan güç kaynakları, yüzey kaplama ve izolasyonunda kullanılan malzemeler, gıda güvenliği, HACCP ve TSE belgesi konularını içerir.</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MUTFAK ORGANİZASYONU	ASC103	1	2+0	2	4
<p>Yiyecek içecek endüstrisi, yiyecek içecek işletmelerinde organizasyonel yapı, yiyecek içecek işletmelerinde yönetim ve fonksiyonları, yiyecek içecek işletmelerinde departmanlar arası iletişim, işletmenin kuruluşu ve kuruluş yeri seçimi, üretim maliyetleri ve fiyatlandırma stratejileri, yiyecek içecek işletmelerinde finansal yönetim, yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ve tutundurma faaliyetleri yiyecek içecek işletmelerinde insan kaynakları yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde arge yiyecek içecek işletmelerinde servis yönetimi yiyecek içecek işletmelerinde tedarik, yiyecek iç işletmelerinde bütçe planlaması konularını içermektedir.</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
KONUK İLETİŞİMİ	ASC 105	1	3+0	3	4
<p>İletişim türlerinin sınıflandırılması, yazılı ve sözlü iletişim, telefonla iletişim, sözsüz iletişim kodlarının önemi, yüz yüze iletişimde beden dili kullanımı ve önemi, konuk tipleri ve davranışları, konuğun işletme içerisinde karşılaşabileceği olağan dışı durumlar, müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar, konuk isteklerinin, şikâyetlerinin alınması, konuk isteklerinin, şikâyetleriyle ilgili kullanılacak formlar ve değerlendirme yöntemleri konularını içerir.</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	ASC107	1	2+1	3	4
<p>İşletmeye uygun servis çeşidini seçebilme yeteneği, farklı servis sistemlerine göre mönü hazırlanması, servis salonlarının dekorasyonu, ekipmanların yerleşimi, amaçları ve personel görev ve sorumlulukları gibi konuları içermektedir.</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	ASC 109	1	2+0	2	4
<p>Kalite yaklaşımları, kalite standartları, üretim ve hizmet sektöründe kalite standardının önemi, kalite ve verimlilik, kalite ve maliyet, toplam kalite yönetiminin tarihsel gelişimi, toplam kalite yönetiminin temel esasları, toplam kalite yönetiminin araç ve teknikleri, toplam kalite yönetimi uygulama adımları, toplam kalite yönetiminde sorun çözme teknikleri, Türkiye’de TKY uygulamaları gibi konular yer almaktadır.</p>					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ
2018

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ GENEL TURİZM	ASC 115	1	2+0	2	4
Turizm ve turist kavramları, turizm çeşitleri, turizmin gelişimi, tarihi süreçte turizm, turizmin gelişmesine etki eden faktörler, turizm piyasası, turizm arzı, turizm talebi, turizmin ekonomik etkileri, ödemeler dengesi, istihdam etkisi, milli gelir etkisi, turizmin sosyal, ekonomik ve fiziksel çevre ilişkisi. turizm ve çevre, Türkiye’de turizmin geleceğine yönelik SWOT Analizi konularını içerir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ATATÜRK İLKE VE İNKILAPLARI I	ATA 101	1	2+0	2	2
Osmanlı imparatorluğu reformları; Trablusgarp ve Balkan Savaşları; Birinci dünya Savaşı; Mondros ateşkes Antlaşması; Kongreler; Kurtuluş savaşının cepheleri; Mudanya ateşkes antlaşması ve Lozan barış antlaşması.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İNGİLİZCE I	ING 101	1	2+0	2	2
Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK DİLİ I	TAR 101	1	2+0	2	2
Dil, Diller ve Türk Dili, Dil bilgisi, sözcük ve cümle, kelime türleri, anlatımın öğeleri ve anlatımın türleri, düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	ASC 102	2	2+0	2	2
Temel Bilgiler / Windows İşletim Sistemi / Kelime İşleme / Veri Tabanı Kullanma / Sunum Hazırlama / Çizelge Uygulamaları / Bilgi Ağları Kullanma: E-Posta					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	ASC104	2	2+2	4	5
Bu ders pişirme yöntemlerinin nasıl olduğu ve seçilen pişirme yöntemine en uygun doğrama şekillerinin nasıl olması gerektiği hakkında konuları içermektedir. Endüstriyel mutfaklarda yer temel ekipman ve araç-gereçlerin güvenli ve doğru şekilde kullanabilmesi, dünyada kullanılan temel doğrama ve pişirme teknikleri ile bu tekniklerle yapılan yemekleri, büyük ve küçükbaş hayvanda yer alan etin bölümlerini ve bu etlerle yapılabilecek yemekleri, kümes hayvanlarının bölümleri ve bu bölümler ile yapılabilecek yemekleri, deniz ürünleri, balık filetosu ve bu ürünlerle yapılacak yemeklerin uygulamaları eğitimi içerir. Her tür hizmet ve tesis için menü planlamasının açıklamasını içerecektir. Öğrenciler seçme, geliştirme, fiyat yapısı ve restoran tarzı da dahil olmak üzere menü düzenini anlamaya çalışacaklardır. Bu ders menü, lokasyon ve beklenen müşteri türünü içeren gıda hizmeti dizayn konseptini içermektedir. Öğrenciler, gıdaların uygun bir şekilde taşınması ve depolanması spesifikasyonları da dahil olmak üzere, satın alma prosedürlerine tabi tutulacaklardır. Bu ders konferans, gösteri ve yemek hazırlama, maliyet hesaplama yöntemlerini ve menü yönetim-denetim konularını içermektedir.					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ
2018

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MENÜ PLANLAMA	ASC 106	2	3+0	3	5
Sağlıklı Beslenme İçin Gerekli Besinler Özellikleri, Dengeli Beslenme İçin Gerekli Günlük Besin Miktarı ve Beslenme İlkeleri / Mönü Planı Nedir, Planlamaya Etki Eden Faktörler Nelerdir? / Misafirlerin Sosyal ve Ekonomik Durumlarına Uygun Mönülerin, Standart Reçetelerin, Porsiyonlarının Oluşturulması / Aylık Master Menü Planlama / Haftalık Menü Planlaması / Menü ve Müşteri İlişkisi Memnuniyeti / Özel menüleri oluşturmak / Porsiyon maliyetlerini hesaplamak / Satış fiyatını oluşturmak / Ön hazırlıkları yapmak / Menü kartlarını hazırlamak / Menü Değerlendirilmesi/ Mutfak çeşitleri/ Mutfak Organizasyonu					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YÖRESEL MUTFAK	ASC 108	2	3+1	4	6
Geleneksel Mutfak Araç Gereçleri ve Yöresel Yemekler, Bölgelere göre farklılık gösteren yemekler, Bölgelere göre pişirme teknikleri, Bölgelere göre saklama koşulları, Yöresel mutfacı oluşturan faktörler, Mevsimsel ve/veya dönemsel tüketim farklılıkları, Yöresel Mutfakların Yiyecek İçecek Ritüelleri, Bölgelere özgü tarifler.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ TURİZM COĞRAFYASI	ASC 110	2	3+0	3	3
Coğrafya ve Turizm İlişkisi; Turizm Coğrafyası ile İlgili Temel Kavramlar; Turizm Talebinin Coğrafi Dağılımı; Turizm Arzının Coğrafi Dağılımı; Uluslararası Turizm ve Uluslararası Turist Akışları; Türkiye'de Turizm ve Yerli Turist Akışı;Türkiye'nin mevcut turizm potansiyeli (doğal ve kültürel çekicilikler), alternatif turizm etkinlikleri ve Türkiye'de uygulanabilirlikleri, sorunlar ve çözümleri.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ HİJYEN SANİTASYON	ASC 114	2	3+0	3	3
Yiyecek ve içecek servisinin sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği ile ilgili kısmı tanıtmakta ve aynı zamanda öğrencilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını incelemelerini sağlamaktadır.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	ATA 102	2	2+0	2	2
Atatürk'ün ilkeleri ve inkılapları, Atatürk döneminde Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikası ve Türk tarihi					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK DİLİ II	TAR 102	2	2+0	2	2
Yazılı ve sözlü anlatım türleri; noktalama ve yazım kuralları, anlatım bozuklukları					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
----------	------	---------	----------	---------	------



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ
2018

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İNGİLİZCE II	ING 102	2	2+0	2	2
Geçmiş zaman-gelecek zaman-modal fiiller-yer yön sorma verme-mektuplar-nazik istek yapılar					
MESLEKİ İNGİLİZCE I	ASC 201	3	3+0	3	3
Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleri mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileridir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	ASC 203	3	3+2	5	5
Bu ders pişirme yöntemlerinin nasıl olduğu ve seçilen pişirme yöntemine en uygun doğrama şekillerinin nasıl olması gerektiği hakkında konuları içermektedir. Endüstriyel mutfaklarda yer temel ekipman ve araç-gereçlerin güvenli ve doğru şekilde kullanabilmesi, dünyada kullanılan temel doğrama ve pişirme teknikleri ile bu tekniklerle yapılan yemekleri, büyük ve küçükbaş hayvanda yer alan etin bölümlerini ve bu etlerle yapılabilecek yemekleri, kümes hayvanlarının bölümleri ve bu bölümler ile yapılabilecek yemekleri, deniz ürünleri, balık filetosu ve bu ürünlerle yapılacak yemeklerin uygulamaları eğitimi içerir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SOĞUK MUTFAK	ASC 205	3	3+1	4	5
Soğuk soslar ve marinatlar, Salatalar, Türk mutfağına ait soğuk mezeler, Dünya mutfağına ait soğuk mezeler, Soğuk ordövrler, Soğuk kanepeler ve sandviçler, Soğuk çorbalar, Zeytinyağlılar, Pate, galantin ve muşlar, Soğuk büfe, Soğuk tabakların hazırlanması ve sunumu, Soğuk büfelerin hazırlanması ve dekoru					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MUTFAK ÜRÜNLERİ	ASC 207	3	3+1	4	4
Sebze ve meyve garnitürleri hazırlama, Karbonhidratlı ve et garnitürleri hazırlama, Berrak ve koyu kıvamlı çorbaları hazırlama, Milli ve özel çorbalar hazırlama, Kahvaltılık yumurta hazırlama, Kahvaltılık yiyecek –içecek hazırlama, Sığır,dana,koyun,kuzu etini kullanıma hazırlama, Kümes, av hayvanları ve sakatatları kullanıma hazırlama, Su ürünlerini hazırlayıp pişirme					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	ASC 209	3	2+1	3	4
Ziyafet anlaşması yapmak ziyafet öncesi hazırlık yapmak ziyafet servisi yapmak outside catering organizasyonu yapmak müzik eğlence aktivitesini organize etmek catering servisini yapmak konularını içermektedir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEKTÖR UYGULAMALARI-I	ASC 211	3	0+8	4	5
Sektörel araştırma içeriğini paylaşma.					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ
2018

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ İLETİŞİM	ASC 213	3	2+0	2	2
Öğrencinin, iletişim ve önemini, iletişim kurma yolları, engel ve problemleri, iletişim türleri ve modelleri, örgütsel iletişimin anlamı ve işlevleri, etkin iletişimin özelliklerini kavramasını sağlamaktır.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İŞÇİ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ	ASC 215	3	2+0	2	2
Bu ders, iş sağlığı ve güvenliği hakkındaki temel kavramlar ve tarihsel gelişim kavramlarını; işyerindeki işyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanının görev yetki ve sorumluluklarını; risk, tehlike, birincil, ikincil, üçüncül koruma kavramlarını; fiziksel, kimyasal, biyolojik ve psikososyal riskler; işyerlerindeki iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı ve işyerindeki uygulamalar konularını içerir.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MESLEKİ YABANCI DİL-II	ASC 202	4	3+0	3	2
Yemek tarifleri, uluslararası mutfakları ve farklı pişirme tekniklerini yabancı dilde öğrenmek.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAKLARI	ASC 204	4	3+2	5	5
Ülkelerin sahip olduğu farklı lezzetleri tanımak, bölgesel farklılık gösteren tarifler konusunda mesleki yeterliliğe sahip olmak. Bu dersin içeriğinde Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika kıtalarına ait mutfakların öne çıkan özellikleri ve uygulamaları yer alır. Öğrencilerin bu coğrafyalardaki yiyecek kültürü ve mutfakları konularında bilgi sahibi olmaları sağlanır. Dünya üzerindeki o bölgelere ait reçetelerin bilgisi teorik ve uygulamalı olarak verilir.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ZİYAFET MUTFAĞI	ASC 206	4	3+1	4	4
Ziyafet organizasyonu yapmak, Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapmak, Out side Catering faaliyetini yapmak, Açık büfe yiyecekleri hazırlamak/hazırlatmak, Açık büfe için kahvaltı büfesi hazırlama, Açık büfe için yemek ve kokteyl hazırlama.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MUTFAK ÇEŞİTLERİ	ASC 208	4	3+0	3	4
Personel mutfağını yönetmek, Kurum mutfağı yemeklerini hazırlamak/hazırlatmak Yerel mutfağı yönetmek, Alakart mutfak çalışmaları yapmak, Alakart yemekleri, sosları ve garnitürleri hazırlamak/hazırlatmak.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEKTÖR UYGULAMALARI-II	ASC 210	4	0+8	4	5
Sektör Uygulamaları öğrencinin edindiği teorik ve pratik bilgileri sektördeki uzman kişiler denetiminde ve gözetiminde uygulayabilmesi ve geliştirmesini sağlamaktır.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	ASC 212	4	2+1	3	4
Tanışma ve tanıştırma kuralları, hitapla ilgili kurallar, yazışmalarda dikkat edilecek kurallar, telefon görüşmelerinde uyulması gereken kurallar, selamlama kuralları, ziyaret ve görüşmelerde uyulacak kurallar, yemekle ilgili kurallar, toplantılarla ilgili kurallar, giyimle ilgili uyulması gereken kurallar.					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ
2018

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ PASTANE ÜRÜNLERİ	ASC 214	4	2+0	2	3
<p>Çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. Basit hamur ile ürün ile hazırlamak/ hazırlatmak, yağlı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, mayalı hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, pişmiş hamur ile ürün hazırlamak/ hazırlatmak, kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak, kuru pasta hazırlamak/ hazırlatmak, tatlı hazırlamak/ hazırlatmak, tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak/ hazırlatmak, şeker ve çikolata süslemeleri yapmak/yaptırmak.</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	ASC 218	4	2+0	2	3
<p>Araştırma yöntemleri, niceliksel araştırma (quantitative research), niteliksel araştırma – qualitative research: (gözlem, örnek olay, mülakat, anket), araştırma kaynakları (kütüphaneler, elektronik ortam, üniversite kütüphaneleri, devlet arşivleri, elektronik kütüphaneler, süreli yayınlar, gazete arşivleri), bilimsel yazma ve sunu hazırlama, ofis programlarına ait uygulamalar, APA yazım yöntemi. İçindekiler tablosu, kaynak gösterme, tablo ve grafik hazırlama, Problemin ortaya konması, amacın ve konuya ait önemin belirlenmesi, araştırmayla ilgili varsayım, sınırlılıklar, yöntemin ortaya konması, araştırma yapılacak konuyla ilgili kaynak taraması yapma, rapor ve yazım aşaması, hazırlanan konunun sunulması, sunulan konu üzerinde tartışma ortamı.</p>					



Bu belgeye QR kodu okutarak ya da URL adresini yazarak erişebilirsiniz
sbmyo.siirt.edu.tr/detay/ders-icerikleri/622914418.html

