

SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2022

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	ACB101	1	3+0	3	4
Yeterli ve dengeli beslenme, yaşam için gerekli olan besin öğeleri, Karbonhidratlar, Proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, mineraller, su ve alkoller					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
GASTRONOMİ TARİHİ	ACB103	1	2+0	2	4
Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişimi, Rönesans dönemi, Avrupa ve dünya kültürleri, Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri, Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından ortaya çıkan değişiklikler.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	ACB105	1	3+0	3	4
Gıdaların Kimyasal Bileşimi, Enzimler, Gıdalarda Duyusal Özellikler, Gıdaların Bozulması, Gıdaların Muhafaza Yöntemleri. Gıda Katkı Maddeleri. Konserve Meyve Suyu Üretim Teknolojisi. İçecek Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Et Teknolojisi, Fermantasyon Teknolojisi konularını içermektedir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI	ACB107	1	3+3	5	8
Temel sos ve türevlerini hazırlamak, Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek, Salata ve salata sosları hazırlamak, Pilavlar, Makarnalar					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	ATA101	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	ING101	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	TUR101	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					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2022

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
(SEC)GIDA GÜVELİĞİ VE HİJYEN	ACB109	1	2+0	2	2
Kişisel bakım, iş kıyafetlerinin bakım ve temizliği, vücut mekaniğine uygun hareketler, personelin üzerinde ve dolabında bulunması gereken araç gereçler, gıda güvenliği mevzuat ve sistemleri, gıda hijyeni, çalışma ortamı hijyeni, ekipman hijyeni					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
(SEC) BAHARATLAR	ACB113	1	2+0	2	2
Dünyada ve Türkiye’de Baharat Ticaretinin Tarihi, Baharat Bitkilerinin Tanıtılması, Önemli Baharat Bitkilerinin Tarımı, Kullanım Alanları, Türkiye’de Yetiştiriciliği Yapılan ve Yapılabilecek Baharat Bitkilerinin İncelenmesi, Baharatların İnsan Fizyolojisi Üzerindeki Etkileri, Baharat Pazarının İncelenmesi konularını içermektedir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MUTFAK UYGULAMALARI	ACB102	2	3+2	4	6
Uluslararası Özel Çorbalar, Soslar, Patates Garnitürleri, Etlerin hazırlanması, Kümes hayvanları, Sakatatlar, Su ürünleri, Sebzeler, Kuru Baklagiller					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MENÜ VE MUTFAK YÖNETİMİ	ACB104	2	3+0	3	5
Sağlıklı Beslenme İçin Gerekli Besinler Özellikleri, Dengeli Beslenme İçin Gerekli Günlük Besin Miktarı ve Beslenme İlkeleri / Menü 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
YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDEKİ TRENDLER	ASC 213	2	2+0	2	3
Fast food Akımı, Slow food akımı, Franchising, temalı restoran ve bar kavramları, hızlı-rahat restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stilistiği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
BESLENME ANTROPOLOJİSİ	ACB108	2	2+0	2	4
Antropoloji, Paleolitik ve Neolitik Dönemde Beslenme, Sosyal Antropoloji ve Kültür, Antik Dönemde Beslenme, Orta Çağda Beslenme, Beslenmenin Toplumsal ve Siyasal Etkileri, Beslenmenin Fizyolojik ve Psikolojik Etkileri, Çok Kültürlülük-Küreselleşme ve Beslenme, Tarım Devrimi ve Sanayi Devriminin Beslenme Alışkanlıklarına Etkisi, Farklı Toplamlar ve Beslenme Alışkanlıkları konularını içermektedir.					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2022

--

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	ATA102	2	2+0	2	2
Atatürk'ün ilkeleri ve inkılapları, Atatürk döneminde Türkiye Cumhuriyetinin dış politikası ve Türk tarihi					

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					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK DİLİ II	TUR 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
SÜRDÜRÜLEBİLİR YİYECEK VE İÇECEK	ACB 116	2	2+0	2	3
Sürdürülebilirlik Kavramı, Sürdürülebilirliğin Tarihsel Gelişimi, Sürdürülebilir Kalkınma, Sürdürülebilir Tedarik Zinciri, Sürdürülebilir Üretim ve Üretim Yönetimi, Çevre Odaklı Üretim Stratejileri, Enerji-Su-Atık Yönetimi, Sürdürülebilirliğin Boyutları, Sürdürülebilir Tüketici Davranışı, Turizm Sektöründe Sürdürülebilir Tüketici Davranışı, Sürdürülebilirlik ve Dijitalleşme İlişkisi, Gıda İsrafi ve İsrafin Değerlendirilmesi konularını içermektedir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YEMEK SÜSLEME SANATI VE FOTOĞRAFÇILIK	ACB 112	2	2+0	2	3
Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme konuları anlatılmakta ve yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve becerileri kapsamaktadır.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK MUTFAĞI	AC 201	3	3+2	4	6
Türk Mutfağına Özgü Zeytinyağlı Yemekler ve Mezeler, Et ile Yapılan Çorbalar, Hamur İşi ile Yapılan Çorbalar, Tavuk ile Yapılan Çorbalar, Sebze ile Yapılan Çorbalar, Et ile Yapılan Yemekleri, Tavuk ile Yapılan Yemekleri, Türk Mutfağına Özgü Salataları, Ara Sıcakları, Ara Soğukları, Türk Mutfağına Özgü Tatlıları, Kebaplar, Hamur İşleri ve Pilavlar konusunu içermektedir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YÖRESEL MUTFAK	ACB 203	3	3+2	4	6



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



ŞİİRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2022

Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Ege, Marmara, İç Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yer alan şehirlerde uygulanan pişirme teknikleri, bu yörelerde kullanılan baharatlar, otlar, peynirler, çorbalar, et, balık yemekleri, sebze ve hamur yemekleri, diğer bölge mutfakları arasındaki temel farklar, aynı yemeğin farklı yörelerde farklı isimlerle adlandırılmasının nedenleri

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KONSEPT VE TASARIM	ACB 205	3	2+0	3	3
Yiyecek içecek işletmelerinin konseptlerine uygun tasarımların yapılması ve menülerin planlanmasını içerir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	ACB 207	3	2+0	3	3
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. içindikiler tablosu, kaynak gösterme, tablo ve grafik hazırlama, Problemin ortaya konması, amacın ve konuya ait önemin belirlenmesi, araştırma ile 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					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEKTÖR UYGULAMALARI I	ACB 209	3	0+8	6	6
Sektörel araştırma içeriğini paylaşma.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ İŞÇİ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	ACB213	3	2+0	3	3
İşçi sağlığı ve iş yeri güvenliği ile ilgili temel kavramlar, işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili hizmet sunan ulusal ve uluslararası örgüt ve kuruluşlar ile bunların görevleri, İş kazaları, nedenleri ve önleyici tedbirler, meslek hastalıkları, tedavi ve bakımı, İşçi sağlığı ve güvenliğinde eğitimin önemi, konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışanlarına yönelik işçi sağlığı ve iş güvenliği, iş kazalarında ilk yardım, işçi sağlığı-iş güvenliği ve beslenme ilişkisi.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAKLARI	ACB 202	4	3+2	6	6



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



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2022

Dünya mutfaklarına giriş, Asya mutfağı: İran mutfağı, Asya mutfakları: Rus ve Orta Asya mutfakları, Asya mutfakları: Hint Mutfağı, Asya mutfakları: Çin mutfağı, Asya mutfakları: Tayland, Kore ve Japon mutfakları, Avrupa mutfakları: İtalyan mutfağı, Avrupa mutfakları: Fransız mutfağı, Avrupa mutfakları: İspanyol mutfağı, Güney Amerika Mutfakları, Orta Amerika mutfakları, Kuzey Amerika mutfakları, Meksika mutfağı, Afrika mutfakları, Avustralya ve Yeni Zelanda mutfakları, İngiliz ve Balkan ülkeleri mutfağı, İskandinav ülkeleri mutfağı.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
OSMANLI MUTFAĞI	ACB204	4	2+2	5	5

Osmanlı Mutfakları Hakkında Genel Bilgiler, Anadolu Mutfağının Doğuşu, Osmanlı Mutfağında Çorbalar, Osmanlı Mutfağında Pilavlar, Osmanlı Mutfağında Hamur İşleri, Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler, Meyve ile Yapılan Ana Yemekler, Tatlılar ve Şerbetler Konularını İçermektedir.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İÇECEKLER	ACB 206	4	2+2	4	4

İçeceklerin tarihsel gelişimi ve kültürle etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, yiyecek ve içecekler arasındaki uyum incelenir.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEKTÖR UYGULAMALARI II	ACB 208	4	0+8	6	6

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
BİTİRME PROJESİ	ACB 210	4	2+0	3	3

Öğrenci dört yıl boyunca almış olduğu teorik dersler, pratik uygulamalar ve uygulamalı eğitimlerin sonucunda edindiği tecrübeleri birleştirerek alanında donanım sahibi olduğunu gösterebileceği bir proje çalışması yapar

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ULUSLARARASI MUTFAKLARDA PEYNİR ÇEŞİTLERİ	ACB216	2	2	3	3

Beyaz peynir, Brie ve Camembert peyniri üretimi, Çeçil ve Cheddar peyniri üretimi, Cottage, Dil peyniri üretimi, Edam, Emmental peyniri üretimi, Feta ve Gorgonzola peyniri üretimi, Gouda, Gravyer peyniri üretimi, Hellim ve Kaşar (Kaşkaval) peyniri üretimi, Limburg ve Lor peyniri üretimi, Mihaliç ve Mozzarella peyniri üretimi, Otlu peynirlerin üretimi, Parmesan ve Rokfor peyniri üretimi, Tulum peynirleri üretimi konularını içermektedir.



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2022

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YİYECEK SERVİS SİSTEMLERİ	ACB212	4	2+0	3	3
<p>Kuvert çeşitleri, yiyecek-içecek servisi, servis personeli, servis türleri, temel servis türleri, uluslararası servis usulleri, protokol bilgileri, serviste hijyen kuralları.</p> <p>FOOD SERVICE SYSTEMS Cover types, food and beverage service, service personnel, service types, basic service types, international service procedures, protocol information, hygiene rules in service</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ VEJETARYAN MUTFAĞI	ACB214	4	2+0	3	3
<p>Alternatif beslenme akımları, vejetaryen mutfağının kökenleri, vejetaryen mutfak akımı, vejetaryen beslenme, vejetaryen türleri, Türkiye'de vejetaryen konseptli işletmeler, vejetaryen mutfağı ürünleri.</p> <p>ELECTIVE VEGETARIAN CUISINE Alternative nutrition trends, the origins of vegetarian cuisine, vegetarian cuisine, vegetarian nutrition, vegetarian types vegetarian-concept businesses in Turkey, vegetarian cuisine products.</p>					



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

