

SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2020

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ 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
TÜRK DİLİ I	TUR 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
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
BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	ASB 101	1	3+0	3	4
Beslenmenin Önemi, Yeterli ve Dengeli Beslenme, Besin Öğeleri, Besin Enerji Değerleri, Enerji metabolizması, Enerji dengesizlikleri, Başlıca Besin Grupları, Başlıca Yiyecek Grupları, Özel Durumlarda Olanların Beslenmesi, Beslenme Eğitimi.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
GASTRONOMİ TARİHİ	ASB 103	1	2+0	2	4
Yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan 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 açılardan ortaya çıkan değişiklikler					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
GIDA BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİ	ASB 105	1	3+0	3	4
Gıdaların kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler. Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri. Gıdaların bozulması, gıdaların muhafaza yöntemleri. Gıda katkı maddeleri. Konserve meyve suyu üretim teknolojisi. Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI I	ASB 107	1	6+0	4	8
Temel sos ve türevlerini hazırlamak, Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek, Salata ve salata sosları hazırlamak, Pilavlar, Makarnalar					



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
2020

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ HİJYEN ve SANİTASYON	ASB 109	1	2+0	2	2
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
SEÇMELİ GIDA GÜVENLİĞİ ve GIDA MEVZUATI	ASB 113	1	2+0	2	2
El yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilir. Özellikle satın alma, hazırlama, işleme, pişirme, bekletme, saklama ve servis gibi yiyecek akışı sırasında doğabilecek potansiyel riskler ve bunların kontrol önlemleri de örnek olay çalışmalarının yardımıyla detaylı bir şekilde verilmektedir. Çalışanlara karşı tehlike oluşturabilecek belirli riskler (kesikler, yanıklar, kayma ve düşme, elektrik şoku vb.) iş güvenliği kapsamında ele alınmaktadır.					

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 Cumhuriyetinin dış politikası ve Türk tarihi					

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
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
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	ASB 102				
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
TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI II	ASB 104	2	0+6	4	6
Uluslararası Özel Çorbalar, Soslar, Patates Garnitürleri, Etlerin hazırlanması, Kümes hayvanları, Sakatatlar, Su ürünleri, Sebzeler, Kuru Baklagiller					



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
2020

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MENÜ VE MUTFAK YÖNETİMİ	ASB 106	2	3+1	3	6
<p>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</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YÖRESEL MUTFAK	ASB 108	2	6+0	4	6
<p>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</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ YEMEK SÜSLEME SANATI ve FOTOĞRAFÇILIK	ASB 110	2	2+0	2	2
<p>Fotoğraf Makinesinin tanıtımı ve makine ayarları, fotoğrafta özel efektler, görüntüleri projekte etmek, fotoğraf makinası efektleri, filtre ile efekt uygulamaları, hareket, film efektleri, karanlık oda efektleri, fotoğrafta sanatsal yaklaşımlar, yemek fotoğrafçılığı, menü fotoğrafçılığı.</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ GASTRONOMİ MİTOLOJİSİ	ACK 114	2	2+0	2	2
<p>Dünya mitlerinin tanımı, günümüzdeki yeri ve öneminin anlaşılması. Batı (Yunan ve Roma) mitolojileri ağırlıklı olarak, mitlerin tarihçesi, önemli mitolojik tanrı ve tanrıçalar, kahramanlık ve aşk hikayelerinin tanıtılması. Mitolojik konuların Güzel Sanatların tüm dalları içinde görüldüğü sanat eserlerinden örneklerin tanıtılması, Gastronomi ve mitolojik hikayeler arasında bağlantı kurulması</p>					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MESLEKİ YABANCI DİL-I	ACK 201	3	3+0	3	3
<p>Öğrencilerin sonraki yıllarda görececekleri 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.</p>					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2020

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK MUTFAĞI- I	ACK 203	3	0+6	4	6
Türk mutfağı tarihi, yöresel mutfaklar, şerbetler, Türkiye'nin her bölgesinden mutfaklar ile ilgili çalışmalar.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAKLARI-I	ASC 205	3	0+6	4	5
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
GİRİŞİMCİLİK	ACK207	3	3+0	3	3
Bu ders kapsamında girişimciliğin kavramsal çerçevesi, yaklaşımları, fonksiyonları, süreci, Girişimcilik kültürü ve girişimcilik ahlakı ile ilgili konulara işlenecektir. Girişimcilik ve küçük işletmelerin yönetimi ile ilgili temel kavram ve konular tanıtılacaktır.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MEZUNİYET PROJESİ	ACK 209	3	3+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
SEKTÖR UYGULAMALARI-I	ACK 211	3	0+8	4	5
Sektörel araştırma içeriğini paylaşma.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDEKİ TRENDLER	ACK 213	3	2+0	2	2
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 stilistliği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İŞÇİ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ	ACK 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; işyerilerindeki iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı ve işyerindeki uygulamalar konularını içerir.					



SIIRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ
2020

--

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MESLEKİ YABANCI DİL-II	ACK 202	4	3+0	3	3
Yemek tarifleri, uluslararası mutfakları ve farklı pişirme tekniklerini yabancı dilde öğrenmek.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAKLARI-II	ACK 204	4	0+6	4	6
Ülkelerin sahip olduğu farklı lezzetleri tanımak, bölgesel farklılık gösteren tarifler konusunda mesleki yeterliliğe sahip olmak.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK MUTFAĞI-II	ACK 206	4	0+6	4	6
Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak öğrencilere aktarılmasının amaçlandığı bu dersin içeriğinde ayrıca Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması ve bugün gelinen noktada Türk yerel mutfak özellikleri yer alır. Öğrenciler coğrafi bölgelerin Türk mutfağına sunduğu zenginlikleri mevsim, iklim, toprak, hammadde, alışkanlıklar vb. açısından uygulamalarla öğrenirler. Bahar dönemine uygun olarak Akdeniz mutfağı, Ege mutfakları ağırlıklıdır.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İÇECEKLER	ACK 208	4	2+0	2	3
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	ACK 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
MEZUNİYET PROJESİ-II	ACK 212	4	3+0	3	3
Bu derse kayıt yaptırabilmek için öğrencinin son dönem öğrencisi olması gerekir. Bir önceki dönemde ortaya koyduğu projesinin devam ettirip sonuçlandırır.					



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
2020

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ MARKA İMAJI	ACK 218	4	2+0	2	2
Kavramsal Boyutuyla Marka ve Marka Yönetimi, Marka Konumlandırma, Marka Kimliği, Markalama Süreci, Markalama ve Tüketici Davranışı, Marka İletişimi, Markalama ve Yeni Medya, Marka Kimliği ve marka imajı konularını içerir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ AÇIK BÜFE	ACK 214	4	2+0	2	2
Açık büfe tanımı, özellikleri ve türleri, açık büfe organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, açık büfe menüleri oluşturma fiyatlandırma, açık büfe menülerinin uygulanması, kokteyl tanımı, özellikleri ve türleri, kokteyl organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, kokteyl menüleri oluşturma fiyatlandırma, kokteyl menülerinin uygulanması, ziyafet tanımı, özellikleri ve türleri, ziyafet organizasyonlarında planlama ve ön hazırlık çalışmaları, ziyafet menüleri oluşturma fiyatlandırma, ziyafet menülerinin uygulanması					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ VEJETARYEN MUTFAĞI	ASB 216	4	2+0	2	2
Vejetaryen mutfağının tanıtılması, genel yapısının tanıtılması vejetaryen mutfağında alternatif ürün kullanımı, Vejetaryen menü hazırlanması ve dikkat edilecek noktalar, vejetaryen reçete örnekleri					

