

SIİRT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ- 2024
1. SINIF 1. DÖNEM

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 ögeleri 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	OLH101	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 ve YİYECEK TARİHİ	OLH103	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	OLH107	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, fermentasyon teknolojisi					



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI	OLH109	1	3+3	5	6

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
SEÇMELİ GIDA GÜVENLİĞİ ve HİJYEN	OLH111	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. 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.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ BAHARATLAR	OLH115	1	2+0	2	2

Baharatların tarihsel yolculuğu, kültürel değerleri ve ticaretteki rolü incelenir. Farklı coğrafyalarda baharatların yemeklerde kullanım biçimleri ve tat-aroma etkileri değerlendirilir. Baharatların sağlık üzerindeki işlevleri ve gastronomideki yaratıcı uygulamaları ele alınır.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDEKİ TRENDLER	OLH105	1	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 stilistiği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler

1. SINIF 2. DÖNEM

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
TÜRK DİLİ II	TUR102	2	2+0	2	2

Yazılı ve sözlü anlatım türleri; noktalama ve yazım kuralları, anlatım bozukluklar



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İNGİLİZCE II	ING102	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
SEÇMELİ KARIYER PLANLAMA	KPD102	2	2+0	2	3
Öğrencilerin mesleki hedeflerini belirlemelerine ve kişisel gelişimlerini planlamalarına rehberlik edilir. Gastronomi sektöründeki kariyer olanakları, iş kolları ve girişimcilik fırsatları tanıtılır. Etkili iletişim, özgeçmiş hazırlama ve mülakat teknikleri gibi profesyonel beceriler geliştirilir. Uzun vadeli kariyer yolculuğunda etik değerler ve sürdürülebilirlik anlayışı vurgulanır.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
MUTFAK UYGULAMALARI	OLH102	2	2+4	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	OLH104	2	3+0	3	3
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	OLH104	2	2+4	4	5
Geleneksel Mutfak Araç Gereçleri ve Yöresel Yemekler, Bölgelere göre farklılık gösteren yemekler, Bölgelere göre pişirme teknikleri, Bölgelere göre saklama koşulları, Yöresel mutfakçı 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
ULUSLARARASI MUTFAKLARDA PEYNİR ÇEŞİTLERİ	OLH108	2	2+0	2	2
Dünyanın farklı mutfak kültürlerinde kullanılan peynir çeşitleri ve üretim yöntemleri tanıtılır. Peynirlerin duyuşal özellikleri, kullanım alanları ve yemeklerdeki rolü incelenir. Coğrafi işaretli ve yöresel peynirlerin gastronomik değeri üzerinde durulur. Uygulamalı çalışmalarla peynirlerin yemeklerle uyumu ve sunum teknikleri öğretilir.					



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
BESLENME ANTROPOLOJİSİ	OLH110	2	2+0	2	2
Bu ders, beslenme olgusunu kültürel, toplumsal ve tarihsel bağlamda incelemeyi amaçlar. İnsan topluluklarının yiyecek seçimleri, hazırlama yöntemleri ve tüketim pratikleri antropolojik bakış açısıyla ele alınır. Farklı coğrafya ve kültürlerde beslenme alışkanlıklarının oluşumunda inanç, kimlik ve toplumsal yapıların rolü tartışılır. Yiyeceklerin sadece biyolojik ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel anlam ve sembol taşıyıcı olduğu vurgulanır. Ritüeller, gelenekler ve kuşaktan kuşağa aktarılan beslenme alışkanlıkları analiz edilir. Modernleşme, küreselleşme ve göç gibi süreçlerin beslenme kültürlerine etkileri incelenir. Öğrencilere, gastronomi ile antropoloji arasında disiplinlerarası bir köprü kurma becerisi kazandırılır. Teorik tartışmalar uygulama örnekleri ve vaka analizleri ile desteklenir.					

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ SÜRDÜRÜLEBİLİR YİYECEK İÇECEK	OLH118	2	2+0	2	2
Ders, sürdürülebilirlik kavramını yiyecek-içecek sektörü özelinde ele alır. Gıda üretiminde çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik boyutları incelenir. Yerel ürün kullanımı, atık yönetimi ve enerji verimliliği konularına odaklanılır. Küreselleşme ve iklim değişikliğinin gıda sistemlerine etkisi tartışılır. Sürdürülebilir menü planlama ve işletme stratejileri geliştirilir. Öğrenciler, sektörde güncel uygulamalar ve örnek vakalar üzerinden değerlendirme yapar. Böylece, gastronomide sorumlu üretim ve tüketim bilinci kazandırılır.					
Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ YEMEK SÜSLEME SANATI ve FOTOĞRAFÇILIK	OLH114				
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.					

2. SINIF 1. DÖNEM

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜRK MUTFAĞI	OLH201	3	3+3	4	6
Türk mutfağı tarihi, yöresel mutfaklar, şerbetler, Türkiye'nin her bölgesinden mutfaklar ile ilgili çalışmalar. 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 geline nokta Türk yerel mutfak özellikleri yer alır. Öğrenciler coğrafi bölgelerin Türk mutfağına sunduğu zenginlikleri mevsim, iklim, toprak, hammadde, alışkanlıklar vb. açısından uygulamalarla öğrenirler.					



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	OLH203	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. 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.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İÇECEKLER	OLH205	3	2+2	4	6

İçeceklerin tarihsel gelişimi ve kültürel etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretim süreçleri ve depolama yöntemleri, farklı coğrafyalardaki içecek kültürleri ve tüketim alışkanlıkları, yiyecek-İçecek uyumu ile sunum teknikleri incelenir.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
DÜNYA MUTFAKLARI	OLH207	3	3+3	4	6

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. 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
ORTAK SEÇMELİ DERSLER	OSD201	3	2+0	2	2

Öğrencilerin ilgi ve yetkinliklerine uygun nitelik ve çeşitlilikte, kişisel değişime ve gelişime katkı sağlayacak çeşitli konuların yer aldığı OSD kodu ile açılmış dersler.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI VE PSİKOLOJİSİ	OLH209	3	3+0	3	3

Bu ders, tüketicilerin satın alma karar süreçlerini ve bu süreçleri etkileyen psikolojik faktörleri ele alır. Algı, tutum, güdü, öğrenme ve kişilik kavramlarının tüketici davranışlarındaki rolü incelenir. Kültürel, sosyal ve bireysel farklılıkların tüketim tercihleri üzerindeki etkileri tartışılır. Tüketicilerin yiyecek-İçecek seçimleri ve gastronomik eğilimleri psikolojik bakış açısıyla değerlendirilir. Reklam, marka imajı ve pazarlama stratejilerinin tüketici davranışlarına yön verici etkileri irdelenir. Satın alma sonrası davranışlar, tüketici memnuniyeti ve sadakat kavramları üzerinde durulur. Öğrencilere tüketici araştırmalarında kullanılan yöntem ve teknikler hakkında temel bilgiler kazandırılır. Ders, teorik yaklaşımları sektör örnekleri ve güncel vakalarla destekleyerek uygulamaya dönük bir bakış açısı sunar.



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



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ YİYECEK SERVİS SİSTEMLERİ	OLH211	3	2+0	2	2

İşletmeye uygun servis çeşidini seçebilme yeteneği, farklı servis sistemlerine göre mönü hazırlanması, servis salonlarının dekorasyonu, ekipmanların yerleşimi, amaçları ve personel görev ve sorumlulukları ile hizmet kalitesi ve misafir memnuniyeti gibi konuları içermektedir. Ayrıca, servis akışının planlanması, hijyen ve güvenlik kurallarının uygulanması, iletişim ve ekip çalışması becerilerinin geliştirilmesi üzerinde durulmaktadır. Ders kapsamında, farklı kültürlerdeki servis uygulamaları ve güncel gastronomi trendlerinin servis sistemlerine etkileri de ele alınmaktadır.

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
SEÇMELİ ÜRÜN GELİŞTİRME VE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİ	OLH215	3	2+0	2	2

Bu ders, tüketici beklentilerini anlayarak yeni ürünlerin tasarlanması ve geliştirilmesini amaçlar. Tüketici ihtiyaçları ve pazar trendlerinin analiz edilmesi sürecinde kullanılan yöntemler ele alınır. Ürün fikirlerinin değerlendirilmesi, prototip oluşturma ve test süreçleri incelenir. Farklı tüketici segmentlerinin beklentilerine uygun ürün stratejileri geliştirilir. Tadım testleri, geri bildirim toplama ve ürün iyileştirme teknikleri üzerinde durulur. Ürün geliştirme sürecinde maliyet, kalite ve üretilebilirlik faktörleri dikkate alınır. Markalaşma ve paketleme tasarımı, tüketici algısı ve talebi ile ilişkilendirilir. Sürdürülebilirlik ve etik değerlerin ürün geliştirme süreçlerine entegrasyonu tartışılır. Ders, teorik bilgiler ile uygulamalı vaka analizlerini birleştirerek öğrencilerin sektöre hazırlıklı olmasını sağlar.

2. SINIF 2. DÖNEM

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	U.Kredi	AKTS
İŞ BAŞINDA EĞİTİM	OLH202	4	5+0	8	30

Bu ders, öğrencilerin mesleki becerilerini gerçek iş ortamında uygulamalarını sağlar. İş yerinde pratik deneyim kazanarak teorik bilgilerin pekiştirilmesi amaçlanır. Öğrenciler, farklı departmanlarda görev alarak işletme süreçlerini gözlemleme fırsatı bulur. İş disiplini, zaman yönetimi ve profesyonel davranış becerileri geliştirilir. Müşteri ilişkileri ve hizmet kalitesi konularında deneyim kazandırılır. Çalışma ortamında ekip çalışması ve iletişim becerileri uygulamalı olarak öğretilir. Ders kapsamında öğrenciler, mesleki sorun çözme ve karar verme süreçlerini deneyimler. İş başında edinilen deneyimler, mezuniyet sonrası kariyer planlamasına temel oluşturur.



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

