



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21125	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYONU				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21125	MUTFAK PLANLAMA ve ORGANİZASYONU	2	2	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Mutfak yönetim fonksiyonları: planlama, örgütleme, eşgüdümleme, yönetim, denetim. Mutfak çeşitleri, tasarımı ve özellikleri, mutfak personelinin görevleri, hiyerarşik yapıları, mutfağın fiziksel planlaması, mutfak araç ve gereçleri ve bölüm mutfak çalışanlarının iş güvenliği, mutfakta sanitasyon konuları amaçlanmaktadır.

Dersin İçerikleri :

Mutfağın önemi, kurulumu, konumu, yönetimi ve fiziksel özellikleri gibi konuları içerir.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21127	TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI-I				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21127	TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI-I	4	4	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Öğrenciler için temel hazırlık, malzeme seçimi, kesim teknikleri, stoklar, soslar, etler, temel aparatif ve garnitür pişirme teknikleri gibi konularda bilgi sahibi yapmak ve ileri teknikler için temel sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

Bu dersin içeriği malzeme kullanımı, stoklar, temel soslar, etler, garnitürler ve besinleri saklama yöntemleri uygulamalarıdır.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21227	SOĞUK MUTFAK				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21227	SOĞUK MUTFAK	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste soğuk mutfakta yapılan salata ve soslar,ordövr, meze ve sandviç, zeytinyağlı yemekleri, soğuk tabak ve dekorlamayı öğrenme ve mutfağı yönetmesi amaçlanmıştır.

Dersin İçerikleri :

Soğuk mutfak çeşitleri mezelerin hazırlanışı, soğuk sosların yapımı ve kullanım yerleri, meyve sebzelerden dekor yapımı, zeytinyağlılar, salata çeşitleri, başlangıçlar, soğuk büfelerin hazırlıkları, tabak ve büfe sunumu ve dekorunu içermektedir.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21235	PASTACILIK (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21235	PASTACILIK (SEÇ.)	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :
Pastacılığa dair temel teknik çalışma prensiplerini ve temel uygulamaların uluslararası örneklerini, tatlı dekorasyonu ve yardımcı ürünlerini uygulaması amaçlanmıştır.
Dersin İçerikleri :
Ulusal ve Uluslararası tatlı ve pastacılık tekniklerini bilerek; tatlı, pasta, kek, krema, sos, dolgu ve dekorasyonları içeriğinden oluşmaktadır.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21239	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21239	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ (SEÇ.)	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Yok

Dersin Amacı :
Pastacılığa dair tüm temel servis tekniklerini öğretebilme ve uygulatabilmek.
Dersin İçerikleri :
Yiyecek-İçecek işletmelerinin sınıflandırılması, özellikleri, amaçları, hedefleri ve önemi. Otel ve turistik tesislerdeki yiyecek-İçecek bölümlerinin tanımları, departmanların işleyişleri ve sundukları hizmet çeşitleri.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21129	TEMEL PASTACILIK TEKNİKLERİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21129	TEMEL PASTACILIK TEKNİKLERİ	4	4	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :
Pastacılığa dair temel teknik çalışma prensiplerini ve temel uygulamaların uluslararası örneklerini, tatlı dekorasyonu ve yardımcı ürünlerini uygulaması amaçlanmıştır.
Dersin İçerikleri :
Ulusal ve Uluslararası tatlı ve pastacılık tekniklerini bilerek; tatlı, pasta, kek, krema, sos, dolgu ve dekorasyonları içeriğinden oluşmaktadır.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21229	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21229	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	2	2	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste; yiyecek içecek işletmelerinde gider ve maliyet kavramlarının anlaşılması, maliyet kontrolünün yiyecek içecek işletmeleri açısından öneminin kavranması, maliyet kontrol süreci ve yöntemlerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

Dersin İçerikleri :

Yiyecek ve içecek maliyeti kontrolün kapsam ve önemi, yiyecek ve içecek maliyet kontrol süreci ve aşamaları, standart yiyecek içecek reçetelerinin maliyet hesaplarının yapılması, yiyecek içecek faaliyetleri ile ilgili dönemsel verilerin istatistiksel yöntemlerle raporlanması.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21225	DÜNYA MUTFAKLARI I				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21225	DÜNYA MUTFAKLARI I	4	4	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ güvencköprücü@ksu.edu.tr Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU alialdioglu@ksu.edu.tr	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Dersin Amacı, Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika'daki mutfakların şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanarak mutfak kültürlerinin oluşumu üzerindeki rolünü öğrenmek; Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika mutfaklarının hazırlanması, tadımı ve değerlendirmesi, özel mutfak teknik ve bileşenlerini tanımak.

Dersin İçerikleri :

Bu dersin içeriği; dünya mutfak kültürleri hakkında genel bilgiler, Latin Amerika, Meksika, Arjantin, Peru, Brezilya, Asya, Japonya, Çin, Hindistan, Kore, Tayland, Rus Mutfakları genel özellikleri, yemek çeşitliliği, kültürü, teknik ve malzeme farklılıklarıdır



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21231	GIDA MEVZUATI ve KALİTE YÖNETİMİ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21231	GIDA MEVZUATI ve KALİTE YÖNETİMİ	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Gıdalarda kalite kavramı, kontrolü ve kontrolün geliştirilmesi konusunda; kalitenin kanunlarla olan ilişkileri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıda kalite kontrol yöntemleri, kalite standartları, gıda mevzuatı, yönetmelik ve tebliğ gibi yasal düzenlemeler konusunda öğrencilerin bilinçlenmesini ve konu hakkında yorum yapmalarını sağlamak. Gıda ile ilgili yasal yenilikleri takip etmelerine yardımcı olmak.

Dersin İçerikleri :

Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş,Kalite Kavramı ve Sınıflandırılması, Gıdaların Kalite Öğeleri, Türkiye'de Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri,Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları, Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Sağlama Zinciri, Kalite Sağlama Sistemleri, Gıda Güvenliği ve İyi Üretim Uygulamaları, ISO 22000, Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21243	GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21243	GIDA TEKNOLOJİSİ (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı : Dersin Amacı: Mutfakta temel besin maddeleri ile besin bileşenlerinin çeşitli gıdaların üretim teknolojilerinde kullanılması amaçlanmaktadır. Dersin İçerikleri : Gıdaların bileşenleri, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21233	YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21233	YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI	4	4	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı : Bu derste; Türkiye'nin bölgeleri özelinde mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırmak. Benzer ve farklı yönleri, özel kılan kültürel alt yapıları ve ürünleri konusunda bilgi ve uygulama yeterliliği kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri : Yöresel ve yerel mutfakların tanımı. Türkiye coğrafyası, tarım, yerel ürünler, Türkiye'de nüfus ve kültürel farklılıklar. Karadeniz Bölgesi Mutfağı I. Karadeniz Bölgesi Mutfağı II. Marmara Bölgesi Mutfağı I. Marmara Bölgesi Mutfağı II. Ege Bölgesi Mutfağı I. Ege Bölgesi Mutfağı II. Ara Sınav. Akdeniz Bölgesi Mutfağı I. Akdeniz Bölgesi Mutfağı II. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı I. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı II. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı I. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı II. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı. Final Sınavı					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21121	MUTFAK TARİHİ ve KÜLTÜRÜ				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21121	MUTFAK TARİHİ ve KÜLTÜRÜ	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Yok
Dersin Amacı : Öğrencilerin, tarih öncesi çağlardan başlayarak yemek tarihinin gelişimini inceleme ve günümüz mutfak anlayışına yansımalarını yorumlama yetisine sahip olmaları amaçlanır Dersin İçerikleri : insanlık süreci boyunca gıdaların tüketilme biçimleri ve geçmişten günümüze mutfak tarihi.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

BSS203	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI (SEÇ.)		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
3	BSS203	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI (SEÇ.)	3	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Öğr.Gör.Dr. YAŞAR ALPTÜRK	Yok

Dersin Amacı :

Dersin temel amacı, öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirilmek; insani, sosyal, ekonomik vb. problemlerle toplumda göç ve afetler, engelliler, dezavantajlı gruplar başta olmak üzere çeşitli konu ve sorunlar hakkında duyarlılık kazanmalarını sağlamak; katılacakları ve gerçekleştirecekleri bazı gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerin ve becerilerin geliştirilmesini sağlamak olup bu amaç doğrultusunda toplumda engelli yaşamı, göç ve afet gibi toplumsal hassasiyetin yüksek olduğu konularda görünürlüğü ve farkındalığı artırmak; böylece öğrencilerin seçecekleri bir gönüllülük alanında, önceden hazırlanacak bir plan dâhilinde bir dönem boyunca gönüllü çalışmalarda görev almasını ve sonuçlarını paylaşmalarını sağlamaktır.

Dersin İçerikleri :

Yönetim ve organizasyon kavramları, gönüllülük kavramı ve gönüllü yönetimi, temel gönüllülük alanları, gönüllü çalışmalarla ilgili proje geliştirme ve sahada gönüllü çalışmalara katılım, gönüllü çalışmalarda etik, ahlaki, dini, geleneksel değerler ve ilkeler, kamu kurumları, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarında gönüllü çalışmalara katılım, toplumda risk grupları ve gönüllülük, gönümler ve gönüllülük.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

91102	TÜRK DİLİ II		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
2	91102	TÜRK DİLİ II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Okutman ADNAN KARA	Yok

Dersin Amacı :

Türkçeyi daha iyi kullanmayı gerektirecek özellikler ve kurallar hakkında bilgi sahibi olur, dildeki yanlışları ve yanlış kullanımları görerek dili doğru kullanma yetisine sahip olur, yazılı ve sözlü anlatım türlerini görerek bunları doğru kullanma ve uygulama başarısı kazanır, etkili ve doğru konuşma ile ilgili temel bilgileri kavrar ve bunları uygulayabilme yetisi kazanır.

Dersin İçerikleri :

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler. Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar). Anlatım bozuklukları. Yazılı anlatım türleri [Olay yazıları (öykü, roman örnekleri). Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri), Duygu yazıları (şir örnekleri).] Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri. Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri. Sözlü anlatım türleri; tartışma, seminer, panel, münazara?



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

91104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
2	91104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. CAFER BALARI	Yok

Dersin Amacı :

Türkiye Cumhuriyeti devletinin Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılmasından sonra laik ve üniter yapıda ulus-devlet olarak kuruluşunu, bu kuruluş esasına göre biçimlenen çağdaşlaşma tecrübesinin tarihini; Türkiye Cumhuriyeti devletinin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde gerçekleştirilen Türk Devrimi'nin, ulus-devlet ve çağdaşlık ve laiklik olgularının Türkiye bağlamında ifadesi ve anlamına karşılık gelen Atatürkçü Düşünce'yi genç nesillere öğretmek ve bunun değerini idrak ettirmek. AİT 203 dersini alan öğrenciden, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucu temel ilkeleri ve Türk Devrimi çerçevesinde, bu düşünceyi akıl ve bilim, çağdaşlık normları içinde millî esaslara göre uyarlayarak ve uygunlaştırarak toplum, birey ve ülke seviyesinde çağdaş sorunların çözümü üzerine sınıflama, betimleme, açıklama, analiz yeteneğini kazanması hedeflenir.

Dersin İçerikleri :

Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna paralel olarak Türk toplumunu çağdaş ulus-devletler seviyesinde değerlendirip, ulus-devleti tanımlayan değerler sistemi içinde sui generis özellikler taşıyan Türk Devrimi tecrübesini (Kronolojik bir hatta: Türk emperyal geçmişinin klasik ve klasik sonrası, geç 18. yüzyıl ve 19. yüzyıl, 1908 Devrimi, 1914-1918, 1918-1922 ve 1923-60 kesitlerinin ele alınması), modern Türk ulus-devletinin, devlet ve toplumsal yeniden yapılanması çerçevesinde ele alınıp bütüncül olarak Türk siyasi ve toplumsal sisteminin değişiminin aşamaları, Bu çeşitli seviyelerde ve çeşitli boyutlarıyla biçimlenen ve hayata geçirilen siyasi, toplumsal, ekonomik ve kültürel değişim olgusunun (transformation) iç ve dış siyasi olaylarının analizi, tüm aktörlerinin düşünce ve faaliyetlerinin analizi, Bu tarihsel süreçlerin (modern Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşu süreçleri) günümüz çağdaş Türk toplumunun ve siyasetinin problemlerinin çözümünde de referans ve karşılaştırma alanı olarak değerlendirilmesi, Türk toplumsal ve siyasi değişiminin tarihsel dinamizmi üzerine düşünmenin önemini bu içerikte kavranması.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21110	SEKTÖR UYGULAMALARI II (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21110	SEKTÖR UYGULAMALARI II (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı :					
Bu ders ile öğrenciye, kendi eğitim alanlarıyla ilgili konularda araştırma yapma, bunları rapor haline getirme ve etkin bir şekilde sunma becerisi kazandırılacaktır					
Dersin İçerikleri :					
Etkili sunuş tekniklerini, konuşma ve davranış yanlışlıklarını öğrenerek etkili bir sunum yapabilmeyi öğrenmek.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21109	GENEL TURİZM (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21109	GENEL TURİZM (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Yok
Dersin Amacı : Bu dersin amacı öğrencilerin turizm ile ilgili temel kavram ve bilgileri kazanmalarını sağlamak Türkiye Turizm coğrafyası hakkında bilgi sahibi olmaları, Türkiye turizmini oluşturan ören yeri, müze, tabi zenginlikler hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamaktır.					
Dersin İçerikleri : turizm turist turizm talebi turizm arzı gibi kavramlar. turizm sektörünün özellikleri ülkeye faydaları ve dünya turizm sektöründeki gelişmeler					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21111	SEKTÖR UYGULAMALARI I (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21111	SEKTÖR UYGULAMALARI I (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı : Bu ders ile öğrenciye, kendi eğitim alanlarıyla ilgili konularda araştırma yapma, bunları rapor haline getirme ve etkin bir şekilde sunma becerisi kazandırılacaktır					
Dersin İçerikleri : Araştırma ve yazma teknikleri, rapor yazmaya hazırlık, bilgi toplama yöntemleri, kaynak gösterme şekli, yazı hazırlama süreci gibi başlıklardan oluşmaktadır.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21215	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21215	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ (SEÇ.)	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Öğr.Gör. seyhan doğruyol	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin İçerikleri :

Basit hamur çeşitleri, (yumurta ilavesi ile yapılan, sıvı yağ ilavesi ile yapılan, yoğurt ilavesi ile yapılan ve diğerleri basit hamurlar), basit hamur hazırlamada kullanılan ürünlerin özellikleri (un, su, tuz, diğerleri), yufka, cızlama, börekler, mantı, su böreği, gözleme vb pişirimi. Dekor ekmek hazırlamanın önemi ve kullanıldığı yerler, dekor ekmek hazırlama. Milföy hamurunun hazırlanması, hamurun kıvamı, hamuru açarak şekillendirmek, milföy hamurundan börek hazırlama, şekil verme, pişirme, mayalandırma yöntemleri. Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi, ekmeğin çeşitlerinin hazırlanması (focaccia ekmeği, sade ekmeğin, sütü ekmeğin vs), mayalı hamurların hazırlama (poğaçalar, sandviçler /hamburger ekmeği, çörekler, simitler, börekler, kruvasan) pizza hamurunun hazırlanması, pizza sosunun hazırlanması, pizza yapımı, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, kek çeşitleri hazırlama, pandispanya hazırlama, pandispanya pişirme, sütlaç, kazandibi, krem karamel, keşkül gibi sütü tatlıları pişirme, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, aşure, helva pişirme, şeker hamurundan ve çikoladadan dekoratif şekil yapımı.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21219	PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21219	PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI (SEÇ.)	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Yok

Dersin Amacı :

Bu ders öğrenciyi Kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına resmi ortamlarda protokol bilgisini kazandırmak, bu bilgileri uygun yer ve zamanda iletişim içinde bulunduğu kişi ve kurumlarla çalışırken davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini kazandıracaktır.

Dersin İçerikleri :

Protokolün tarihçesi, selamlaşma ve tanışma ile ilgili görgü ve protokol kuralları, hitap biçimleri ile ilgili ilkeler, konuşurken ve yazarken görgü ve protokol kuralları, büroda uyulması gereken görgü ve protokol kuralları, toplantılarda uyulması gereken görgü ve protokol kuralları, yemeklerde uyulması gereken görgü ve protokol kuralları



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21119	SEKTÖRE GİRİŞ I (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21119	SEKTÖRE GİRİŞ I (SEÇ.)	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok

Dersin Amacı :

Öğrencinin kat hizmetleri, ön büro ve çamaşırhane bölümlerinde kişisel beceri ve özgüven kazanması

Dersin İçerikleri :

Öğrencinin kat hizmetleri, ön büro ve çamaşırhane bölümlerini tanımasını sağlamak



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

91126	YABANCI DİL II				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	91126	YABANCI DİL II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. NİMET EBRU AKAY	Yok

Dersin Amacı :

İngilizce dersi, öğrencilerin yeterli İngilizce bilgi donanımına ulaşmalarını ve İngilizceyi etkili bir şekilde anlamayı ve kullanmalarını amaçlar. İngilizce dersi sayesinde, öğrenciler konuşma, yazma ve diğer iletişim becerilerini edinirler.

Dersin İçerikleri :

am, is, are (to be); present continuous (am doing, is doing are doing present simple: I do/ work/ like. . .); comparison of present simple and present continuous (I am doing / I do), past of to be (was, were); Past of regular and of most common irregular verbs (worked / got / went, etc.); ability, possibility and permission (can/ can't); ability, possibility and permission in past (could/couldn't), common conjunctions. Numbers, expressing origin and possession, talking about oneself, talking about everyday activities, jobs, time, leisure activities, quantities, prices, requests, ordinals, dates.



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21108	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21108	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ (SEÇ.)	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersle öğrencilere, konaklama işletmelerinde çalışmaları esnasında kişisel bakım, işe hazırlık yapmak, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, bulaşıkhaneye yönetmek, atıkları yönetmek, yiyecek-içeceklerin kalite kontrolünü yapmak ve iş sağlığı-iş güvenliği önlemlerini almak yeterlikleri kazandırılmaktadır

Dersin İçerikleri :

gıda ve personel hijyeni



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21112	MUTFAK ÇEŞİTLERİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21112	MUTFAK ÇEŞİTLERİ (SEÇ.)	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok	Öğr.Gör. seyhan doğruyol	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.

Dersin İçerikleri :

Personel mutfaklı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama, Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfaklı için yemekleri sunuma hazırlama, Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma, Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma Alakart mutfak için sos hazırlama Alakart mutfak için garnitür hazırlama Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21212	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	21212	MESLEKİ YABANCI DİL II (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. FATİH KAZANCI	Yok
Dersin Amacı : Bu ders ile öğrencilerin; lisans seviyesi için B1 düzeyinde İngilizcede; - Temel dilbilgisine sahip olmaları, - Dinlediklerini anlamaları, - Karşılıklı konuşabilmeleri, - Okuduğunu anlamaları, - Kendini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri : İşletme alanında kullanılan teknik terimler, kavramlar ve metinlerin Türkçe-İngilizce anlamları ile ilgili gerekli bilgiler verilir.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21214	GÖSTERİ SERVİSİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	21214	GÖSTERİ SERVİSİ (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok
Dersin Amacı : Öğrendi bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisi yapabilecektir					
Dersin İçerikleri : Flambe siparişinin alınması ve buna Uygun kuver hazırlanması, et, tavuk, Deniz Ürünleri, meyvelerin flambesi, flambe arabasının hazırlanması, et-tavuk-Deniz Ürünleri-peynir ve çikolata fondü yapmak.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21218	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	21218	İŞ VE SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Dr. Öğr. Üyesi FEZA SOLAK TUYGUN	Yok
Dersin Amacı :					
Öğrencinin bireysel ve toplu iş hukuku hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamak, sosyal güvenliğin önemini ve içeriğini bilmesini sağlamak					
Dersin İçerikleri :					
İş hukuku kavramı, gelişimi ve kaynakları, İş hukukunun temel kavramları İş kanununun uygulama alanı, iş sözleşmesi tanımı, unsurları, özellikleri ve türleri, İş sözleşmesinin yapılması, iş sözleşmesinden doğan borçlar, iş sözleşmesinin sona ermesi ve sona ermenin hukuki sonuçları. Çalışma ve dinlenme süreleri. Sendika ve konfederasyon kavramları, sendika hürriyeti, sendikaların kuruluş ve işleyişi, üyelik, güvenceler, faaliyetler, gelir ve giderler, faaliyetlerin durdurulması ve sona ermesi					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşgılık

21220	MESLEK ETİĞİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	21220	MESLEK ETİĞİ (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. FATİH KAZANCI	Öğr.Gör. ÖMER TEMİZ	Yok
Dersin Amacı :					
Bu derste meslek etiği, etik sistemleri, ahlak ve sosyal sorumluluk kavramları ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır					
Dersin İçerikleri :					
Etik ve ahlak kavramları, mesleki etik ilkeleri, etik sistemleri, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçları					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşgılık

91125	YABANCI DİL I				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	91125	YABANCI DİL I	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşgılık		Yok		Öğr.Gör. İSA KAR	Yok
Dersin Amacı : Bu dersin amacı, lisans öğrencilerini (Avrupa Dil Portfolyosu Derece B1) temel dil bilgisi, sözlü üretimi anlama, etkileşimsel konuşma, okuma, kendini yazılı ifade etme becerileriyle donatmaktır.					
Dersin İçerikleri : Öğrencilerin ilerideki mesleki İngilizce derslerini takip edebilmesine yardımcı olmak ve onları üniversite sonrası iş hayatına hazırlamak için : İngilizce dil bilgisi, kelime hazinesi, okuduğunu anlama, sözel üretim ve yazma becerilerini geliştirmektir.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşgılık

91103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	91103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Okutman ALİ AKYILDIZ	Yok
Dersin Amacı :					
Türkiye Cumhuriyeti devletinin Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılmasından sonra laik ve üniter yapıda ulus-devlet olarak kuruluşunu, bu kuruluş esasına göre biçimlenen çağdaşlaşma tecrübesinin tarihini; Türkiye Cumhuriyeti devletinin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde gerçekleştirilen Türk Devrimi'nin, ulus-devlet ve çağdaşlık ve laiklik olgularının Türkiye bağlamında ifadesi ve anlamına karşılık gelen Atatürkçü Düşünce'yi genç nesillere öğretmek ve bunun değerini idrak ettirmektir. AİT 203 dersini alan öğrenciden, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucu temel ilkeleri ve Türk Devrimi çerçevesinde, bu düşünceyi akıl ve bilim, çağdaşlık normları içinde millî esaslara göre uyarlayarak ve uygunlaştırarak toplum, birey ve ülke seviyesinde çağdaş sorunların çözümü üzerine sınıflama, betimleme, açıklama, analiz yeteneğini kazanması hedeflenir.					
Dersin İçerikleri :					
Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna paralel olarak Türk toplumunu çağdaş ulus-devletler seviyesinde değerlendirip, ulus-devleti tanımlayan değerler sistemi içinde sui generis özellikler taşıyan Türk Devrimi tecrübesini (Kronolojik bir hatla: Türk emperyal geçişinin klasik ve klasik sonrası, geç 18. yüzyıl ve 19. yüzyıl, 1908 Devrimi, 1914-1918, 1918-1922 ve 1923-60 kesitlerinin ele alınması), modern Türk ulus-devletinin, devlet ve toplumsal yeniden yapılması çerçevesinde ele alınıp bütüncül olarak Türk siyasi ve toplumsal sisteminin değişiminin aşamaları, Bu çeşitli seviyelerde ve çeşitli boyutlarıyla biçimlenen ve hayata geçirilen siyasi, toplumsal, ekonomik ve kültürel değişme olgusunun (transformation) iç ve dış siyasi olaylarının analizi, tüm aktörlerinin düşünce ve faaliyetlerinin analizi, Bu tarihsel süreçlerin (modern Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşu süreçleri) günümüz çağdaş Türk toplumunun ve siyasetinin problemlerinin çözümünde de referans ve karşılaştırma alanı olarak değerlendirilmesi, Türk toplumsal ve siyasi değişiminin tarihsel dinamizmi üzerine düşünmenin önemini bu içerikte kavranması.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21213	YÖRESEL MUTFAKLAR (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21213	YÖRESEL MUTFAKLAR (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı : Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri : Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri,Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı Ön Koşulları					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21217	YÖNETİM ORGANİZASYON (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21217	YÖNETİM ORGANİZASYON (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. FATİH KAZANCI	Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Yok
Dersin Amacı : Bu dersin amacı, öğrencilerin ileride yöneticilik alanında nasıl davranmaları gerektiği, hangi tür yönetimin nasıl sonuçlar doğuracağını, öğrencilerin yönetim organizasyon ile ilgili güncel yaklaşımları izleme ve öğrenmelerinin sağlanması amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri : Bu derste, yönetim fonksiyonları, yöneticilik, klasik yönetim yaklaşımları, modern yönetim yaklaşımları durumsallık yönetimi, planlama, örgütleme, kadrolama, yetki güç ve liderlik, örgüt kültürü, ekip yönetimi, kriz yönetimi gibi konular incelenmektedir.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21221	GİRİŞİMCİLİK (SEÇ.)					
Yarıyıl	Kodu	Adı		T+U	Kredi	AKTS
3	21221	GİRİŞİMCİLİK (SEÇ.)		2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü		
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli		
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Aşçılık			Yok	Dr. Öğr. Üyesi MEHMET POLAT	Yok	
Dersin Amacı : Bu dersin amacı, okul hayatından sonra is hayatının her aşamasında sürekli olarak karşilarına çıkacak olan KOBİ niteliğindeki işletmeleri daya detaylı tanıma imkani bulmalarını ve hazır olmalarını sağlamaktır. Ayrıca girişimcilik kavramını detayları ile öğreterek, işletme mezuunu olup ta, çalışma alanlarından biri olan KOBİ niteliğindeki işletme kurmak istediklerinde onları tesvik edip yol göstermektir.						
Dersin İçerikleri : Bu derste öğrenciler, ülke ekonomilerinde yaklaşık %90 lik bir paya sahip olan KOBİ'ler hakkında genel bilgi sahibi olmakla birlikte, uygulamalara yönelik çalışmalarla KOBİ ve Girişimcilik kavramları hakkında pratik bilgilere de sahip olacaklardır. Okul hayatından sonra is hayatının her aşamasında sürekli olarak karşilarına çıkacak olan KOBİ niteliğindeki işletmeleri daya detaylı tanıma imkani bulacaklardır.						



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşgılık

21223	YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21223	YİYECEK İÇECEK PAZARLAMASI (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok
Dersin Amacı : Bu dersin amacı küreselleşen dünyada sürekli değişen müşteri istek ve ihtiyaçlarına cevap verebilecek mal ve hizmet üretiminde yaşamsal öneme sahip veriler sağlayan pazarlama bilimini turizm sektörünün karakteristik özelliklerini dikkate alarak öğrencilere çalışma hayatında gerekli olacak bilgiyi verebilmektir.					
Dersin İçerikleri : PAZARLAMA VE TURİZM KAVRAMLARININ ANLAŞILMASINI SAĞLAMAK. ÜRÜN FİYAT DAĞITIM TUTUNDURMA FAALİYETLERİNİ TURİZM SEKTÖRÜNDE UYGULAMAK.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşgılık

21115	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21115	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşgılık			Yok	Öğr.Gör. MENDERES ÜSTÜNER	Yok
Dersin Amacı : Bilgisayar teknolojisinin, ofis ortamında değişik amaçlarla kullanılacağını kavrayabilme. Kelime işlem programını kullanabilme. Bilgisayar teknolojisiyle sunu hazırlayıp takdim edebilme.					
Dersin İçerikleri : Bu ders ile öğrencinin, bilişim teknolojilerinin her dalında ihtiyaç duyulan ofis programlarından word ve Powerpoint kullanımı ile ilgili yeterliklerin kazandırılması.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşgılık

21117	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ I (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21117	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ I (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık		Yok		Öğr.Gör. SERHAN ARSLAN	Yok
Dersin Amacı : Bilimsel araştırmanın nasıl yapıldığı, bilimsel araştırmanın aşamaları ve bilimsel araştırmanın yazılması					
Dersin İçerikleri : Araştırma sürecini (sorun belirleme, veri toplama ve sonuçları yorumlama) incelemek, belli başlı bilimsel araştırma yöntemlerini gözden geçirmek ve belirli bir konu hakkında araştırma yapabilmek için gereken literatür bulma, veri toplama, verileri değerlendirme ve rapor yazma tekniklerini kavrayabilmek.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21211	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	21211	MESLEKİ YABANCI DİL I (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölüm/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. FATİH KAZANCI	Yok
Dersin Amacı :					
Mesleğin gerektirdiği mesleki terminoloji kullanılarak yabancı dilde okuma,yazma,konuşma ve iletişim kurma yeterliliğinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri :					
İşletme alanında kullanılan teknik terimler, kavramlar ve metinlerin Türkçe-İngilizce anlamları ile ilgili gerekli bilgiler verilir.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

95104	ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	95104	ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM	0	0	8
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. Ömer Temiz	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı : Stajın amacı öğrencilerimize okulda öğrendikleri kuramsal bilgileri uygulama alanına geçirme, iş hayatında deneyim kazanma ve kurumların işleyişlerini tanıma imkanı sağlamaktır.					
Dersin İçerikleri : Meslek yüksekokullarında öğrenim gören öğrencilerin öğrenim süreleri içinde kazandıkları, teorik bilgi ve deneyimlerini, çeşitli sektörlerde geliştirmek, görev yapacakları iş yerlerindeki sorumlulukları, ilişkileri, organizasyonları 30 iş günü staj ile kurumsal bilgilerle birlikte uygulamaya aktararak mesleki beceri ve davranış kazanmaları öngörülmüştür.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21114	MUTFAKTA KALİTE YÖNTEMLERİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21114	MUTFAKTA KALİTE YÖNTEMLERİ (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok
Dersin Amacı : Bu derste kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır Dersin İçerikleri : Mutfağa yemeklerin kalite kontrolü. Besin hazırlama ve pişirmede hijyen. Yemeklerden numune alma, mutfağa hizmetlerin kalitesini değerlendirme. Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri. Depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri. İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması. Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması. Besinlerin tuzlanarak, soğutma ve dondurma yöntemiyle saklanması.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21116	İLK YARDIM (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21116	İLK YARDIM (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ÖZLEM GÜRLER	Yok
Dersin Amacı : Yaralılara ilk yardım uygulamak Dersin İçerikleri : İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, Üst ekstremitte kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Kalça ve alt ekstremitte kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, Yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeler oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21118	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ II (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21118	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ II (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. Türkan ŞİŞMANOĞLU	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok
Dersin Amacı : Bilimsel araştırmanın nasıl yapılması gerektiği, rapor yazma teknikleri ve süreci, raporun kontrolü ve bilimsel araştırmanın yazılması Dersin İçerikleri : Araştırma ve rapor hazırlama süreci, rapor yazmanın genel kuralları, raporlarda etkinlik faktörleri, yazılarda etkinliği azaltan faktörler, raporun yazma aşaması, raporun kontrolü.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21210	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	21210	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	3	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. FATİH KAZANCI	Yok
Dersin Amacı : Öğrencilerin, ön büro kat hizmetleri otomasyonu konusunda Sıspar ön büro paket programı kullanabilmeleri ve bu otomasyon programı konusunda donanım kazanmaları ve bu çerçevede eğitimin gerçekleştirilmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri : Laboratuvar ortamında bilgisayar eşliğinde otomasyon programı kavrayabilme					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21216	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFCILIK (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	21216	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFCILIK (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. serhan arslan	Öğr.Gör. SEYHAN DOĞRUYOL	Yok
Dersin Amacı :					
Yemek stilişliğı ve fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve becerilerin edinilmesi					
Dersin İçerikleri :					
Temel tasarım ilkeleri doğrultusunda tabak hazırlama, süsleme ve dekore etme. Yemek fotoğrafçılığına ilişkin temel bilgi ve beceriler.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21122	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21122	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. Türkan ŞİŞMANOĞLU	Öğr.Gör. SEDET ALICI	Yok
Dersin Amacı : Öğrenci, güvenli iş organizasyonu, işyeri güvenlik önlemleri ve tehlikeli durumlarda acil müdahale organizasyonunu yapabilecektir.					
Dersin İçerikleri : A-İş güvenliği tanımı ve mevzuatı, B-Meslek hastalıkları, C-Koruyucu ve önleyici tedbirler, D-Emisyonlar, çevre kirliliği ve zararlı gazlarla ilgili mevzuat, E-İş güvenliği ve İş güvenliği ekipmanları, F-Koruyucu ve önleyici tedbirler, G-İç ortam hava kalitesi, H-İlk yardım; İlk yardım malzemeleri, Koruyucu ilk yardım ve acil arama, I-Atıklar ve atıkların sınıflandırma, Atıkların depolama, İ-Geri dönüşüm ve geri dönüşüm sistemleri, L-Tehlikeli atık yönetmelikleri.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21113	GIDA COĞRAFYASI (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21113	GIDA COĞRAFYASI (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok
Dersin Amacı :					
Bu dersle, aşçılık programında Türkiye'nin kıyı bölgelerine ait yemek ve yemek kültürünü tanıtmaya yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin İçerikleri :					
Türkiye'nin kıyı bölgelerinin coğrafi özellikleri, tarihi ve kültürel yapıları ve bu yapıların bölge yemeklerine nasıl yansıdığını araştırmak.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21120	SEKTÖRE GİRİŞ II (SEÇ.)				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	21120	SEKTÖRE GİRİŞ II (SEÇ.)	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Öğr.Gör. ALİ ALDIOĞLU	Yok
Dersin Amacı : Öğrencinin kat hizmetleri, ön büro ve çamaşırhanede sorunları çözme ve uygulama konusunda özgüven ve beceri kazanması Dersin İçerikleri : KAT HİZMETLERİ ÖN BÜRO VE OTELLERİN DİĞER DEPARTMANLARI İLE İLGİLİ BİLGİ VE UYGULAMA YAPITIRILMASI					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

91101	TÜRK DİLİ I				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	91101	TÜRK DİLİ I	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul		Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Yok	Okutman ADNAN KARA	Yok
Dersin Amacı : Türk dilinin dünya dilleri içerisindeki yerini belirler, dili tarihi gelişimi bağlamında tanıır, Türkçeyi ses özellikleri ve yapısal olarak değerlendirebilme yetisine sahip olur, Türkçenin yazımında uyulan kuralları ve noktalama işaretlerini öğrenerek daha iyi kullanabilme yetisini kazanır.					
Dersin İçerikleri : Dilin tanımı, özellikleri, dil-ulus-dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi. Yeryüzündeki diller. Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi. Atatürk'ün dil devrimi, anlayışı, çalışmaları. Türkçede sesler. Türk dilinin ses özellikleri ses olayları. Yazım kuralları ve uygulaması. Noktalama işaretleri ve uygulaması. Sözcük bilgisi. Türkçenin söz varlığı.					



Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU Aşçılık

21123	BESLENME İLKELERİ ve MENÜ PLANLAMA				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	21123	BESLENME İLKELERİ ve MENÜ PLANLAMA	3	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı		Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Aşçılık			Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Öğr.Gör. GÜVENÇ KÖPRÜCÜ	Yok
Dersin Amacı : Beslenmenin önemini ve kapsamını kavratıp, besin öğeleri ve besinlerin vücuttaki görevlerini öğrenme ve menü planlama konusunda yeterlilik kazandırma amaçlanmıştır.					
Dersin İçerikleri : Beslenme, Önemi ve Beslenme Eğilimleri, Organik Besin Öğeleri, İnorganik Besin Öğeleri, Besinlerin Enerji Değerleri, Besin Grupları, Yaşa ve İnsan Yapısına Göre Beslenme, Beslenme Eğitimi, Menü Tanımı, Önemi ve İşlevleri, Menü Türleri, Menü Planlaması, Menü Tasarımı, Menü Fiyatlaması, Menü Mühendisliği, Menü Yönetiminde Güncel Konular					