

DERS PROGRAMI

I.Yarıyıl			
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
AŞÇ101	Beslenme	Zorunlu Dersler	4.0
AŞÇ117	Aşçılığa Giriş	Zorunlu Dersler	3.0
AŞÇ123	Temel Mutfak Teknikleri I	Zorunlu Dersler	7.0
ECY219	İş Sağlığı ve Güvenliği	Zorunlu Dersler	2.0
İNG129	İngilizce I (ENG)	Zorunlu Dersler	5.0
İŞL224	Restoran İşletmeciliği	Zorunlu Dersler	3.0
TAR165	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu Dersler	2.0
TÜR125	Türk Dili I	Zorunlu Dersler	2.0
	Seçmeli Dersler		2.0
Toplam			30

II.Yarıyıl			
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
AŞÇ124	Temel Mutfak Teknikleri II	Zorunlu Dersler	7.0
AŞÇ126	Mutfakta Hijyen ve Kalite	Zorunlu Dersler	3.0
İNG130	İngilizce II (ENG)	Zorunlu Dersler	5.0
STJ106	Staj	Zorunlu Dersler	5.0
TAR166	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu Dersler	2.0
TÜR126	Türk Dili II	Zorunlu Dersler	2.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		6.0
Toplam			30

III.Yarıyıl			
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
AŞÇ112	Gıda Teknolojisi	Zorunlu Dersler	3.0
AŞÇ219	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu Dersler	4.0
ETK213	Aşçılık Etiği	Zorunlu Dersler	2.0
İNG227	İngilizce III (ENG)	Zorunlu Dersler	4.0
İŞL421	Girişimcilik	Zorunlu Dersler	3.0
	Seçmeli Dersler		4.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		10.0
Toplam			30

IV.Yarıyıl			
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
AŞÇ113	Mutfak Ekipmanları	Zorunlu Dersler	2.0
AŞÇ122	Mutfak Tarihi ve Kültürü	Zorunlu Dersler	3.0
AŞÇ218	Mönü Planlaması	Zorunlu Dersler	2.0
AŞÇ240	Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması	Zorunlu Dersler	3.0
BİL150	Temel Bilgi Teknolojisi	Zorunlu Dersler	5.0
GMS218	Gastronomide Güncel Yaklaşımlar	Zorunlu Dersler	3.0
İNG228	İngilizce IV (ENG)	Zorunlu Dersler	4.0
	Mesleki Seçmeli Dersler		8.0
Toplam			30

Seçmeli Dersler			
Ders Kodu	Ders Adı	Teori + Uygulama	AKTS
KÜL199	Kültürel Etkinlikler (TR)	0 + 2	2.0
KÜL195	Gönüllülük Çalışmaları (TR)	1 + 2	4.0

Mesleki Seçmeli Dersler			
Ders Kodu	Ders Adı	Teori + Uygulama	AKTS
AŞÇ128	Temel Çikolata Yapım Teknikleri (TR)	1 + 3	4.0
AŞÇ224	Türk Mutfağı (TR)	0 + 4	3.0
AŞÇ226	Yemek Süsleme Sanatı (TR)	0 + 2	3.0
AŞÇ242	Ekmek Yapım Tekniği (TR)	0 + 4	4.0
FOT214	Yemek Fotoğrafçılığı (TR)	1 + 2	3.0
SAN205	Temel Sanat Eğitimi (TR)	2 + 0	2.0
AŞÇ109	Mutfak Planlama (TR)	3 + 0	3.0
AŞÇ202	Pastane Ürünleri (TR)	0 + 4	3.0
AŞÇ229	Ziyafet Mutfağı (TR)	0 + 4	4.0
AŞÇ231	Soğuk Mutfak Uygulamaları (TR)	0 + 3	3.0
AŞÇ232	Soslar (TR)	2 + 0	3.0
GMS323	Yöresel Mutfaklar (TR)	1 + 3	4.0
AŞÇ118	Osmanlı Mutfağı (TR)	1 + 3	4.0
AŞÇ120	İşlevsel Besinler (TR)	2 + 0	3.0
AŞÇ223	Dünya Mutfağı (TR)	3 + 0	3.0

Mesleki Seçmeli Dersler			
Ders Kodu	Ders Adı	Teori + Uygulama	AKTS
AŞÇ235	Turkish Cuisine (Türk Mutfağı) (ENG)(ENG)	4 + 2	6.0
AŞÇ244	Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımlar (TR)	1 + 1	3.0
GMS352	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları (TR)	2 + 2	6.0

DERS İÇERİKLERİ
