

**MESLEK YÜKSEKOKULU****AŞÇILIK (İ.Ö.)****AŞÇILIK (İ.Ö.)**

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ASC 101	Genel Mutfak Teknikleri	3+0+0	Zorunlu	5
ASC 103	Temel Beslenme Bilgisi	3+0+0	Zorunlu	5
ASC 105	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi	3+0+0	Zorunlu	5
BİL 101	Bilgi Teknolojileri Kullanımı	2+1+0	Zorunlu	4
DOU 101	Üniversiteyi Anlamak ve Eleştirel Düşünce	1+0+0	Zorunlu	1
İNG 203	İngilizce Eleştirel Okuma ve Yazma	4+0+0	Zorunlu	4
KRP 101	Kariyer Planlama	1+0+0	Zorunlu	2
Al-I	Alan İçi Seçmeli I	-	Seçmeli	4
			Toplam AKTS	30
Gruplu Dersler				
ASC 111	Ekmek Yapım Teknikleri	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 113	Temel Mutfak Uygulamaları	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 171	Gastronomi Tarihi	2+0+0	Seçmeli	4
ASC 173	Gıda Katkı Maddeleri	3+0+0	Seçmeli	4
TOI 273	Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol	2+0+0	Seçmeli	4
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ADP 103	Hukukun Temelleri	2+0+0	Zorunlu	5
ASC 106	Pasta ve Unlu Ürünler Yapım Teknikleri	1+2+0	Zorunlu	5
ASC 108	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	1+2+0	Zorunlu	5
ASC 112	Gıda Teknolojisi	3+0+0	Zorunlu	4
ASC 114	Gıda ve Personel Hijyeni	2+0+0	Zorunlu	3
İNG 207	İngilizce I	4+0+0	Zorunlu	4
AD-I	Alan Dışı Seçmeli I	-	Seçmeli	4
			Toplam AKTS	30
Gruplu Dersler				
GTP 171	Fotoğrafçılığa Giriş	2+0+0	Seçmeli	4
HİT 173	Etkili Sunum Teknikleri	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 101	Bilim Tarihi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 106	Dünya Turizm Destinasyonları	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 107	Pazarlama	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 108	Genel İletişim	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 121	Genel Psikoloji	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 122	Girişimcilik	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 124	İşletmeye Giriş	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 125	Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 128	Meslek Etiği	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 130	Sanat Tarihi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 131	Sayısal Beceriler	4+0+0	Seçmeli	4
MSD 132	Stres Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4
ODT 270	İşaret Dili	2+0+0	Seçmeli	3
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ASC 201	Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	2+2+0	Zorunlu	4
ASC 203	İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	2+1+0	Zorunlu	5
İNG 208	İngilizce II	4+0+0	Zorunlu	4
İSG 291	İş Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Zorunlu	4
AD-II	Alan Dışı Seçmeli II	-	Seçmeli	4
Al-II	Alan İçi Seçmeli II (2 Ders)	-	Seçmeli	9
			Toplam AKTS	30
Gruplu Dersler				
ASC 205	Mutfak Organizasyonu	3+0+0	Seçmeli	5
ASC 271	Soğuk Mutfak	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 273	Türk Mutfak Uygulamaları	1+2+0	Seçmeli	4
COG 205	Özel Eğitim	3+0+0	Seçmeli	4
FTR 270	Engellilik ve Toplum	2+0+0	Seçmeli	4
HİT 177	Kriz Yönetimi	3+0+0	Seçmeli	4

İKY 103	Yönetim ve Organizasyon	3+0+0	Seçmeli	5
İKY 203	Hizmet Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 126	Kültürel Miras	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 127	Madde Bağımlılığı	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 129	Sağlıklı Yaşam ve Fiziksel Aktivite	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 133	Şehir ve Kültür (İstanbul)	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 203	Araştırma Yöntemleri	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 204	İlk Yardım	1+1+0	Seçmeli	4
MSD 205	Sosyal Politika ve Güncel Sorunlar	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 207	Toplumsal Cinsiyet Tartışmaları	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 209	Tarih, Toplum ve Ekonomi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 211	Yapay Zeka ve Veri Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 213	Blok Zincir Teknolojileri ve Sanal Para	2+0+0	Seçmeli	4
TOI 175	Yiyecek ve İçecek Kültürü	3+0+0	Seçmeli	4
TOI 205	Yiyecek ve İçecek Servis	3+0+0	Seçmeli	4
TOI 211	Gastronomi Turizmi	2+0+0	Seçmeli	5

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ASC 294	Aşçılık Staj	0+2+0	Zorunlu	9
İNG 209	İngilizce III	4+0+0	Zorunlu	4
TAR 203	Atatürk İlkeleri İnkılâp Tarihi ve Modern Türkiye'nin Oluşumu	4+0+0	Zorunlu	4
TÜRK 103	Türkçe Eleştirel Okuma ve Yazma	4+0+0	Zorunlu	4
AI-III	Alan İçi Seçmeli III (2 Ders)	-	Seçmeli	9

Toplam AKTS				30
-------------	--	--	--	----

Gruplu Dersler				
ASC 175	Yöresel Mutfaklar	2+2+0	Seçmeli	4
ASC 272	Gıda Muhafaza Yöntemleri	2+0+0	Seçmeli	3
ASC 274	Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 276	Tatlı Üretim Teknikleri	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 278	Yiyecek Stilistliği	3+0+0	Seçmeli	3
ASC 282	Ziyafet Organizasyon ve Catering	1+2+0	Seçmeli	3
ASC 296	Yönlendirilmiş Çalışma	0+2+0	Seçmeli	2
GLÇ 201	Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4
İNG 402	İş Hayatında İngilizce	2+0+0	Seçmeli	2
SMR 200	Seminer	2+0+0	Seçmeli	2
TOI 108	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	1+2+0	Seçmeli	5

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU				
ASC 111	Ekmek Yapım Teknikleri	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 113	Temel Mutfak Uygulamaları	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 171	Gastronomi Tarihi	2+0+0	Seçmeli	4
ASC 173	Gıda Katkı Maddeleri	3+0+0	Seçmeli	4
ASC 175	Yöresel Mutfaklar	2+2+0	Seçmeli	4
ASC 205	Mutfak Organizasyonu	3+0+0	Seçmeli	5
ASC 271	Soğuk Mutfak	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 272	Gıda Muhafaza Yöntemleri	2+0+0	Seçmeli	3
ASC 273	Türk Mutfağı Uygulamaları	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 274	Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 276	Tatlı Üretim Teknikleri	1+2+0	Seçmeli	4
ASC 278	Yiyecek Stilistliği	3+0+0	Seçmeli	3
ASC 282	Ziyafet Organizasyon ve Catering	1+2+0	Seçmeli	3
ASC 296	Yönlendirilmiş Çalışma	0+2+0	Seçmeli	2
COG 205	Özel Eğitim	3+0+0	Seçmeli	4
FTR 270	Engellilik ve Toplum	2+0+0	Seçmeli	4
GLÇ 201	Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4
GTP 171	Fotoğrafçılığa Giriş	2+0+0	Seçmeli	4
HİT 173	Etkili Sunum Teknikleri	3+0+0	Seçmeli	4
HİT 177	Kriz Yönetimi	3+0+0	Seçmeli	4
İKY 103	Yönetim ve Organizasyon	3+0+0	Seçmeli	5
İKY 203	Hizmet Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4
İNG 402	İş Hayatında İngilizce	2+0+0	Seçmeli	2
MSD 101	Bilim Tarihi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 106	Dünya Turizm Destinasyonları	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 107	Pazarlama	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 108	Genel İletişim	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 121	Genel Psikoloji	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 122	Girişimcilik	2+0+0	Seçmeli	4

MSD 124	İşletmeye Giriş	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 125	Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 126	Kültürel Miras	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 127	Madde Bağımlılığı	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 128	Meslek Etiği	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 129	Sağlıklı Yaşam ve Fiziksel Aktivite	3+0+0	Seçmeli	4
MSD 130	Sanat Tarihi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 131	Sayısal Beceriler	4+0+0	Seçmeli	4
MSD 132	Stres Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 133	Şehir ve Kültür (İstanbul)	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 203	Araştırma Yöntemleri	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 204	İlk Yardım	1+1+0	Seçmeli	4
MSD 205	Sosyal Politika ve Güncel Sorunlar	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 207	Toplumsal Cinsiyet Tartışmaları	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 209	Tarih, Toplum ve Ekonomi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 211	Yapay Zeka ve Veri Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4
MSD 213	Blok Zincir Teknolojileri ve Sanal Para	2+0+0	Seçmeli	4
ODT 270	İşaret Dili	2+0+0	Seçmeli	3
SMR 200	Seminer	2+0+0	Seçmeli	2
TOI 108	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	1+2+0	Seçmeli	5
TOI 175	Yiyecek ve İçecek Kültürü	3+0+0	Seçmeli	4
TOI 205	Yiyecek ve İçecek Servis	3+0+0	Seçmeli	4
TOI 211	Gastronomi Turizmi	2+0+0	Seçmeli	5
TOI 273	Sosyal Davranış Kuralları ve Protokol	2+0+0	Seçmeli	4