

**AKADEMİK BİRİM ADI:YOZGAT MESLEK YÜKSEKOKULU**

**BÖLÜM ADI:OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ**

**PROGRAM ADI:AŞÇILIK PROGRAMI**

**I. YARIYIL**

Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	AKTS	Z/S	Dil
ASC111	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2	0	0	3	Z	
ASC112	MUTFAK UYGULAMALARI-1	2	2	0	5	Z	
ASC113	YİYECEK İÇECEK SERVİS TEKNİKLERİ	2	1	0	4	Z	
ASC114	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-1	2	1	0	5	Z	
ASC115	DÜNYA MUTFAKLARINDAN UYGULAMALAR	2	1	0	5	Z	
ASC116	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	0	0	3	Z	
ASC117	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	2	0	0	2	Z	
ASC118	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	0	0	3	Z	

16 5 0 30

**II. YARIYIL**

Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	AKTS	Z/S	Dil
ASC121	MUTFAK UYGULAMALARI-2	2	2	0	5	Z	

ASC122	EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ	2	1	0	4	Z	
ASC123	MUTFAKTA PIŞİRME TEKNİKLERİ	3	1	0	5	Z	
TUR001	GENEL TURİZM	3	0	0	3	Z	
KPL001	KARİYER PLANLAMA	1	0	0	2	Z	
ASC124	SOĞUK MUTFAK	2	1	0	5	Z	
ASC125	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI-2	2	1	0	4	Z	
ASC126	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ	2	0	0	2	Z	
	<b>TOPLAM</b>	17	6	0	30		

### III. YARIYIL

Ders Kodu	Ders Adı	T		L	AKTS	Z/S	Dil
AIT001	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2	0	0	2	Z	Türkçe
TDL001	TÜRK DİLİ I	2	0	0	2	Z	Türkçe
ING001	İNGİLİZCE I	2	0	0	2	Z	İngilizce
STJ001	STAJ	0	4	0	5	Z	Türkçe
MSD001	MESLEKİ SEÇMELİ DERS	5	19	0	19	S	
	<b>TOPLAM</b>	6			30		

### IV. YARIYIL

Ders Kodu	Ders Adı	T		L	AKTS	Z/S	Dil
AIT002	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2	0	0	2	Z	Türkçe

TDL002	TÜRK DİLİ II	2	0	0	2	Z	Türkçe
ING002	İNGİLİZCE II	2	0	0	2	Z	Türkçe
ADS001	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS	2	0	0	3	S	Türkçe
SGT001	SİBER GÜVENLİĞİN TEMELLERİ	2	0	0	2	Z	Türkçe
MSD002	MESLEKİ SEÇMELİ DERS	5	19	0	19	S	Türkçe
	<b>TOPLAM</b>	15			30		

MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER							
Ders Kodu	Ders Adı	T	0	L	AKTS	Z/S	Dil
ASC701	ZİYAFET SERVİS YÖNETİMİ	2	1	0	4	S	TÜRKÇE
ASC702	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	2	0	0	4	S	TÜRKÇE
ASC703	PASTACILIK TEKNİKLERİ	1	2	0	5	S	TÜRKÇE
ASC704	ZİYAFET MUTFAĞI	2	1	0	5	S	TÜRKÇE
ASC705	SICAK MUTFAK	2	1	0	5	S	TÜRKÇE
ASC706	MUTFAK PLANLAMA VE ORGANİZASYON	2	0	0	4	S	TÜRKÇE
ASC707	İÇECEK TEKNOLOJİLERİ	1	1	0	4	S	TÜRKÇE
ASC708	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	2	2	0	5	S	TÜRKÇE
ASC709	YÖRESEL MUTFAKLAR	1	2	0	5	S	TÜRKÇE
ASC710	MUTFAK AKIMLARI VE GELİŞİMLERİ	2	0	0	3	S	TÜRKÇE
ASC711	GIDA SAKLAMA VE MUHAFAZA TEKNİKLERİ	1	1	0	3	S	TÜRKÇE
ASC712	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	1	2	0	4	S	TÜRKÇE
ASC713	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	0	0	4	S	TÜRKÇE
ASC714	YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDE YENİ TRENDLER	2	0	0	3	S	TÜRKÇE
ASC715	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	2	1	0	5	S	TÜRKÇE
ASC716	ÖZEL MUTFAK	2	2	0	5	S	TÜRKÇE
ASC717	OSMANLI VE SARAY MUTFAĞI	1	2	0	5	S	TÜRKÇE
BES002	BESLENME İLKELERİ	2	1	0	4	S	TÜRKÇE
ASC718	YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	2	1	0	5	S	TÜRKÇE
ASC719	SOSLAR	1	2	0	5	S	
IME001	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	5	19	0	19	S	