## ÖĞRETİM PLANI

|  |
| --- |
| **BİRİNCİ YARIYIL** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| AIT181 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| TUR181 | Türk Dili-I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| YDL183 | Yabancı Dil(İngilizce)-I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| TBT101 | Temel Bilgi ve İletişim Teknolojileri | Z | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ASC103 | Beslenme İlkeleri | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| ASC105 | Gastronomiye Giriş | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| ASC107 | Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I  | Z | 2 | 2 | 0 | 3 | 5 |
| ASC109 | Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyonu | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| ASC101 | Gıda Coğrafyası | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  |  |  | **Toplam AKTS** | **30** |
| **BİRİNCİ YARIYIL SEÇMELİ DERSLER** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| ASC113 | Ziyafet Mutfağı | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| ASC115 | Temel Hukuk Bilgisi | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  |
| **İKİNCİ YARIYIL** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| AIT182 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| TUR182 | Türk Dili-II | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| YDL184 | Yabancı Dil(İngilizce)-II | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| ASC112 | Türk Mutfağı | Z | 2 | 2 | 0 | 3 | 4 |
| ASC114 | Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II | Z | 2 | 2 | 0 | 3 | 5 |
| ASC116 | Gıda Teknolojisi | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| ASC118 | Staj | Z | 0 | 0 | 0 |  | 8 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  |  |  | **Toplam AKTS** | **30** |
| **İKİNCİ YARIYIL SEÇMELİ DERSLER** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| ASC120 | Süt ve Süt Ürünleri | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| ASC122 | Ticari Matematik | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| ASC124 | Vejetaryen Mutfak | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  |
| **ÜCÜNCÜ YARIYIL** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| ASC201 | Mutfak Planlama | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| ASC203 | Menü Planlama | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| ASC205 | Unlu Mamuller | Z | 1 | 2 | 0 | 2 | 4 |
| ASC207 | Yiyecek-İçecek Servisi | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| ASC209 | Deniz Mahsulleri | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| ASC211 | Dünya Mutfakları l | Z | 2 | 2 | 0 | 3 | 5 |
| ASC213 | Gıda Mevzuatı | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  |  |  | **Toplam AKTS** | **30** |
| **ÜCÜNCÜ YARIYIL SEÇMELİ DERSLER** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| ASC215 | Girişimcilik | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| ASC219 | İlk Yardım | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| KIG134 | Beden Eğitimi | S | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
|  |
| **DÖRDÜNCÜ YARIYIL** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| ASC202 | İş Sağlığı ve Güvenliği | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| ASC204 | Yönlendirilmiş Çalışma | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| ASC206 | Dünya Mutfakları ll | Z | 2 | 2 | 0 | 3 | 5 |
| ASC208 | Osmanlı Mutfağı  | Z | 1 | 2 | 0 | 2 | 4 |
| ASC210 | Pasta Yapım Teknikleri | Z | 2 | 2 | 0 | 3 | 4 |
| ASC212 | Restoran İşletmeciliği | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 3 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  | Seçmeli Ders | - | - | - | - |  | 2 |
|  |  |  | **Toplam AKTS** | **30** |
| **DÖRDÜNCÜ YARIYIL SEÇMELİ DERSLER** |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **L** | **Kredi** | **AKTS** |
| ASC214 | Soğuk Mutfak | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| ASC216 | Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| ASC218 | Değerler Eğitimi | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |