

AŞÇILIK PROGRAMI 3+1 MÜFREDAT 2021-2022

Ders Kodu	1.DÖNEM	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
	Pişıirme Yöntemleri I	4	2	5	6
	Mutfakta Kalite Yönetimi	4	0	4	4
	Mutfak Organizasyonu	4	0	3	3
	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	4	0	3	3
	Hijyen Sanitasyon	2	0	2	2
	Yabancı Dil-I	2	0	2	2
	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-I	2	0	2	2
	Türk Dili-I	2	0	2	2
	Alan Seçmeli	2	0	2	3
	MYO Seçmeli	2	0	2	3
	Toplam	28	2	27	30
	AS.1. Baharat ve İçecekler	2	0	2	3
	Gastronomi Tarihi	2	0	2	3
	2.DÖNEM	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
	Pişıirme Yöntemleri II	4	2	5	6
	Soğuk Mutfak	4	0	3	3
	Mutfak Çeşitleri	4	0	3	3
	Mutfak Ürünleri	4	0	3	3
	Gösteri Servisi	3	0	3	3
	Yabancı Dil-II	2	0	2	2
	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2
	Türk Dili-II	2	0	2	2
	Alan Seçmeli	2	0	2	3
	MYO Seçmeli	2	0	2	3
	Toplam	29	2	25	30
	AS.1.Türk Mutfağı	2	0	2	3
	AS.2.Yiyecek-İçecek Servisi	2	0	2	3
	3.DÖNEM	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
	Yöresel Mutfaklar	5	1	5	6
	Dünya Mutfakları	5	1	5	6
	Pastane Ürünleri	5	1	5	6
	Ziyafet Mutfağı	4	0	4	4
	Mesleki İngilizce	2	0	2	2
	Alan Seçmeli	2	0	2	3
	MYO Seçmeli	2	0	2	3
	Toplam	25	3	25	30
	AS.1.Yönlendirilmiş Çalışma	2	0	2	3
	AS.2.Yemek Süsleme Sanatı	2	0	2	3
	4.DÖNEM	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
	İş Yeri Eğitimi ve Uygulamaları	5	10	10	18
	Staj	0	2	1	6
	Bitirme Projesi	0	2	1	6
	Toplam	5	14	12	30

MYO Seçmeli Ders Teklifi

DERSLER	TEORİ	UYGULAMA	KREDİ	AKTS
Temel Mutfak Bilgisi	2	0	2	3
Sağlıklı Beslenme	2	0	2	3

- Program Başkanlarının Uygun Görmesi Halinde 2.Dönemin Sonunda Genel Not Ortalaması 1.80'in Üstünde Olan Öğrenciler 3. Dönem, 3. Dönemin Sonunda Genel Not Ortalaması 2.00'in Üstünde Olan Öğrenciler 4. Dönem İş Yeri Eğitimi ve Uygulaması Dersini Alabilirler.