

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI (ÖNERİLEN PROGRAM)

| DERSİN KODU | SINIF | Y.Y. | DERSİN ADI | TÜRÜ | T | U | L | DERS SAATİ | AKTS | AÇIKLAMA |
|-------------|-------|------|------------------------------------|------|----|---|---|------------|-----------|----------|
| ATB 1801 | 1 | 1 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNK.TARİHİ I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| TDB 1801 | 1 | 1 | TÜRK DİLİ I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB 1801 | 1 | 1 | İNGLİZCE I * | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB 1803 | 1 | 1 | ALMANCA I * | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB 1805 | 1 | 1 | FRANSIZCA I * | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| BİP 1801 | 1 | 1 | BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| AŞÇ 1007 | 1 | 1 | PIŞIRME YÖNTEMLERİ I | Z | 3 | 2 | 0 | 5 | 6 | |
| | | | | | 11 | 2 | | 13 | 15 | |
| AŞÇ 1507 | 1 | 1 | UNLU GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ | S | 3 | 2 | 0 | 5 | 6 | |
| AŞÇ 1509 | 1 | 1 | TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ | S | 3 | 2 | 0 | 5 | 6 | |
| AŞÇ 1511 | 1 | 1 | MUTFAK ORGANİZASYONU | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| AŞÇ 1513 | 1 | 1 | BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| AŞÇ 1515 | 1 | 1 | GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 | |
| AŞÇ 1517 | 1 | 1 | MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ | S | 4 | 0 | 0 | 4 | 6 | |
| AŞÇ 1501 | 1 | 1 | MESLEKİ MATEMATİK | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| İSG 1901 | 1 | 1 | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| TOİ 1903 | 1 | 1 | KARİYER PLANLAMA | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| TOİ 1907 | 1 | 1 | TURİZM MESLEK ETİĞİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| TOİ 1909 | 1 | 1 | GENEL TURİZM | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | |
| İKR 1901 | 1 | 1 | CATERİNG HİZMETLERİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| BRY 1801 | 1 | 1 | DOSYALAMA VE ARŞİVLEME | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| SGP 1801 | 1 | 1 | İLKYARDIM | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| RTV 1801 | 1 | 1 | İLETİŞİM | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| | 1 | 1 | BÖLÜM DIŞI | S | | | | | * | |
| | | | | | | | | | 15 | |
| | | | TOPLAM | | | | | | 30 | |
| ATB 1802 | 1 | 2 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ II | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| TDB 1802 | 1 | 2 | TÜRK DİLİ I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB 1802 | 1 | 2 | İNGLİZCE II * | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB 1804 | 1 | 2 | ALMANCA II * | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB 1806 | 1 | 2 | FRANSIZCA II * | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| AŞÇ 1008 | 1 | 2 | PIŞIRME YÖNTEMLERİ II | Z | 3 | 2 | 0 | 5 | 6 | |
| AŞÇ 1010 | 1 | 2 | MUTFAK PLANLAMA | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 | |
| AŞÇ 1012 | 1 | 2 | MESLEK STAJI (30 İŞGÜNÜ) | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | |
| | | | | | 12 | 2 | 0 | 14 | 24 | |
| AŞÇ 1504 | 1 | 2 | OSMANLI SARAY MUTFAĞI | S | 4 | 2 | 0 | 5 | 6 | |
| AŞÇ 1506 | 1 | 2 | MUTFAKTA SU ÜRÜNLERİ | S | 4 | 2 | 0 | 5 | 6 | |
| AŞÇ 1508 | 1 | 2 | HİJYEN VE SANİTASYON | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | |
| AŞÇ 1510 | 1 | 2 | MENÜ PLANLAMA | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | |
| TOİ 1904 | 1 | 2 | TURİZM VE ÇEVRE | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| BİP 1902 | 1 | 2 | BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | |
| | 1 | 2 | BÖLÜM DIŞI | S | | | | | * | |
| | | | | | | | | | 6 | |
| | | | TOPLAM | | | | | | 30 | |

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
MARMARİS TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI (ÖNERİLEN PROGRAM)

| DERSİN KODU | SINIF | Y.Y. | DERSİN ADI | TÜRÜ | T | U | L | DERS SAATİ | AKTS | AÇIKLAMA |
|-------------|-------|------|------------------------------------|--------------------------------------------|---|----|---|------------|------|-----------|
| AŞÇ | 2011 | 2 | 3 | SOĞUK MUTFAK | Z | 2 | 2 | 0 | 4 | 5 |
| AŞÇ | 2013 | 2 | 3 | MUTFAK ÜRÜNLERİ | Z | 4 | 2 | 0 | 6 | 5 |
| 2807 | 2 | 3 | MESLEKİ YABANCI DİL I* (İNGİLİZCE) | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| YDB | 2809 | 2 | 3 | MESLEKİ YABANCI DİL I* (ALMANCA) | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| | | | | | | 10 | 4 | 0 | 14 | 12 |
| AŞÇ | 2503 | 2 | 3 | YÖRESEL MUTFAKLAR | S | 4 | 2 | 0 | 6 | 6 |
| AŞÇ | 2505 | 2 | 3 | TÜRK MUTFAĞI | S | 4 | 2 | 0 | 6 | 6 |
| AŞÇ | 2507 | 2 | 3 | KASAPHANE ÜRÜNLERİ | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 |
| AŞÇ | 2509 | 2 | 3 | YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ | 2511 | 2 | 3 | YEMEK SOSYOLOJİSİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ | 2513 | 2 | 3 | GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ | 2515 | 2 | 3 | YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU | S | 3 | 1 | 0 | 4 | 6 |
| AŞÇ | 2517 | 2 | 3 | ZİYAFET MUTFAĞI | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 |
| TOİ | 2903 | 2 | 3 | MİSAFİR İLİŞKİLERİ | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| TOİ | 2911 | 2 | 3 | YİYECEK İÇECEK SERVİSİ | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 |
| TOİ | 2913 | 2 | 3 | OTEL İŞLETMECİLİĞİ | S | 3 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| YDB | 2929 | 2 | 3 | II. YABANCI DİL İNGİLİZCE I | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| YDB | 2931 | 2 | 3 | II. YABANCI DİL ALMANCA I | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| YDB | 2933 | 2 | 3 | II. YABANCI DİL FRANSIZCA I | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| İŞY | 2803 | 2 | 3 | İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | S | 1 | 1 | 0 | 2 | 3 |
| İŞY | 2813 | 2 | 3 | İŞLETME YÖNETİMİ I | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| İŞY | 2809 | 2 | 3 | KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| İŞY | 2805 | 2 | 3 | ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ | 2519 | 2 | 3 | MESLEKİ STAJ (25 İŞ GÜNÜ) | S | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | | 2 | 3 | BÖLÜM DIŞI | S | | | | | * |
| | | | | | | | | | | 18 |
| | | | | TOPLAM | | | | | | 30 |
| AŞÇ | 2012 | 2 | 4 | PASTANE ÜRÜNLERİ | Z | 4 | 2 | 0 | 6 | 5 |
| AŞÇ | 2014 | 2 | 4 | DÜNYA MUTFAKLARI | Z | 4 | 2 | 0 | 6 | 5 |
| YDB | 2808 | 2 | 4 | MESLEKİ YABANCI DİL II* (İNGİLİZCE) | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| YDB | 2810 | 2 | 4 | MESLEKİ YABANCI DİL II* (ALMANCA) | Z | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| | | | | | | 6 | 8 | 0 | 14 | 12 |
| AŞÇ | 2506 | 2 | 4 | MENÜ PLANLAMA II | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| AŞÇ | 2510 | 2 | 4 | MUTFAK ÇEŞİTLERİ | S | 4 | 2 | 0 | 6 | 6 |
| AŞÇ | 2512 | 2 | 4 | GIDA ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ | S | 3 | 2 | 0 | 5 | 6 |
| AŞÇ | 2514 | 2 | 4 | YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| ORD | 0020 | 2 | 4 | GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI | S | 1 | 2 | 0 | 3 | 3 |
| AŞÇ | 2518 | 2 | 4 | VEJETERYAN MUTFAK | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| AŞÇ | 2520 | 2 | 4 | GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| AŞÇ | 2522 | 2 | 4 | MUĞLA MUTFAĞI | S | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 |
| AŞÇ | 2524 | 2 | 4 | SÜSLEME SANATI | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 |
| TOİ | 2906 | 2 | 4 | GİRİŞİMCİLİK | S | 2 | 1 | 0 | 3 | 3 |
| TOİ | 2908 | 2 | 4 | ŞARAP SERVİSİ | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 |
| TOİ | 2910 | 2 | 4 | GÖSTERİ SERVİSİ | S | 2 | 2 | 0 | 4 | 6 |
| YDB | 2930 | 2 | 3 | II. YABANCI DİL İNGİLİZCE II | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| YDB | 2932 | 2 | 3 | II. YABANCI DİL ALMANCA II | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| YDB | 2934 | 2 | 3 | II. YABANCI DİL FRANSIZCA II | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| MAT | 2902 | 2 | 4 | GENEL MATEMATİK | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| İŞY | 2814 | 2 | 4 | İŞLETME YÖNETİMİ II | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| İŞY | 2802 | 2 | 4 | KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLAR | S | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| AŞÇ | 2532 | 2 | 4 | MESLEKİ STAJ (25 İŞ GÜNÜ) | S | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | | 2 | 4 | BÖLÜM DIŞI | S | | | | | * |
| | | | | | | | | | | 18 |
| | | | | TOPLAM | | | | | | 30 |

* Bu derslerden sadece biri seçilecektir.

| Yarıyıl | Seçimlik Dersler | Toplam |
|--------------------------------------------|------------------|---------|
| I. Yarıyıl | 15 | AKTS 30 |
| II. Yarıyıl | 6 | AKTS 30 |
| III. Yarıyıl | 18 | AKTS 30 |
| IV. Yarıyıl | 18 | AKTS 30 |
| Minimum Mezuniyet Kredisi : 120 AKTS' dir. | | |