

T.C.
KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM ve OTELÇİLİK MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI,
DERS KATALOĞU

BİRİNCİ YIL													
Kod	1. Sınıf I. Dönem (I. YARIYIL)	Statü	T	U	K	AKTS	Kod	1. Sınıf II. Dönem (II. YARIYIL)	Statü	T	U	K	AKTS
0102101	Atatürk İlkeleri Ve İnkılâp Tarihi-I	Z	2	0	2	2	0102102	Atatürk İlkeleri Ve İnkılâp Tarihi-II	Z	2	0	2	2
0103101	İngilizce-I	Z	3	0	3	3	0103102	İngilizce-II	Z	3	0	3	3
5402101	Mutfak Planlama	Z	3	0	3	4	5402102	Menü Planlama	Z	3	0	3	3
5402103	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri - I	Z	2	1	3	4	5402104	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-II	Z	2	1	3	3
5402105	Yiyecek Tarihi	Z	3	0	3	4	5402106	Türk Mutfak Kültürü	Z	2	0	2	2
5402107	Gıda ve Personel Hijyeni	Z	3	0	3	3	0112100	Dijital Okuryazarlık	Z	2	0	0	3
5402111	Mutfakta İş Sağlığı ve İkyardım	Z	3	0	3	4		Staj	Z				8
	ZORUNLU DERSLER		19	1	20	24		ZORUNLU DERSLER		14	1	13	24
	SEÇMELİ DERSLER					6		SEÇMELİ DERSLER					6
	DÖNEM TOPLAMI					30		DÖNEM TOPLAMI					30
	SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER					
0104101	Beden Eğitimi-I	S	1	1	2	2	0104102	Beden Eğitimi-II	S	1	1	2	2
0105101	Müzik-I	S	1	1	2	2	0105102	Müzik-II	S	1	1	2	2
5402010	Konuk İletişimi	S	2	0	2	2	5402020	Mutfakta Kalite Yöntemi	S	2	0	2	2
5402011	Otel İşletmeciliği	S	2	0	2	2	5402021	Beslenme İlkeleri	S	2	0	2	2
5402012	Mutfakta Güncel Konular	S	2	0	2	2	5402022	Gıda Mevzuatı	S	2	0	2	2
5402013	Ofis Programları	S	1	1	2	2	5402023	Turizm Pazarlaması	S	2	0	2	2
5402014	Turizm İşletmelerinde Etik	S	2	0	2	2	5402024	Girişimcilik	S	2	0	2	2
İKİNCİ YIL													
Kod	2.Sınıf I. Dönem (III. YARIYIL)	Statü	T	U	K	AKTS	Kod	2.Sınıf II. Dönem (IV. YARIYIL)	Statü	T	U	K	AKTS
0101101	Türk Dili-I	Z	2	0	2	2	0101102	Türk Dili-II	Z	2	0	2	2
5402201	Yöresel Mutfaklar-I	Z	3	2	5	6	5402202	Yöresel Mutfaklar-II	Z	3	2	5	6
5402205	İnsan Kaynakları Yönetimi	Z	2	0	2	2	5402208	Mesleki Yabancı Dil-II	Z	3	0	3	3
5402207	Mesleki Yabancı Dil-I	Z	3	0	3	3	5402210	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-II	Z	3	2	5	5
5402209	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-I	Z	3	2	5	5	5402212	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Z	4	0	4	5
5402211	Yiyecek İçecek Servisi	Z	2	1	3	3							
	ZORUNLU DERSLER		15	5	20	21		ZORUNLU DERSLER		15	4	19	21
	SEÇMELİ DERSLER					9		SEÇMELİ DERSLER					9
	DÖNEM TOPLAMI					30		DÖNEM TOPLAMI					30
	SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER					
5402030	Soğuk Mutfak	S	2	1	3	3	5402040	Gösteri Servisi	S	2	1	3	4
5402032	Soslar	S	2	1	3	3	5402041	Dosyalama ve Arşivleme	S	2	0	2	2
5402033	Gıda Güvenliği	S	2	0	3	3	5402042	Ekmek Pişirme Teknikleri	S	2	1	3	3
5402034	Yemek Stilizliği	S	2	1	3	3	5402043	Dünya Mutfakları	S	2	1	3	3
5402036	Organik Tarım	S	2	1	3	3	5402044	Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	S	3	0	3	3
5402037	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	S	2	0	2	3	5402045	Osmanlı Mutfacı	S	2	1	3	3
5402038	Mutfak Ürünleri	S	2	0	2	2	5402046	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	S	2	0	2	3
	Ortak Seçmeli Ders	S				4	5402047	İstatistik*	S	2	0	2	3

ZORUNLU DERSLER	82 AKTS (%68,3)
SEÇMELİ DERSLER	30 AKTS (%25)
STAJ	8 AKTS (%6,7)
TOPLAM	120 AKTS (%100)