

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

AŞÇILIK PROGRAMI (2021)

| Birinci Yarıyıl | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|---|---|-----------|-----------|
| Ders Kodu | Dersin Adı | T | U | UK | AKTS |
| TUR 101 | Türk Dili 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ATA 101 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ASC 101 | Gastronominin Temel İlkeleri | 3 | 0 | 3 | 5 |
| ASC 113 | Bilişim Teknolojisi | 0 | 2 | 1 | 3 |
| ING 101 | İngilizce 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ASC 105 | Beslenmenin Temel İlkeleri | 3 | 0 | 3 | 5 |
| ASC 107 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyon | 3 | 0 | 3 | 6 |
| ASC 109 | Genel Turizm | 3 | 0 | 3 | 5 |
| Toplam Kredi | | | | 19 | 30 |

| İkinci Yarıyıl | | | | | |
|---------------------|---|---|---|--------------|--------------|
| Ders Kodu | Dersin Adı | T | U | UK | AKTS |
| TUR 102 | Türk Dili 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ATA 102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ASC 102 | Menü Planlama | 3 | 0 | 3 | 5 |
| ING 102 | İngilizce 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ASC 104 | Temel Mutfak Teknikleri 1 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| ASC 108 | STAJ | 0 | 0 | 0 | 5 |
| KRP 102 | Kariyer Planlama | 1 | 0 | 1 | 2 |
| | Seçmeli Dersler (2 ders seçilecek) | | | | |
| ASC 110 | <i>Şarap Bilimi</i> | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ASC 114 | <i>Catering İşletmeciliği</i> | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ASC 106 | <i>İş Sağlığı ve Güvenliği</i> | 2 | 0 | 2 | 3 |
| Toplam Kredi | | | | 18/19 | 31/32 |
| | | | | | |

| Üçüncü Yarıyıl | | | | | |
|---------------------|---|---|---|--------------|-----------|
| Ders Kodu | Dersin Adı | T | U | UK | AKTS |
| ASC 219 | Mesleki Yabancı Dil I | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ASC 201 | Temel Mutfak Teknikleri 2 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| ASC 203 | Temel Pastacılık | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ASC 205 | Fermente Gıdalar | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ASC 207 | Ekmek Uygulamaları | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ASC 209 | Türk Mutfağı I | 1 | 2 | 2 | 4 |
| | Seçmeli Dersler (1 ders seçilecek) | | | | |
| ASC 223 | <i>Gastronomi Trendleri</i> | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ASC 221 | <i>Gastro Kültür ve Medya</i> | 2 | 0 | 2 | 4 |
| Toplam Kredi | | | | 24/25 | 32 |

| Dördüncü Yarıyıl | | | | | |
|---------------------|---|---|---|--------------|-----------|
| Ders Kodu | Dersin Adı | T | U | UK | AKTS |
| ASC 220 | Mesleki Yabancı Dil II | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ASC 202 | Yiyecek İçecek Yönetimi | 3 | 0 | 3 | 5 |
| ASC 204 | İleri Pastacılık | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ASC 222 | İçeceklerle Giriş | 2 | 0 | 2 | 5 |
| ASC 208 | Dünya Mutfakları | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ASC 224 | Temel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım | 1 | 2 | 2 | 3 |
| | Seçmeli Dersler (1 ders seçilecek) | | | | |
| ASC 226 | <i>Gastronomide Renk ve Tasarım</i> | 2 | 0 | 2 | 4 |
| ASC 218 | <i>Gıda Mevzuatı</i> | 3 | 0 | 3 | 4 |
| Toplam Kredi | | | | 20/21 | 31 |