

**MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ**  
**İÇMELER TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

<b>I. YARIYIL</b>										
<b>DERS</b>	<b>SINI</b>	<b>Y.Y.</b>	<b>DERSİN ADI</b>	<b>TÜR</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>D</b>	<b>K</b>	<b>AKT</b>	
ATB	1801	1	1	Atatürk ilkeleri ve İnk. Tarihi	Z	2	0	2	2	2
TDB	1801	1	1	Türk Dili	Z	2	0	2	2	2
YDB	1801	1	1	İngilizce I *	Z	2	0	2	2	2
YDB	1803	1	1	Almanca I *	Z	2	0	2	2	2
YDB	1805	1	1	Fransızca I *	Z	2	0	2	2	2
BİP	1801	1	1	Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	Z	2	0	2	2	3
AŞÇ	1001	1	1	Pişirme Yöntemleri I	Z	2	3	5	4	4
AŞÇ	1003	1	1	Mutfakta Kalite Yönetimi	Z	5	0	5	5	4
AŞÇ	1005	1	1	Mutfak Organizasyonu	Z	4	0	4	4	3
AŞÇ	1497	1	1	Meslek stajı (15 işgünü)	Z					4
				<b>TOPLAM</b>		<b>19</b>	<b>3</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>24</b>
BRY	1801	1	1	Dosyalama ve Arşivleme	S	2	0	2	2	3
SGP	1801	1	1	İlkyardım	S	2	0	2	2	3
RTV	1801	1	1	İletişim	S	2	0	2	2	3
AŞÇ	1501	1	1	Mesleki Matematik	S	2	0	2	2	3
AŞÇ	1503	1	1	Meslek Etiği	S	2	0	2	2	3
		1	1	Bölüm Dışı Seçmeli Ders	S					*
										<b>6</b>
				<b>GENEL TOPLAM</b>						<b>30</b>
<b>II. YARIYIL</b>										
ATB	1802	1	2	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	Z	2	0	2	2	2
TDB	1802	1	2	Türk Dili	Z	2	0	2	2	2
YDB	1802	1	2	İngilizce II *	Z	2	0	2	2	2
YDB	1804	1	2	Almanca II *	Z	2	0	2	2	2
YDB	1806	1	2	Fransızca II *	Z	2	0	2	2	2
BİP	1802	1	2	Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	Z	2	0	2	2	3
AŞÇ	1002	1	2	Pişirme Yöntemleri II	Z	2	3	5	4	4
AŞÇ	1004	1	2	Mutfak Planlama	Z	5	0	5	5	4
AŞÇ	1006	1	2	Menü Planlama I	Z	3	0	3	3	3
AŞÇ	1498	1	2	Meslek Stajı (15 işgünü)	Z					4
				<b>TOPLAM</b>		<b>18</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
TOİ	1802	1	2	Konuk İletişimi	S	2	0	2	2	3
AŞÇ	1502	1	2	Hijyen ve Sanitasyon	S	2	0	2	2	3
SGP	1804	1	2	Çevre Koruma	S	2	0	2	2	3
AŞÇ	1504	1	2	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	S	2	0	2	2	3
		1	2	Bölüm Dışı	S					*
										<b>6</b>
				<b>GENEL TOPLAM</b>						<b>30</b>

III. YARIYIL										
AŞÇ	2001	2	3	Soguk Mutfak	Z	2	2	4	3	4
AŞÇ	2003	2	3	Yöresel Mutfaklar	Z	2	4	6	4	5
AŞÇ	2005	2	3	Mutfak Ürünleri	Z	2	4	6	4	5
AŞÇ	2007	2	3	Mesleki Yabancı Dil I	Z	2	0	2	2	2
AŞÇ	2497	2	3	Meslek Stajı (15 işgünü)	Z					4
						<b>8</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>20</b>
AŞÇ	2501	2	3	Ziyafet Mutfağı	S	2	2	4	3	4
TOİ	2803	2	3	Yiyecek İçecek Servisi	S	2	2	4	3	4
İŞY	2813	2	3	İşletme Yönetimi I	S	2	0	2	2	3
İŞY	2809	2	3	Kalite Yönetim Sistemleri	S	2	0	2	2	3
İŞY	2805	2	3	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	S	2	0	2	2	3
TOİ	2801	2	3	Otel İşletmeciliği	S	2	0	2	2	4
İŞY	2803	2	3	İnsan Kaynakları Yönetimi	S	1	1	2	2	3
		2	3	Bölüm Dışı	S					*
										<b>10</b>
				<b>TOPLAM</b>						<b>30</b>
AŞÇ	2002	2	4	Pastane Ürünleri	Z	2	4	6	4	5
AŞÇ	2004	2	4	Dünya Mutfakları	Z	2	4	6	4	5
AŞÇ	2006	2	4	Mutfak Çeşitleri	Z	1	4	5	3	4
AŞÇ	2008	2	4	Mesleki Yabancı Dil II	Z	2	0	2	2	2
AŞÇ	2498	2	4	Meslek Stajı (15 işgünü)	Z					4
				<b>TOPLAM</b>		<b>7</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>20</b>
AŞÇ	2502	2	4	Konuk İlişkileri	S	2	1	3	3	3
AŞÇ	2506	2	4	Menü Planlama II	S	3	0	3	3	3
AŞÇ	2504	2	4	Süsleme Sanatı	S	2	2	4	3	4
TOİ	2802	2	4	Şarap Servisi	S	2	2	4	3	4
TOİ	2804	2	4	Gösteri Servisi	S	2	2	4	3	4
İŞY	2814	2	4	İşletme Yönetimi II	S	2	0	2	2	3
İŞY	2802	2	4	Kalite güvencesi ve standartlar	S	2	0	2	2	3
		2	4	Bölüm dışı	S					*
										<b>10</b>
				<b>GENEL TOPLAM</b>						<b>30</b>

\* Bu derslerden sadece birisi seçilecektir

**Not:Ders Kredileri : 1 saat uygulama 1 kredi, 2 saat uygulama 1 kredi,3-4 saat uygulama 2 kredi olarak hesaplanmıştır.**

<u>Yarıyıllar</u>	<u>Seçimlik Dersler</u>	<u>Toplam</u>
I. Yarıyıl	6 AKTS	30
II. Yarıyıl	6 AKTS	30
III. Yarıyıl	9 AKTS	30
IV: Yarıyıl	9 AKTS	30

**Minimum Mezuniyet Kredisi : 120 AKTS' dir.**