

ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ ARDAHAN UNIVERSITY**TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU VOCATIONAL SCHOOL OF TECHNICAL SCIENCES****OTEL, LOKANTA VE HİZMETLERİ DEPT. OF HOTEL RESTAURANT AND CATERING
BÖLÜMÜ SERVICES****AŞÇILIK PROGRAMI COOKING PROGRAM****ÖNLİSANS ÖĞRETİM PLANI ASSOC. DEGREE INSTRUCTION PLAN**

I. YARIYIL / SEMESTER I					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC101	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I Food Preparation Techniques and Practices I	2	3	4	5
ASC103	Temel Mutfak Bilgileri ve Organizasyonu Basic Kitchen Information and Organization	2	2	3	5
ASC105	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi Gastronomy History and Terminology	2	0	2	3
ASC107	Gıda Güvenliği ve Hijyeni Food Safety & Hygiene	2	0	2	3
ASC109	Beslenmenin Temel İlkeleri Basic Principles of The Nutrition	2	0	2	3
TB109	Temel Bilgi Teknolojileri Basic Information Technologies	1	1	2	3
TB111	Üniversite Kültürü University Culture	1	1	2	2
TRD101	Türk Dili I Turkish Language I	2	0	2	2
YBD101	İngilizce I English I	2	0	2	2
AİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Ataturk's Principles and Turkish Renovation I	2	0	2	2
Toplam					30

II. YARIYIL / SEMESTER II					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC102	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları II Food Preparation Techniques and Practices II	2	3	4	5
ASC104	Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları Culture and Practices of Turkish Cuisine	1	1	2	2
ASC106	Menü Planlama Menu Planning	1	1	2	2
ASC108	Yiyecek İçecek Yönetimi ve Maliyet Kontrolü Food and Beverage Management and Cost Control	2	0	2	2
TB102	İş Sağlığı ve Güvenliği Occupational Health and Safety	2	0	2	3
TRD102	Türk Dili II Turkish Language II	2	0	2	2
YBD102	İngilizce II English II	2	0	2	2
AİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II Ataturk's Principles and Turkish Renovation II	2	0	2	2
	Meslek Seçmeli I Elective I				3
	Meslek Seçmeli I Elective I				3
YZS102	Staj Internship				5
Toplam					31

MESLEK SEÇMELİ I / ELECTIVE I					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC110	Gıda Teknolojisi Food Technology	2	0	2	3
ASC112	Otel ve Restoran İşletmeciliği Hotel and Restaurant Management	2	0	2	3
ASC114	Çorba ve Soslar Soups and Sauces	2	0	2	3
ASC116	Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımları Aromatic Herbs, Spices and Mixtures	2	0	2	3

III. YARIYIL / SEMESTER III					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC201	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları III Food Preparation Techniques and Practices III	2	3	4	5
ASC203	A La Carte Mutfak A La Carte Kitchen	1	1	2	3
ASC205	Yiyecek İçecek Servisi Food & Beverage Service	1	1	2	3
ASC207	Soğuk Mutfak Cold Kitchen	1	3	3	4
ASC209	Temizlik Ürünlerinin Güvenli Kullanımı Safe Use of Cleaning Products	2	0	2	3
TB201	Kalite Yönetim Sistemleri Quality Management Systems	2	0	2	3
	Meslek Seçmeli II Elective II				3
	Meslek Seçmeli II Elective II				3
	Sosyal ve Kültürel Seçmeli I Social and Cultural Elective I				3
Toplam					30

MESLEK SEÇMELİ II / ELECTIVE II					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC211	Mutfakta Güzel Sanatlar Fine Art in Kitchen	1	1	2	3
ASC213	Ziyafet Mutfağı ve Servis Yönetimi Banquet and Service Management	1	1	2	3
ASC215	Yenilebilir Endemik Bitkiler Edible Native Plants	2	0	2	3
ASC217	Et ve Et Ürünleri Meat and Meat Products	2	0	2	3

SOSYAL VE KÜLTÜREL SEÇMELİ I SOCIAL AND CULTURAL ELECTIVE I					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
SKS201	Rusça I Russian I	2	1	3	3
SKS203	Okuma ve Yorumlama Reading and Interpretation	2	0	2	3
SKS205	İnternet ve Sosyal Medya Kullanımı Internet & Social Media Usage	1	1	2	3
SKS207	İşaret Dili Sign Language	2	0	2	3
SKS209	Müşteri İlişkileri ve Yönetimi Customer Relations and Management	2	0	2	3

IV. YARIYIL / SEMESTER IV					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC202	Pasta Yapımı Teknikleri ve Uygulamaları Cake Baking Tips & Techniques	1	3	3	4
ASC204	Dünya Mutfakları World Cuisine Recipes	1	3	3	4
ASC206	Vejetaryen Mutfağı Vegetarian Cuisine	1	3	3	4
ASC208	Ekmek Üretim Teknikleri The Technology of Bread Production	1	1	2	3
	Meslek Seçmeli III Elective III				3
	Meslek Seçmeli III Elective III				3
	Meslek Seçmeli III Elective III				3
	Sosyal ve Kültürel Seçmeli II Social and Cultural Elective II				3
	Sosyal ve Kültürel Seçmeli II Social and Cultural Elective II				3
Toplam					30

MESLEK SEÇMELİ III / ELECTIVE III					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
ASC210	Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu Food & Beverage Automation Services	1	1	2	3
ASC212	Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları Protocol and Code of Conduct	1	1	2	3
ASC214	Su Ürünleri Seafood	2	0	2	3
ASC216	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Creative Kitchen Practices	1	1	2	3
ASC218	Yöresel Mutfaklar Local Cuisines	1	1	2	3

SOSYAL VE KÜLTÜREL SEÇMELİ II SOCIAL AND CULTURAL ELECTIVE II					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
SKS202	Rusça II Russian II	2	1	3	3
SKS204	Resim Art	2	0	2	3
SKS206	İletişim Becerileri Communication Skills	2	0	2	3
SKS208	Çalgı Eğitimi	2	0	2	3

	Musical Instrument Training				
SKS210	Topluma Hizmet Uygulamaları Community Service Learning	2	0	2	3
SKS212	Girişimcilik Entrepreneurship	2	0	2	3