

ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ ARDAHAN UNIVERSITY

TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU VOCATIONAL SCHOOL OF TECHNICAL SCIENCES

OTEL, LOKANTA VE HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DEPT. OF HOTEL RESTAURANT AND CATERING SERVICES

AŞÇILIK PROGRAMI COOKING

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
SKS211	Üniversite Kültürü University Culture	1	1	2	2
TB111	Temel Bilgi Teknolojileri Basic Information Technologies	1	1	2	3
AŞÇ101	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I Food Preparation Techniques and Practices I	2	3	3	6
AŞÇ103	Temel Mutfak Bilgileri Basic Kitchen Information	2	2	3	4
AŞÇ105	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi Gastronomy History and Terminology	2	0	2	3
AŞÇ107	Gıda Güvenliği ve Hijyeni Food Safety & Hygiene	2	0	2	3
AŞÇ109	Beslenmenin Temel İlkeleri Basic Principles of The Nutrition	2	0	2	3
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
				22	30

II. YARIYIL / SEMESTER II

Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞÇ102	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları II Food Preparation Techniques and Practices II	2	3	3	6
AŞÇ104	Mutfak Planlaması ve Organizasyonu Kitchen Planning and Organization	1	1	2	2
AŞÇ106	Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları Culture and Practices of Turkish Cuisine	1	3	3	4
AŞÇ108	Menü Planlama Menu Planning	1	1	2	2
AŞÇ110	Yiyecek İçecek Yönetimi ve Maliyet Kontrolü Food and Beverage Management and Cost Control	2	0	2	2
	<p><i>Meslek Seçmeli I / Elective I</i> (En az 2 ders/min. 2 courses)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gıda Teknolojisi / Food Technology • Aromatik Otlar, Baharatlar ve Karışımları /Aromatic Herbs, Spices and Mixtures • Çorba ve Soslar / Soups and Sauces • Otel ve Restoran İşletmeciliği / Hotel and Restaurant Management 			4	6
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
	Staj Internship				2
				22	30

III. YARIYIL / SEMESTER III

Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞÇ201	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları III Food Preparation Techniques and Practices III	2	3	3	6
AŞÇ203	Pişirme Yöntemleri Cooking Methods	1	2	2	3
AŞÇ205	Yiyecek İçecek Servisi Food & Beverage Service	1	2	2	2
AŞÇ207	Soğuk Mutfak Cold Kitchen	1	2	3	3
AŞÇ209	Temizlik Ürünlerinin Güvenli Kullanımı Safe Use of Cleaning Products	1	0	1	1
TB115	Kalite Yönetim Sistemleri Quality Management Systems	2	0	2	3
SKS2xx	<i>Mesleki Yabancı Dil I / Foreign Language I</i> (En az 1 ders/min. 1 courses) <ul style="list-style-type: none"> • Rusça I / Russian I • Konuşma İngilizcesi I / Speech English I • Gürcüce I / Georgian I • Arapça I / Arabic I • Farsça I / Persian I 	2	2	3	3
	<i>Meslek Seçmeli II / Elective II</i> (En az 2 ders/min. 2 courses) <ul style="list-style-type: none"> • Mutfakta Güzel Sanatlar / Fine Art in Kitchen • Ziyafet Mutfağı ve Servis Yönetimi / Banquet and Service Management • Yenilebilir Endemik Bitkiler / Edible Native Plants • Et ve Et Ürünleri / Meat and Meat Products • İnternet ve Sosyal Medya Kullanımı / Internet & Social Media Usage 			4	6
SKS2xx	<i>Sosyal ve Kültürel Seçmeli I*</i> <i>Social and Cultural Elective I*</i> (En az 1 ders/min. 1 courses)			2	3
				22	30

IV. YARIYIL / SEMESTER IV

Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞÇ202	Pasta Yapımı Teknikleri ve Uygulamaları Cake Baking Tips & Techniques	2	3	3	4
AŞÇ204	Dünya Mutfakları World Cuisine Recipes	2	2	3	3
AŞÇ206	Vejetaryen Mutfağı Vegetarian Cuisine	1	2	2	3
AŞÇ208	Ekmek Üretim Teknikleri The Technology of Bread Production	1	2	2	2
SKS2xx	<i>Mesleki Yabancı Dil II / Foreign Language II (En az 1 ders/min. 1 courses)</i> <ul style="list-style-type: none"> • Rusça II / Russian II • Konuşma İngilizcesi II / Speech English II • Gürcüce II / Georgian II • Arapça II / Arabic II • Farsça II / Persian II 	2	2	3	3
	<i>Meslek Seçmeli III / Elective III (En az 3 ders/min. 3 courses)</i> <ul style="list-style-type: none"> • Pastane Ürünleri ve Çikolata / Pastry Products and Chocolate • Yaratıcı Mutfak Uygulamaları / Creative Kitchen Practices • Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu / Food & Beverage Automation Services • Su Ürünleri / Seafood • Yöresel Mutfaklar / Local Cuisines • Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları / Protocol and Code of Conduct • Web Tasarımı ve Yönetimi / Web Design & Management 			6	9
SKS2xx	<i>Sosyal ve Kültürel Seçmeli II* Social and Cultural Elective II*</i> <i>(En az 2 ders/min. 2 courses)</i>			4	6
				23	30

***SOSYAL VE KÜLTÜREL ORTAK SEÇMELİ DERSLER**
***SOCIAL AND CULTURAL COMMON ELECTIVE COURSES**

Ders Kodu Course Code	Sosyal ve Kültürel Seçmeli Ders I Social and Cultural Elective Course I	D T	U P	K C	AKTS ECTS
SKS201	Rusça I Russian I	2	2	3	3
SKS203	Konuşma İngilizcesi I Speech English I	2	2	3	3
SKS205	Gürcüce I Georgian I	2	2	3	3
SKS207	Arapça I Arabic I	2	2	3	3
SKS209	Farsça I Persian I	2	2	3	3
SKS211	Üniversite Kültürü University Culture	2	0	2	3
SKS213	Psikolojiye Giriş Introduction to Psychology	2	0	2	3
SKS215	Okuma ve Yorumlama Reading and Interpretation	2	0	2	3
SKS217	Genel Türk Tarihi General Turkish History	2	0	2	3
SKS219	Küresel Isınma ve İklim Değişikliği Global Warming and Climate Change	2	0	2	3
SKS221	Fotoğrafçılık Photography	2	0	2	3
SKS223	Çalgı Eğitimi Musical Instrument Training	2	0	2	3
SKS225	Yaşam Boyu Spor Lifetime Sports	2	0	2	3
SKS227	İlk Yardım ve Trafik Bilgisi First Aid and Traffic Information	2	0	2	3
SKS229	İşaret Dili Sign Language	2	0	2	3
SKS231	Etkili ve Güzel Konuşma Effective and Good Speech	2	0	2	3
SKS233	Müşteri İlişkileri ve Yönetimi Customer Relations and Management	2	0	2	3
	Sosyal ve Kültürel Seçmeli Ders II Social and Cultural Elective Course II				
SKS202	Rusça II Russian II	2	2	3	3
SKS204	Konuşma İngilizcesi II Speech English II	2	2	3	3

SKS206	Gürcüce II Georgian II	2	2	3	3
SKS208	Arapça II Arabic II	2	2	3	3
SKS210	Farsça II Persian II	2	2	3	3
SKS212	Sosyolojiye Giriş Introduction to Sociology	2	0	2	3
SKS214	Bilim Tarihi History of Science	2	0	2	3
SKS216	AB - Türkiye İlişkileri EU - Turkey Relations	2	0	2	3
SKS218	Mitoloji Mythology	2	0	2	3
SKS220	Desen Pattern	2	0	2	3
SKS222	Seramik Ceramic	2	0	2	3
SKS224	Pazarlama ve Reklamcılık Marketing and Advertising	2	0	2	3
SKS226	İletişim Becerileri Communication Skills	2	0	2	3
SKS228	Dans Dance	2	0	2	3
SKS230	Yazılı ve Sözlü Kültür Written and Oral Culture	2	0	2	3
SKS232	Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları Protocol and Code of Conduct	2	0	2	3
SKS234	Topluma Hizmet Uygulamaları Community Service Learning	2	0	2	3

Kısaltmalar: Shortenings:

Haftalık teorik ders saati: D	T: Theoretical course hour in a week
Haftalık uygulama ders saati: U	P: Practice course hour in a week
Dersin yerel kredisi: K	C: The local credit of course
Avrupa Kredi Transfer Sistemi: AKTS	ECTS: The European Credit Transfer System