

**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 PROGRAM****ÖNLİSANS ÖĞRETİM PLANI ASSOC. DEGREE INSTRUCTION PLAN**

<b>I. YARIYIL / SEMESTER I</b>					
<b>Ders Kodu Course Code</b>	<b>Dersin Adı Course Name</b>	<b>D T</b>	<b>U P</b>	<b>K C</b>	<b>AKTS ECTS</b>
AŞ101	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I Food Preparation Techniques and Practices I	2	3	4	5
AŞ103	Temel Mutfak Bilgileri ve Organizasyonu Basic Kitchen Information and Organization	2	2	3	5
AŞ105	Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları I Culture and Practices of Turkish Cuisine I	1	2	2	3
AŞ107	Gıda Güvenliği ve Hijyeni Food Safety & Hygiene	2	0	2	3
AŞ109	Beslenmenin Temel İlkeleri Basic Principles of The Nutrition	2	0	2	3
TB109	Temel Bilgi Teknolojileri Basic Information Technologies	2	0	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
<b>Toplam</b>					<b>30</b>

II. YARIYIL / SEMESTER II					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞ102	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları II Food Preparation Techniques and Practices II	2	3	4	5
AŞ104	Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları II Culture and Practices of Turkish Cuisine II	1	2	2	3
AŞ106	Menü Planlama Menu Planning	2	0	2	2
AŞ108	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
<b>Toplam</b>					<b>32</b>

MESLEK SEÇMELİ I / ELECTIVE I					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞ110	Gastronomi Tarihi ve Terminolojisi Gastronomy History and Terminology	2	0	2	3
AŞ112	Otel ve Restoran İşletmeciliği Hotel and Restaurant Management	2	0	2	3
AŞ114	Çorba ve Soslar Soups and Sauces	2	0	2	3
AŞ116	Gıda Teknolojisi Food Technology	2	0	2	3

III. YARIYIL / SEMESTER III					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞ201	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları III Food Preparation Techniques and Practices III	2	3	4	5
AŞ203	A La Carte Mutfak A La Carte Kitchen	1	2	2	3
AŞ205	Yiyecek İçecek Servisi Food & Beverage Service	1	1	2	3
AŞ207	Soğuk Mutfak Cold Kitchen	1	3	3	4
AŞ209	Mutfak Akımları Kitchen Trends	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
<b>Toplam</b>					<b>30</b>

MESLEK SEÇMELİ II / ELECTIVE II					
Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞ211	Profesyonel Mutfak Uygulamaları Professional Kitchen Applications	1	1	2	3
AŞ213	Ziyafet Mutfağı ve Servis Yönetimi Banquet and Service Management	1	1	2	3
AŞ215	Mutfakta Güzel Sanatlar Fine Art in Kitchen	1	1	2	3
AŞ217	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	Ruşça I Russian I	2	0	2	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
AŞ202	Pasta Yapımı Teknikleri ve Ekmekçilik Cake Making Techniques and Bakery	1	3	3	4
AŞ204	Dünya Mutfakları World Cuisine Recipes	1	3	3	4
AŞ206	Vejetaryen Mutfağı Vegetarian Cuisine	1	3	3	4
AŞ208	Gıda Muhafaza Teknikleri Food Preservation Techniques	2	0	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
<b>Toplam</b>					<b>30</b>

**MESLEK SEÇMELİ III / ELECTIVE III**

Ders Kodu Course Code	Dersin Adı Course Name	D T	U P	K C	AKTS ECTS
AŞ210	Yöresel Mutfaklar Local Cuisines	1	1	2	3
AŞ212	Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları Protocol and Code of Conduct	2	0	2	3
AŞ214	Catering ve Toplu Yemek Hizmetleri Catering and Collective Meal Services	2	0	2	3
AŞ216	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Creative Kitchen Practices	1	1	2	3
AŞ218	Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu Food & Beverage Automation Services	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	0	2	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	Giriřimcilik Entrepreneurship	2	0	2	3