

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2025 YILI MÜFREDAT DEĞİŞİKLİĞİ

1.Sınıf Güz Yarıyılı							
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
AITOL101	Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	0	2	2
TDOL103	Türk Dili I	Z	2	0	0	2	2
YDOL105	Yabancı Dil I	Z	2	0	0	2	2
ASC25101	Mutfak Kazaları Ve Temel İlk Yardım	Z	2	0	0	2	2
ASC25103	Mutfak Teknikleri Ve Uygulamalar 1	Z	2	2	0	3	4
ASC25105	Yiyecek İçecek Tarihi Ve Terminolojisi	Z	2	0	0	2	2
ASC25107	İngilizce I	Z	4	0	0	4	4
ASC25109	Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlama	Z	2	0	0	2	2
	Mesleki Seçmeli I	MS	2	0	0	3	3
	Seçmeli I	S	2	2	0	3	4
OSDM	OSD	ÜS	2	0	0	2	3

AKTS:30 KREDİ:27

1.Sınıf Güz Yarıyılı Seçmeli Ders Havuzu							
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
ASC25113	Baharatlar ve Kahve Kültürü	MS	2	0	0	3	3
ASC25115	Gıda Mevzuatı	MS	2	0	0	3	3
ASC25117	Mutfak Planlama ve Tasarım	MS	2	0	0	3	3
ASC25111	Genel Turizm	MS	2	0	0	3	3
ASC25121	Kastamonu Mutfağı	S	2	2	0	3	4
ASC25123	Dijital Okuryazarlık	S	2	2	0	3	4
ASC25125	Fotoğrafçılık	S	2	2	0	3	4
ASC25119	Ofis Programları	S	2	2	0	3	4

OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
2025 YILI MÜFREDAT DEĞİŞİKLİĞİ

1.Sınıf Bahar Yarıyılı							
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
AITOL102	Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	0	2	2
TDOL104	Türk Dili II	Z	2	0	0	2	2
YDOL106	Yabancı Dil II	Z	2	0	0	2	2
ASC25102	Yiyecek Pişirme Yöntemleri ve Uygulamalar 1	Z	2	2	0	3	4
ASC25104	Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikleri I	Z	2	2	0	3	4
ASC25106	Yiyecek-İçecek Servisi ve Uygulamaları	Z	2	2	0	3	4
ASC25108	İngilizce II	Z	4	0	0	4	4
	Mesleki Seçmeli II	MS	3	0	0	3	4
	Seçmeli II	S	3	0	0	3	4

AKTS:30 KREDİ:25

1.Sınıf Bahar Yarıyılı Seçmeli Ders Havuzu							
Ders Kodu	Ders Adı	S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
ASC25110	Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi	MS	3	0	0	3	4
ASC25114	Mesleki İletişim	MS	3	0	0	3	4
ASC25116	Mutfak Ürünleri	MS	3	0	0	3	4
ASC25112	Gıda Güvenliği Hijyen Ve Sanitasyon	MS	3	0	0	3	4
ASC25120	Sosyal Sorumluluk ve Gönüllülük Çalışmaları	S	3		0	3	4
ASC25122	Genel İşletme	S	3	0	0	3	4
ASC25124	Yapay Zeka	S	3	0	0	3	4
ASC25118	İş Sağlığı Ve Güvenliği	S	3	0	0	3	4

2.Sınıf Güz Yarıyılı							
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
ASC25201	Türk Mutfak Kültürü Ve Uygulamaları	Z	2	2	0	3	4
ASC25203	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	0	3	4
ASC25205	Pastacılık Ve Ekmekçilik Uygulamaları II	Z	2	2	0	3	4
ASC25207	Mutfak Organizasyonu Ve Kalite Yönetimi	Z	2	0	0	2	3
ASC25209	Gastronomi Ve Medya	Z	2	0	0	2	3
ASC25211	İngilizce III	Z	4	0	0	4	4
ASC25213	Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	Z	2	0	0	2	2
ASC25215	Gıda Muhafaza Teknikleri	MS	2	0	0	2	2
ASC25223	Girişimcilik	S	2	2	0	3	4

AKTS:30 KREDİ: 24

2.Sınıf Güz Yarıyılı Seçmeli Ders Havuzu							
Ders Kodu	Ders Adı	S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
ASC25217	Vegan ve Vejetaryen Mutfak	MS	2	0	0	2	2
ASC25219	Süsleme ve Dekorasyon	MS	2	0	0	2	2
ASC25221	İşlevsel Besinler	MS	2	0	0	2	2
ASC25225	Meslek Etiği	S	2	2	0	3	4
ASC25227	Kariyer Planlama	S	2	2	0	3	4
ASC25229	Çevre Koruma	S	2	2	0	3	4

2.Sınıf Bahar Yarıyılı							
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
ASC25202	Yöresel Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	0	3	4
ASC25204	Dünya Mutfak Kültürü Ve Uygulamaları	Z	2	2	0	3	4
ASC25206	İngilizce IV	Z	4	0	0	4	4
ASC25208	Catering Hizmetleri	Z	2	0	0	2	2
ASC25210	Bitirme Projesi	Z	2	2	0	3	3
ASCSTJ25	Staj	Z	0	2	0	1	8
ASC25214	Gastronomide Güncel Trendler	MS	2	0	0	2	2
ASC25222	Sürdürülebilir Yaşam	S	3	0	0	3	3

AKTS:30 KREDİ: 21

2.Sınıf Bahar Yarıyılı Seçmeli Ders Havuzu							
Ders Kodu	Ders Adı	S/MS	T	U	L	Kredi	AKTS
ASC25216	Yemek Tarifleri ve Standartlaşma	MS	2	0	0	2	2
ASC25218	Osmanlı Mutfağı	MS	2	0	0	2	2
ASC25220	Şarap Servisi	MS	2	0	0	2	2
ASC25224	Gönüllülük Çalışmaları	S	3	0	0	3	3
ASC25226	Tüketici Davranışı	S	3	0	0	3	3
ASC25228	Kalite Güvence ve Standartları	S	3	0	0	3	3