

DERELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
2021/2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI 3+1 EĞİTİM MODELİ ÖĞRETİM PLANI

1. YARIYIL					2. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
TÜRK DİLİ-I	2	0	0	2	TÜRK DİLİ-II	2	0	0	2
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I	2	0	0	2	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	2	0	0	2
YABANCI DİL (İNGİLİZCE)-I	4	0	0	5	YABANCI DİL (İNGİLİZCE)-II	4	0	0	5
TEMEL BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNİKLERİ-I	3	0	0	3	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	3	0	0	3
BEŞERİ İLKELER VE MENÜ PLANLAMA	3	0	0	3	TÜRK MUTFAĞI	3	0	0	3
TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I	3	0	0	3	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II	3	0	0	3
YEMEĞİN İÇERİĞİ, SERVİSİ VE İKRAMI	3	0	0	3	DÜNYA MUTFAKLARI-II	3	0	0	3
HİZMETLERİ	3	0	0	3	Seçmeli 2-1	2	0	0	2
DÜNYA MUTFAK KAFI	3	0	0	3	Seçmeli 2-2	2	0	0	2
Seçmeli 1-1	2	0	0	2	Seçmeli 2-3	2	0	0	3
Seçmeli 1-2	2	0	0	2	Seçmeli 2-4	2	0	0	2
Seçmeli 1-3	2	0	0	2					
TOPLAM AKTS				30	TOPLAM AKTS				30

3. YARIYIL					4. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
FASTANE ÜRÜNLERİ	3	0	0	3	İşyeri Uygulaması	0	22	0	14
SEJETARYEN MUTFAK	3	0	0	3	İşyeri Eğitimi	8	2	0	12
ÖRESEL MUTFAKLAR	3	0	0	3	Staj	0	2	0	4
ÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	2	0	0	3					
YEMEĞİN İÇERİĞİ, MALİYET KONTROLÜ	2	0	0	3					
Seçmeli 3-1	2	0	0	3					
Seçmeli 3-2	2	0	0	3					
Seçmeli 3-3	2	0	0	3					
Seçmeli 3-4	2	0	0	3					
Seçmeli 3-5	2	0	0	3					
TOPLAM AKTS				30	TOPLAM AKTS				30

1. YARIYIL					2. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ-I	2	0	0	2	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ-II	2	0	0	2
TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ-II	2	0	0	2	İLK YARDIM	2	0	0	2
KADIN VE AİLE AYATI	2	0	0	2	MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	2	0	0	2
İHLAKİ VE DEĞERLER EĞİTİMİ	2	0	0	2	GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2
EĞİTİM	2	0	0	2	GÖSTERİ SERVİSİ	2	0	0	2
ÇOK MUTFAK	2	0	0	2	YEMEK STİLİSTİĞİ	3	0	0	3
İŞLETME DİLİ	2	0	0	2	GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ	2	0	0	3
SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	0	2	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ	2	0	0	3
					TİCARİ MATEMATİK	2	0	0	2

3. YARIYIL					4. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
İRİŞİMCİLİK	2	1	0	3					
LEVSEL BESLENME	2	0	0	3					
YAFET MUTFAĞI	3	0	0	3					
YEMEK TARİFLERİNİN STANDARTLAŞTIRILMASI	2	0	0	3					
YEMEĞİN SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU	2	0	0	3					
GENEL MUHASEBE	2	0	0	3					
MESLEKİ YABANCI DİL	3	0	0	3					
MUTFAK PLANLAMA	2	0	0	3					
GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	2	0	0	3					
YERLİ BESLENME VE MUTFAK YÖNETİMİ	2	0	0	3					
DEPO VE STOK YÖNETİMİ	2	0	0	3					
ASTRONOMİK KUR YAZARLIĞI	2	0	0	3					
ÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALAR	1	2	0	3					

T: Teorik ders saati

L: Uygulama ders saati

L: Laboratuvar ders saati

KALDIRILAN DERSLER			Düzenleme Tarihi: 25.05.2021			
DERSİN ADI		DERSİN DURUMU	YERİNE KONAN DERSİN ADI		BÖLÜM BAŞKANI	
ÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALAR		YENİ			ADI SOYADI	İMZA VE KAŞE
YEMEĞİN HAZIRLANMA VE PİRİRVE		YENİ	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-I		Dr. Öğretim Üyesi Murat AYAR	
YEMEĞİN HAZIRLANMA VE PİRİRVE		YENİ	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ-II			
DERSİN DURUMU: Başarısız öğrenciler muaf tutulacak ise "MUAF",					MÜDÜR	
İhtiyaç edebilecekleri "TEKRAR" yazılacak. Yetine yazı ders açılırsa					ADI SOYADI	İMZA VE KAŞE
"ENİ" yazılacak ve YERİNE GÖRÜLÜ DERSİN KODU alarak değiştirilecektir.					Dr. Öğretim Üyesi Y. Selim GÖL	