

1. SINIF GÜZ YARIYILI

1ST YEAR FALL SEMESTER

D.KOD	DERS ADI	D.Saati	Te	Uy	Kredi	Z/M/S	AKTS	Ders Adı (İngilizce)
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- I	2	2	0	2	Z	2	Ataturk's Principles and History of Turkish Revolution -I
	Türk Dili- I	2	2	0	2	Z	2	Turkish Language- I
	Yabancı Dil- I	2	2	0	2	Z	2	Foreign Language- I
	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	2	0	2	M	2	Gastronomy and Food History
	Beslenme İlkeleri	3	3	0	3	M	3	Nutrition Principles
	Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri-I	4	1	3	4	M	4	Kitchen Appliances and Techniques-I
	Pişirme Yöntemleri- I	4	2	2	4	M	4	Cooking Methods- I
	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	3	3	0	3	M	3	Food Safety and Hygiene
	Toplam	22	17	5	22		22	
	Seçmeli Dersler (*)	4					7	
	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	2	2	0	2	S	4	Occupational Health and Safety in the Kitchen
	Ofis Programları-I	2	1	1	2	S	3	Office Programs -I
	Bireyler Arası İletişim	2	2	0	2	S	2	Interpersonal communication
	Yönetim ve Organizasyon	3	3	0	3	S	4	Management and Organization
	TOPLAM	26	20	6	26		29	

(*)Seçmeli derslerden en az 7 AKTS'lik ders seçilmelidir.

1. SINIF BAHAR YARIYILI

1ST YEAR SPRING SEMESTER

D.KOD	DERS ADI	D.Saati	Te	Uy	Kredi	Z/M/S	AKTS	Ders Adı (İngilizce)
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi- II	2	2	0	2	Z	2	Ataturk's Principles and History of Turkish Revolution -II
	Türk Dili- II	2	2	0	2	Z	2	Turkish Language- II
	Yabancı Dil- II	2	2	0	2	Z	2	Foreign Language- II
	Pişirme Yöntemleri-II	4	2	2	4	M	4	Cooking Methods- II
	Menü Planlama	3	2	1	3	M	3	Menu Planning
	Mutfak Uygulamaları ve Teknikleri-II	4	1	3	4	M	4	Kitchen Appliances and Techniques-II
	Staj (30 iş günü)	0	0	0	0	M	8	Internship
	Toplam	17	11	6	17		25	
	Seçmeli Dersler (*)	5					8	
	Gıda Saklama Teknikleri	2	2	0	2	S	4	Food Storage Techniques
	Ziyafet Mutfağı	3	2	1	3	S	4	Banquet Kitchen
	Girişimcilik	2	2	0	2	S	2	Entrepreneurship
	İşaret Dili	2	2	0	2	S	4	Sign Language
	TOPLAM	22	15	7	22		33	

(*)Seçmeli derslerden en az 8 AKTS'lik ders seçilmelidir.

2. SINIF GÜZ YARIYILI

1ST YEAR FALL SEMESTER

D.KOD	DERS ADI	D.Saati	Te	Uy	Kredi	Z/M/S	AKTS	Ders Adı (İngilizce)
	Yöresel Mutfak	4	1	3	4	M	4	Local Kitchen
	Soğuk Mutfak	4	1	3	4	M	4	Cold Kitchen
	Tatlı ve Pasta Sanatı	4	1	3	4	M	4	Sweet and Cake Art
	Yemek Süsleme Sanatı	3	2	1	3	M	3	Food Decorating Art
	Türk Mutfağı-I	4	1	3	4	M	4	Turkish Kitchen-I
	Dünya Mutfağı-I	4	1	3	4	M	4	World Kitchen-I
	Toplam	23	7	16	23		23	
	Seçmeli Dersler (*)	4					6	
	Catering Hizmetleri	2	2	0	2	S	3	Catering Services
	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	2	2	0	2	S	3	Food and Beverage Management
	Genel Turizm	2	2	0	2	S	3	General Tourism
	Otel İşletmeciliği	2	2	0	2	S	3	Hotel management
	İş Organizasyonu	2	1	1	2	S	3	Business Organization
	TOPLAM	27	11	16	27		29	

(*) Seçmeli Derslerden en az 6 AKTS'lik ders seçilmelidir.

2. SINIF BAHAR YARIYILI

2ND YEAR SPRING SEMESTER

D.KOD	DERS ADI	D.Saati	Te	Uy	Kredi	Z/M/S	AKTS	Ders Adı (İngilizce)
	Türk Mutfağı-II	4	1	3	4	M	4	Turkish Kitchen-II
	Dünya Mutfağı-II	4	1	3	4	M	4	World Kitchen-II
	Unlu Mamüller	4	2	2	4	M	4	Bakery Products
	Mekan Tasarımı ve Konsept	3	3	0	3	M	4	Place Design and Concept
	İçecek Bilimi	3	3	0	3	M	4	Beverage Science
	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	4	2	2	4	M	4	Food Formulation and Sensory Analysis
	Toplam	22	12	10	22		24	
	Seçmeli Dersler (*)	4					5	
	Kalite Yönetim Sistemleri	2	2	0	2	S	2	Quality Management Systems
	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	2	2	0	2	S	3	Health Precautions and First Aid
	Barda Servis	2	2	0	2	S	2	Bar Service
	Vejeteryan Mutfak	4	2	2	4	S	4	Vegetarian Kitchen
	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	2	0	2	S	2	Worker's Health and Work Safety
	TOPLAM	26	16	10	26		29	

(*) Seçmeli Derslerden en az 5 AKTS'lik ders seçilmelidir.

Z = Zorunlu ders, M = Meslek dersi, S = Seçmeli ders

Zorunlu staj: 30 iş günü x 8 saat/gün= 8 AKTS