

**T.C.**  
**KAFKAS ÜNİVERSİTESİ**  
**SARIKAMIŞ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**NORMAL VE İKİNCİ ÖĞRETİM**  
**DERSLER VE KREDİLERİ**

**I. YARIYIL (1. SINIF GÜZ YARIYILI) DERSLER**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
TD101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	2	2	2
AİİT101	Türk Dili-I	2	0	2	2	2
YBD101	Yabancı Dil – I (İngilizce)	2	0	2	2	2
AŞÇ101	Beslenme İlkeleri	3	0	3	3	4
AŞÇ103	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	2	3
AŞÇ105	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	3	0	3	3	4
AŞÇ107	Genel Turizm	2	0	2	2	3
AŞÇ109	Turizm İşletmelerinde İletişim	2	0	2	2	3
AŞÇ111	Pişirme Yöntemleri-1	2	2	4	4	4
	Seçmeli Ders I	2	0	2	2	3
<b>TOPLAM</b>		<b>24</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>30</b>

**I. YARIYIL (1. SINIF GÜZ YARIYILI) SEÇMELİ DERSLER**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AŞÇ113	Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	2	3
AŞÇ115	Meslek Etiği	2	0	2	2	3

**II. YARIYIL (1. SINIF BAHAR YARIYILI) DERSLER**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AİİT102	Türk Dili-II	2	0	2	2	2
TD102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2	2
YBD102	Yabancı Dil(İngilizce)- II	2	0	2	2	2
AŞÇ102	Pişirme Yöntemleri-II	2	2	4	4	5
AŞÇ104	Menü Planlama	3	1	4	4	4
AŞÇ106	Türk Mutfağı - I	3	1	4	4	4
AŞÇ108	Restoran Yönetimi	3	1	4	4	4
AŞÇ110	Otel İşletmeciliği	3	0	3	3	4
	Seçmeli Ders I	2	1	3	3	3
<b>TOPLAM</b>		<b>22</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>30</b>

**II. YARIYIL (1. SINIF BAHAR YARIYILI) SEÇMELİ DERSLER**

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AŞÇ112	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	2	1	3	3	3
AŞÇ114	Gıda Saklama Teknikleri	2	1	3	3	3

### III. YARIYIL (2. SINIF GÜZ YARIYILI) DERSLER

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AŞÇ201	Dünya Mutfağı- I	4	0	4	4	4
AŞÇ203	Mutfak Uygulamaları - I	2	3	5	5	5
AŞÇ205	Türk Mutfağı- II	2	2	4	4	4
AŞÇ207	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	3	3	3
AŞÇ209	Yöresel Mutfak	3	1	4	4	4
AŞÇ211	Unlu Mamuller	2	1	3	3	3
AŞÇ213	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	2	2	2
	Seçmeli Ders I	2	0	2	2	2
	Seçmeli Ders II	3	0	3	3	3
TOPLAM		23	7	30	30	30

### III. YARIYIL (2. SINIF GÜZ YARIYILI) SEÇMELİ DERSLER

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AŞÇ215	Özel İlgi Turizmi	2	0	2	2	2
AŞÇ217	Çevre Koruma	2	0	2	2	2
AŞÇ219	Genel Muhasebe	3	0	3	3	3
AŞÇ221	Destinasyon Yönetimi	3	0	3	3	3

### IV. YARIYIL (2. SINIF BAHAR YARIYILI) DERSLER

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AŞÇ202	Dünya Mutfağı - II	2	2	4	4	4
AŞÇ204	Mutfak Uygulamaları - II	2	2	4	4	4
AŞÇ206	İçecek Bilimi	2	1	3	3	3
AŞÇ208	Ziyafet Mutfağı	3	1	4	4	4
AŞÇ210	İlk Yardım	3	0	3	3	3
AŞÇ212	Soğuk Mutfak	2	1	3	3	3
AŞÇ214	Mutfak Yönetimi ve Tasarımı	2	1	3	3	3
AŞÇ216	Yiyecek İçecek Servisi	3	1	4	4	4
	Staj	0	0	0	0	0
	Seçmeli Ders I	2	0	2	2	2
TOPLAM		21	9	30	30	30

### IV. YARIYIL (2. SINIF BAHAR YARIYILI) SEÇMELİ DERSLER

DERSİN KODU	DERSİN ADI	HAFTALIK DERS SAATİ			KREDİ	AKTS
		TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM		
AŞÇ218	Araştırma Teknikleri ve Yöntemleri	2	0	2	2	2
AŞÇ220	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	2	2

*e- imzalıdır*

Doç. Dr. Mehmet Emin KARABAYIR  
Yükseköğretim Müdürü