

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
MANAVGAT MESLEK YÜKSEKOKULU
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Aşçılık (Örgün Öğretim) Diploma Programı
2020 Müfredatı

1. DÖNEM				
Zorunlu Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	2	0	2
TDB101	Türk Dili I	2	0	2
ENF102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	3	0	4
MAŞÇ103	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	2	0	2
MAŞÇ107	Yiyecek Hazırlama Teknikleri I	3	1	6
MAŞÇ105	Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	2	1	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				20
Seçmeli Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ109	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	2	0	3
MAŞÇ101	Beslenme İlkeleri	2	0	3
MAŞÇ110	Mesleki Matematik	2	0	3
MAŞÇ111	Deniz Ürünleri I	2	1	3
TDB115	Akademik Türkçe I	2	0	2
MYO103	İlk Yardım	1	0	1
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				6
YABANCI DİL I				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
YBD121	İngilizce I	2	0	4
YBD123	Almanca I	2	0	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				4
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı				30

2. DÖNEM				
Zorunlu Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2
TDB102	Türk Dili II	2	0	2
MTOİ101	Genel Turizm	2	0	2
MAŞÇ215	Menü Planlama	2	0	3
MAŞÇ112	Yiyecek Hazırlama Teknikleri II	3	1	6
MAŞÇ124	Ekmek Hazırlama Teknikleri	3	1	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				19
Seçmeli Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ116	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	3	1	4
MAŞÇ202	Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	3
MAŞÇ115	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	3
MAŞÇ117	Moleküler Gastronomi	3	1	4
MAŞÇ118	Çikolata İşleme Teknikleri	3	1	4
MAŞÇ113	Deniz Ürünleri II	2	1	3
TDB116	Akademik Türkçe II	2	0	2
MYO102	Çevre Koruma	1	0	1
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				7
YABANCI DİL I				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
YBD122	İngilizce II	2	0	4
YBD124	Almanca II	2	0	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				4

Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı	30
---	-----------

3. DÖNEM				
Zorunlu Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ208	Dünya Mutfak Kültürleri I	3	0	3
MAŞÇ206	Türk Mutfak Kültürleri I	3	0	3
MAŞÇ201	Soğuk Mutfak	3	1	4
MAŞÇ211	Pişirme Teknikleri I	3	1	6
MAŞÇ222	Pastacılık Teknikleri	3	1	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				20
Seçmeli Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ216	Şarap Servisi	2	0	3
MAŞÇ209	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	0	3
MAŞÇ230	Gastronomi ve Medya	2	0	3
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				6
MESLEKİ YABANCI DİL I				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ217	Mesleki İngilizce I	2	0	4
MAŞÇ218	Mesleki Almanca I	2	0	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				4
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı				30

4. DÖNEM				
Zorunlu Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ206	Bitirme Projesi	2	0	2
MAŞÇ226	Dünya Mutfak Kültürleri II	2	2	4
MAŞÇ225	Türk Mutfak Kültürleri II	2	2	4
MAŞÇ213	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	3	1	4
MAŞÇ212	Pişirme Teknikleri II	3	1	6
MAŞÇ114	İşletme Yönetimi	2	0	2
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				22
Seçmeli Dersler				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MSSI247	Girişimcilik	2	0	2
MAŞÇ221	İşçi Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2
MAŞÇ227	Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı	2	0	2
GNC 202	Gönüllülük Çalışmaları	1	2	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				4
MESLEKİ YABANCI DİL I				
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
MAŞÇ219	Mesleki İngilizce II	2	0	4
MAŞÇ220	Mesleki Almanca II	2	0	4
Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı				4
Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı				30