

	T.C. TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ Ders Planı Formu	Doküman No:	TOGÜ.FRM.526
		İlk Yayın Tarihi:	11.03.2025
		Revizyon Tarihi:	
		Revizyon No:	
		Sayfa No:	1

TOKAT MESLEK YÜKSEKOKULU
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/Aşçılık Programı
Ders Planı (2025)

I. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu / Seçmeli	T	U	AKTS	Öğretim Şekli	Ders Türü			Ek Bilgiler	
							Program Temel Dersi	Program Uzmanlık Dersi	Yetkinlik Tamamlayıcı Ders	Dış Paydaş Önerisi	Güncel Mesleki Program / Yazılım İçeren
AIİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze			X		
AŞ103	GENEL TURİZM	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze	X				
AŞ105	BAHARAT VE SOS KÜLTÜRÜ	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze	X				
AŞ107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze	X				
AŞ109	UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK	Zorunlu	2	2	3	Yüz Yüze		X			
AŞ111	ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI	Zorunlu	2	3	5	Yüz Yüze		X			
AŞ113	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ	Zorunlu	2	2	3	Yüz Yüze		X			
AŞ115	TEMEL BESLENME İLKELERİ	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze	X				
AŞ117	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze	X				
ENF100	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE OFİS YAZILIMLARI	Zorunlu	2	0	3	Yüz Yüze					X
TD101	TÜRK DİLİ-I	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze			X		
SEÇ101	SEÇMELİ YABANCI DİL-I	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze					
ALM101	ALMANCA I	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		
FRA101	FRANSIZCA I	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		
İNG101	İNGİLİZCE I	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		

II. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu / Seçmeli	T	U	AKTS	Öğretim Şekli	Ders Türü			Ek Bilgiler	
							Program Temel Dersi	Program Uzmanlık Dersi	Yetkinlik Tamamlayıcı Ders	Dış Paydaş Önerisi	Güncel Mesleki Program / Yazılım İçeren
AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze			X		
AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	Zorunlu	2	3	5	Yüz Yüze		X			
AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ	Zorunlu	2	3	4	Yüz Yüze		X			
AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ	Zorunlu	2	1	3	Yüz Yüze		X			
AŞ112	GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ	Zorunlu	2	2	3	Yüz Yüze		X			
AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze	X				
AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Zorunlu	2	0	3	Yüz Yüze	X				
KRY102	KARİYER PLANLAMA	Zorunlu	1	0	2	Yüz Yüze			X		
TD102	TÜRK DİLİ-II	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze			X		
SEÇ102	SEÇMELİ YABANCI DİL-II	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze					
ALM102	ALMANCA II	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		
FRA102	FRANSIZCA II	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		
İNG102	İNGİLİZCE II	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		
SEÇ104	SEÇMELİ ÜNİVERSİTE DERSLERİ	Seçmeli	2	0	2	Yüz Yüze			X		

III. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu / Seçmeli	T	U	AKTS	Öğretim Şekli
AŞ241	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM I	Zorunlu	8	16	24	Yüz Yüze
AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze
AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze
AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze

Ders Türü		
Program Temel Dersi	Program Uzmanlık Dersi	Yetkinlik Tamamlayıcı Ders
	X	
X		
X		
X		

Ek Bilgiler	
Dış Paydaş Önerisi	Güncel Mesleki Program / Yazılım İçeren

IV. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu / Seçmeli	T	U	AKTS	Öğretim Şekli
AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM II	Zorunlu	8	16	24	Yüz Yüze
AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze
AŞ214	CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze
AŞ216	TURİZM COĞRAFYASI	Zorunlu	2	0	2	Yüz Yüze

Ders Türü		
Program Temel Dersi	Program Uzmanlık Dersi	Yetkinlik Tamamlayıcı Ders
	X	
X		
X		
X		

Ek Bilgiler	
Dış Paydaş Önerisi	Güncel Mesleki Program / Yazılım İçeren