

Aşçılık Programı Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi

1. Yarıyıl Ders Planı

[illegible]

2. Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AŞ102	PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
AŞ104	ULUSLARARASI GASTRONOMİ	Zorunlu		5	-	-	5	-	5	5	4	-	-	5	5	-	-	-
AŞ108	SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ	Zorunlu		-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AŞ112	GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-
AŞ118	MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	Zorunlu		5	-	-	5	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
AŞ120	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Zorunlu		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-
KRY102	KARİYER PLANLAMA	Zorunlu		-	-	-	-	5	-	-	-	3	-	-	-	-	-	2
TD102	TÜRK DİLİ-II	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[G] SEÇ102	SEÇMELİ YABANCI DİL-II	Seçmeli																
ALM102	ALMANCA-II	Seçmeli	SEÇ102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FRA102	FRANSIZCA-II	Seçmeli	SEÇ102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İNG102	İNGİLİZCE-II	Seçmeli	SEÇ102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
[G] SEÇ104	SEÇMELİ ÜNİVERSİTE DERSLERİ	Seçmeli																

3. Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
AŞ241	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM I	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AŞ243	KONUKLA İLETİŞİM	Zorunlu		-	-	-	-	5	3	-	-	-	-	-	3	-	-	3
AŞ245	SOĞUK MUTFAK ÜRÜNLERİ	Zorunlu		5	4	5	5	3	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5
AŞ247	MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ ARAŞTIRMASI	Zorunlu		4	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

4. Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
AŞ210	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM II	Zorunlu		5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
AŞ212	YENİ MUTFAK AKIMLARI	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
AŞ214	CATERİNG HİZMETLERİ YÖNETİMİ	Zorunlu		5	4	5	-	5	5	-	4	4	-	5	4	5	4	4
AŞ216	TURİZM COĞRAFYASI	Zorunlu		3	4	-	2	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-