

T.C.
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ALTISO TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI

2020-2021
DERS KATALOĞU
(EĞİTİM ÖĞRETİM PLANI)

1.YIL – I. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATİ		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
MASCI 101	Mutfak Hizmetleri	3	0	Z	3	5	Türkçe
MASCI 102	Yiyecek İçecek Servisi I	3	0	Z	3	5	Türkçe
MASCI 103	Gıda ve Personel Hijyeni	2	0	Z	2	3	Türkçe
MASCI 104	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	0	Z	2	3	Türkçe
MASCI 105	Pişirme Yöntemleri I	2	1	Z	2,5	4	Türkçe
MTUR 105	Etik	2	0	Z	2	2	Türkçe
MTDB 101	Türk Dili I	2	0	Z	2	2	Türkçe
MATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	Z	2	2	Türkçe
MING 101	İngilizce I	2	0	Z	2	2	Türkçe
SEÇMELİ DERSLER							
	Seçmeli Ders Grubu	2	0	S	2	2	Türkçe
TOPLAM		22	1		22,5	30	

* Seçmeli derslerden (2 AKTS) 1 ders seçilecektir.

1.YIL – II. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATI		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
MASCI 202	Yiyecek İçecek Servisi II	3	0	Z	3	4	Türkçe
MASCI 203	Mutfak Ürünleri	2	1	Z	2,5	4	Türkçe
MASCI 204	Soslar, Baharatlar ve Otlar	2	1	Z	2,5	3	Türkçe
MASCI 205	Gastronomi	3	0	Z	3	3	Türkçe
MASCI 206	Pişirme Yöntemleri II	3	2	Z	4	6	Türkçe
MBIL 101	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	1	1	Z	1,5	2	Türkçe
MTDB 102	Türk Dili II	2	0	Z	2	2	Türkçe
MATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	Z	2	2	Türkçe
MING 102	İngilizce II	2	0	Z	2	2	Türkçe
SEÇMELİ DERSLER							
	Seçmeli Ders Grubu	2	0	S	2	2	Türkçe
TOPLAM		22	5		24,5	30	

* Seçmeli derslerden (2 AKTS) 1 ders seçilecektir.

2. YIL – III. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATI		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
MASCI 301	Mutfak Uygulamaları I	3	3	Z	4,5	7	Türkçe
MASCI 302	Türk Mutfak Kültürü	2	1	Z	2,5	6	Türkçe
MASCI 312	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	Z	3	4	Türkçe
MYDB 301	Mesleki Yabancı Dil I	3	0	S	3	4	Türkçe
SEÇMELİ DERSLER							
MASCI 305	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	S	2	3	Türkçe
MTUR 302	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	S	2,5	3	Türkçe
MASCI 306	Yemek Süsleme Sanatı	2	1	S	2,5	3	Türkçe
MASCI 307	Kahve Kültürü	2	0	S	2	2	Türkçe
MASCI 308	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	S	2	2	Türkçe
MASCI 309	Vejetaryen Mutfak	2	0	S	2	2	Türkçe
MASCI 310	Restoran İşletmeciliği	2	0	S	2	3	Türkçe
MASCI 311	Yemek Sosyolojisi	2	0	S	2	3	Türkçe
MTUR 304	Dünya Kültürleri	3	0	S	3	3	Türkçe
MTUR 314	Sosyal Davranış ve Protokol	2	0	S	2	2	Türkçe
MTAN 311	Mesleki Rusça I	2	0	S	2	2	Türkçe
MTAN 313	Mesleki Almanca I	2	0	S	2	2	Türkçe
TOPLAM						30	

* Seçmeli derslerden (9 AKTS) seçilecektir.

2. YIL – IV. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATI		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
MASCI 401	Mutfak Uygulamaları II	3	3	Z	4,5	7	Türkçe
MASCI 402	Dünya Mutfakları	3	1	Z	3,5	5	Türkçe
MASCI 403	Pastane Ürünleri	2	1	Z	2,5	5	Türkçe
MYDB 401	Mesleki Yabancı Dil II	3	0	S	3	4	Türkçe
SEÇMELİ DERSLER							
MASCI 404	Konuk İlişkileri ve İletişimi	2	0	S	2	3	Türkçe
MASCI 405	Gıda Mevzuatı	2	0	S	2	3	Türkçe
MTUR 409	Girişimcilik	3	0	S	3	3	Türkçe
MASCI 406	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	2	1	S	2,5	3	Türkçe
MASCI 407	Gastronomide Yeni Trendler	2	0	S	2	2	Türkçe
MASCI 408	Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri	2	0	S	2	2	Türkçe
MASCI 409	Şarap Kültürü	2	0	S	2	3	Türkçe
MASCI 410	Turizm Pazarlaması	2	0	S	2	2	Türkçe
MASCI 411	Turizm Tesislerinde Uygulama	0	8	S	4	4	Türkçe
MTAN 412	Mesleki Rusça II	2	0	S	2	2	Türkçe
MTAN 414	Mesleki Almanca II	2	0	S	2	2	Türkçe
TOPLAM						30	

* Seçmeli derslerden (9 AKTS) seçilecektir.