

ALTSO Turizm Meslek Yüksekokulu / Aşçılık Programı/ 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı/ Güz/ Dönemi Ders Dağılımı

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS	Öğretim Elemanı Unvan-Adı Soyadı	Öğr. Elemanı Özgeçmiş Linki	Uyum Var/Yok
MASCI 105	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	3	4	Öğr. Gör. Nejdet DOKUR	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 302	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3	6	Öğr. Gör. Nejdet DOKUR	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 306	YEMEK SÜSLEME SANATI	3	3	Öğr. Gör. Nejdet DOKUR	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 101	MUTFAK HİZMETLERİ	3	5	Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 103	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	2	3	Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 305	YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	2	3	Öğr. Gör. Dr. Hatice SADULLAHOĞLU SARI	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 102	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	3	5	Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 312	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	3	4	Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 303	MENÜ PLANLAMA	3	4	Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt UYAR	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 104	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	3	Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var
MASCI 301	MUTFAK UYGULAMALARI I	5	7	Öğr. Gör. Neslihan ÖZÇİRA	https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp	Var

Hazırlayan	Sistem Onayı	Yürürlük Onayı
Bölüm Kalite Sorumlusu	Kalite Koordinatörü	Üst Yönetici