

MESLEK YÜKSEKOKULU															
AŞÇILIK PROGRAMI															
ÖĞRETİM PLANI															
1. YARIYIL								2. YARIYIL							
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
TRD 101	Türk Dili I	Z	2	0	0	2	2	TRD 102	Türk Dili II	Z	2	0	0	2	2
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	0	2	2	ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	0	2	2
ING 101	İngilizce I	Z	2	0	0	2	2	ING 102	İngilizce II	Z	2	0	0	2	2
KRY 101	Kariyer Planlama	Z	2	0	0	2	0	İSG 102	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	2	0	0	2	2
TBT 111	Temel Bilgi Teknolojileri	Z	2	0	0	2	2	ASC 102	Unlu Mamüller ve Tatlı Sanatı	Z	2	3	0	4	5
ASC 101	Beslenme Bilimi	Z	2	0	0	2	3	ASC 104	Mutfak Teknikleri 2	Z	2	3	0	4	5
ASC 103	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	0	3	5	ASC 106	Mesleki Yabancı Dil	Z	2	1	0	3	3
ASC 105	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Z	2	0	0	2	3	ASC 108	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	Z	2	1	0	3	3
ASC 107	Gastronomi Tarihi ve Kültürü	Z	2	0	0	2	3	ASC 110	Maliyet Kontrolü	Z	2	0	0	2	2
ASC 109	Mutfak Teknikleri I	Z	2	3	0	4	5	ASC 112	Genel Turizm	Z	2	0	0	2	2
ASC 111	Gıda Güvenliği	Z	2	0	0	2	3		Alan Seçmeli	S				3	4
TOPLAM						25	30	TOPLAM						29	32
3. YARIYIL								4. YARIYIL							
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
ASC 201	Dünya Mutfakları	Z	2	2	0	3	5	ASC 200	İşletmede Mesleki Eğitim	Z	0	40	0	20	30
ASC 203	Türk Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	0	3	5								
ASC 205	Ekmek Üretimi	Z	2	3	0	4	5								
	Alan Seçmeli	S				3	4								
	Alan Seçmeli	S				3	4								
	Alan/Alan Dışı Seçmeli	S				3	4								
	Üniversite Seçmeli	S				2	3								
TOPLAM						21	30	TOPLAM						20	30

AKTS TOPLAMI	122
DERS KREDİ TOPLAMI	95
SEÇMELİ DERS AKTS TOPLAMI	19
SEÇMELİ DERS ORANI (%)	15,57

SEÇMELİ ALAN DERSLERİ																
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS		D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
ASC 151	Gastronomide Yapay Zekâ Uygulamaları	S	2	1	0	3	4		MYO 302	Yapay Öğrenme	S	3	0	0	3	4
ASC 152	Baharatlar ve Otlar	S	2	1	0	3	4		MYO 303	Proje Yönetimi	S	3	0	0	3	4
ASC 153	İçecek Bilgisi	S	2	1	0	3	4		MYO 304	Kod ile Grafik ve Animasyon	S	3	0	0	3	4
ASC 154	Gastronomi Turizmi	S	3	0	0	3	4		MYO 305	Düşük Kod Programlama	S	3	0	0	3	4
ASC 155	Vegan ve Vejetaryen Mutfak Uygulamaları	S	2	2	0	3	4		MYO 306	Siber Güvenlik Temelleri	S	3	0	0	3	4
ASC 156	Osmanlı ve Saray Mutfakı	S	2	2	0	3	4		MYO 307	Sayısal Sistem Tasarımı	S	3	0	0	3	4
ASC 157	Uzakdoğu ve Asya Mutfakı	S	2	2	0	3	4		MYO 308	İnovasyon ve Girişimcilik	S	3	0	0	3	4
ASC 158	Fermente Gıdalar ve Geleneksel Üretim Teknikleri	S	2	2	0	3	4		MYO 309	Problem Çözme Teknikleri	S	3	0	0	3	4
ASC 159	Gastronomi Girişimciliği ve Marka Yönetimi	S	3	0	0	3	4		MYO 310	Sürdürülebilir ve Yeşil Malzeme Teknolojileri	S	3	0	0	3	4
									MYO 311	Dünya Mutfak Kültürleri	S	3	0	0	3	4
									MYO 312	Türk Mutfak Tarihi	S	3	0	0	3	4
									MYO 313	Fotoğrafçılık ve Görsel Tasarım	S	3	0	0	3	4
									MYO 314	Yapay Zeka Destekli Animasyon	S	3	0	0	3	4
									MYO 315	Yapay Zeka ile Araştırma Yöntem ve Teknikleri	S	3	0	0	3	4
									MYO 316	Endüstri 5.0 ile Dijital İkiz ve Dijital Fabrikalar	S	3	0	0	3	4