****

**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**

**Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**

**Pastacılık ve Ekmekçilik Programı**

**2023 Müfredatı**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Dönem** | | | | | |
| **Zorunlu Dersler** | | | | | |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| ENF 102 | Bilgi ve İletişim Teknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| ATA 101 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TDB 101 | Türk Dili I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 121 | Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 123 | Hamur Teknikleri | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 125 | Pastacılık Teknikleri I | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 105 | İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** | | | | | |
| YBD 123 | Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| YBD 121 | İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** | | | | | |
| MPE 103 | Mesleki Matematik | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MPE 101 | Beslenme İlkeleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MPE 107 | Genel Turizm | 2 | 0 | 2 | 3 |
| SBE 147 | Spor Kültürü I | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TDB 115 | Akademik Türkçe | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |
| 1. **Dönem** | | | | | |
| **Zorunlu Dersler** | | | | | |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| ATA 102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TDB 102 | Türk Dili II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 102 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu | 2 | 0 | 2 | 4 |
| MPE 126 | Pastacılık Teknikleri II | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 104 | Yöresel Ekmek Yapımı | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 118 | Gıda Kimyası | 2 | 0 | 2 | 4 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** | | | | | |
| YBD 124 | Almanca II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| YBD 122 | İngilizce II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** | | | | | |
| MPE 106 | Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MPE 114 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri | 2 | 0 | 3 | 3 |
| MPE 120 | Dondurmalar ve Sorbeler | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MPE 116 | Gastronomide Yeni Eğilimler | 2 | 0 | 3 | 3 |
| MPE 122 | Süt Ürünleri | 2 | 0 | 3 | 3 |
| SBE 148 | Spor Kültürü II | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Dönem** | | | | | |
| **Zorunlu Dersler** | | | | | |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| MPE 201 | Menü Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MPE 225 | Gastronomi Turizmi | 2 | 0 | 2 | 4 |
| MPE 205 | İleri Pastacılık Teknikleri | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 207 | Çikolata Sanatı I | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 209 | Uluslararası Ekmek Yapımı | 3 | 1 | 4 | 5 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** | | | | | |
| MPE 221 | Mesleki İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 223 | Mesleki Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** | | | | | |
| MPE 211 | Tatlı ve İçecek Uyumu | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MPE 213 | Kahvaltılık Hamur İşleri | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MPE 215 | Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MPE 202 | Pastacılıkta Dekorasyon | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MPE 217 | Gastronomi ve Medya | 2 | 0 | 2 | 3 |
|  |  |  |  |  |  |
| 1. **Dönem** | | | | | |
| **Zorunlu Dersler** | | | | | |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| MPE 208 | Çikolata Sanatı II | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 218 | Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 4 |
| MPE 210 | Artizan Ekmek Yapım Teknikleri | 3 | 1 | 4 | 6 |
| MPE 108 | Tatlı Yapım Teknikleri | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MPE 204 | Bitirme Projesi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** | | | | | |
| MPE 222 | Mesleki İngilizce II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 224 | Mesleki Almanca II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** | | | | | |
| MPE 212 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 2 | 0 | 2 | 4 |
| MSSI 247 | Girişimcilik | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 206 | Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MPE 214 | Pastane Büfesi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 216 | Kalite Yönetim Sistemleri | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MPE 203 | Yöresel Tatlılar | 2 | 2 | 3 | 4 |
| GNC 222 | Gönüllülük Çalışmaları | 1 | 2 | 2 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |