|  |
| --- |
| **AŞÇILIK PROGRAMI 2021 MÜFREDATI** |
| 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 İnkılâp Tarihi I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TDB 101 | Türk Dili I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 221 | İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 107 | Yiyecek Hazırlama Teknikleri | 3 | 1 | 4 | 6 |
| MAŞÇ 105 | Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları | 2 | 1 | 3 | 4 |
| MAŞÇ 103 | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş | 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** |
| MAŞÇ 101 | Beslenme İlkeleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 202 | Kalite Yönetim Sistemleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 110 | Mesleki Matematik | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 102 | Ürün ve Ekipman Bilgisi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| SBE 147 | Spor Kültürü I | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TDB 115 | Akademik Türkçe I | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 1. **Dönem**
 |
| **Zorunlu Dersler**  |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| ATA 102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TDB102 | Türk Dili II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MTOİ 101 | Genel Turizm | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 215 | Menü Yönetimi  | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 112 | Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2 | 3 | 1 | 4 | 6 |
| MAŞÇ 109 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyon | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 115 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| YBD 124 | Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| YBD 122 | İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| SBE 148 | Spor Kültürü II | 2 | 0 | 0 | 0 |
| MAŞÇ 124 | Ekmek Hazırlama Teknikleri | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MAŞÇ 116 | Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MAŞÇ 117 | Moleküler Gastronomi | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MAŞÇ 118 | Çikolata İşleme Teknikleri | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 1. **Dönem**
 |
| **Zorunlu Dersler**  |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| MAŞÇ 250 | Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri | 4 | 0 | 4 | 5 |
| MAŞÇ 209 | Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 231 | Endüstriyel Mutfak Uygulamaları | 3 | 1 | 4 | 4 |
| MAŞÇ 211 | Pişirme Teknikleri I | 3 | 1 | 4 | 6 |
| MAŞÇ 223 | Pastacılık ve Tatlı Teknikleri | 3 | 1 | 4 | 4 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| MAŞÇ 218 | Mesleki Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 217 | Mesleki İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| MAŞÇ 251 | Gıda Biyoteknolojisi | 2 | 2 | 3 | 3 |
| MAŞÇ 252 | Yemek Sosyolojisi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 216 | Şarap Bilimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MAŞÇ 230 | Gastronomi ve Medya | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 1. **Dönem**
 |
| **Zorunlu Dersler**  |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| MAŞÇ 206 | Bitirme Projesi | 3 | 0 | 3 | 3 |
| MAŞÇ 226 | Dünya Mutfak Kültürleri  | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MAŞÇ 225 | Türk Mutfak Kültürü  | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MSSI 247 | Girişimcilik | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 212 | Pişirme Teknikleri II | 3 | 1 | 4 | 6 |
| MAŞÇ 114 | İşletme Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| MAŞÇ 220 | Mesleki Almanca II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 219 | Mesleki İngilizce II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| MAŞÇ 227 | Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı  | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 253 | Gastronomide Yeni Eğilimler | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 255 | Lezzet Bilimi ve Duyusal Analizler | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MAŞÇ 213 | Yaratıcı Mutfak Uygulamaları | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MAŞÇ 254 | Peynir Kültürü | 2 | 0 | 2 | 4 |
| GNC 222 | Gönüllülük Çalışmaları | 1 | 2 | 2 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI 2021 MÜFREDATI** |
| 1. **Dönem**
 |
| **Zorunlu Dersler**  |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| ATA 101 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ENF 102 | Bilgi ve İletişim Teknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| TDB 101 | Türk Dili 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 101 | Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları I | 2 | 2 | 3 | 5 |
| MİKH 103 | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş  | 2 | 2 | 3 | 5 |
| MİKH 107 | Genel İşletme  | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 211 | İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği  | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| YBD 121 | İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| YBD 123 | Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| MİKH 109 | Pazarlama ve Satış Teknikleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 111 | Gastronomi ve Medya  | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 113 | Mesleki Matematik | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 115 | Turizm Coğrafyası | 2 | 0 | 2 | 3 |
| TBD 115  | Akademik Türkçe  | 2 | 0 | 0 | 0 |
| MİKH 105 | Genel Turizm  | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 235 | Catering Hizmetleri  | 2 | 0 | 2 | 3 |
|  |  |  |  |  |  |
| 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 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 102 | Yiyecek - İçecek Servisi ve Uygulamaları II | 2 | 2 | 3 | 5 |
| MİKH 104 | Mutfak Yönetimi ve Uygulamaları | 2 | 2 | 3 | 5 |
| MİKH 106 | İçki Teknolojisi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 110 | Alkolsüz İçecekler ve Temel Barista Eğitimi | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MİKH 112 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyon | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| YBD 122 | İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| YBD 124 | Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| MİKH 114 | Yiyecek İçecek Fotoğrafçılığı | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 116 | Konukla İletişim | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 118 | İş Organizasyonu | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 120 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 206 | Gastronomide Yeni Eğilimler | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 208 | Yiyecek İçecek Ürünleri Pazarlaması | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 108 | Beslenme İlkeleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 1. **Dönem**
 |
| **Zorunlu Dersler**  |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| MİKH 201 | Menü Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 203 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 205 | Bar Bilgisi | 1 | 1 | 2 | 3 |
| MİKH 207 | Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi | 3 | 1 | 4 | 5 |
| MİKH 209 | Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları | 2 | 2 | 3 | 5 |
| MİKH 215 | İnsan Kaynakları Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| MİKH 231 | Mesleki İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MIKH 233 | Mesleki Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| MİKH 213 | Şarap Bilimi ve Servisi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 219 | Gastronomi Turizmi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 227 | Yiyecek-içecek Kültürü | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 223 | Liderlik | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 217 | Barda Gösteri Servisi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| MİKH 225 | Pastacılık Teknikleri | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MIKH 229 | Kahve Bilimi ve Uygulamaları | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MİKH 221 | Oda Servisi | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 1. **Dönem**
 |
| **Zorunlu Dersler**  |
| **Ders Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **Ulusal Kredi** | **AKTS** |
| MİKH 202 | Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| MİKH 204 | Miksoloji | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MİKH 210 | Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri | 2 | 2 | 3 | 4 |
| MİKH 212 | Yönlendirilmiş Çalışma (Bitirme Projesi) | 3 | 0 | 3 | 3 |
| MİKH 214 | Dünya Mutfakları | 2 | 2 | 3 | 5 |
| MİKH 216 | Meslek Etiği | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **Zorunlu Seçmeli Dersler** |
| MİKH 232 | Mesleki İngilizce I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MIKH 234 | Mesleki Almanca I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **Seçmeli Dersler** |
| MİKH 218 | Girişimcilik | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 220 | Müşteri İlişkileri Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 222 | Kalite Yönetim Sistemleri | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 224 | Dekorasyon Hizmetleri | 2 | 0 | 2 | 2 |
| MİKH 226 | Ziyafet Mutfağı | 4 | 0 | 4 | 4 |
| MİKH228 | Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri | 2 | 1 | 3 | 4 |
| MIKH230 | Profesyonel Barista Eğitimi | 2 | 2 | 3 | 4 |
| GNC 222 | Gönüllülük Çalışmaları | 1 | 2 | 2 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |
| **PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK 2021 MÜFREDATI** |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | BAŞKANDr. Öğr. Üyesi Ercan YATMAZBölüm Başkanıİmza |  |
| ÜYEÖğr. Gör. Özlem YAYAşçılık Program Koordinatörüİmza | ÜYEÖğr. Gör. Dr. Filiz ARSLANİkram Hizmetleri Program Koordinatörüİmza | ÜYEÖğr. Gör. Dr. Gizem YILDIZPastacılık ve Ekmekçilik Program Koordinatörüİmza |