



Gümüşhane Üniversitesi
ŞİRAN MUSTAFA BEYAZ MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLER
AŞÇILIK

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AITB191	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi - I	2+0+0	Zorunlu	2
AŞL 101	Mutfak Planlama	2+1+0	Zorunlu	6
AŞL 103	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2+0+0	Zorunlu	4
AŞL 107	Temel Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	2+2+0	Zorunlu	6
TDB 101	Türk Dili - I	2+0+0	Zorunlu	2
YDB 115	Mesleki İngilizce-I	3+0+0	Zorunlu	4
AŞLSEC105	İşçi Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Seçmeli	2
AŞLSEC107	Beslenmenin Temel İlkeleri	3+0+0	Seçmeli	4
DGR 101	Değerlerimiz	2+0+0	Seçmeli	2
Toplam AKTS				32

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AITB192	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi - II	2+0+0	Zorunlu	2
AŞL 102	Menü Planlama	2+1+0	Zorunlu	3
AŞL 106	Gıda Teknolojisi	3+1+0	Zorunlu	5
AŞL 108	Pişirme Yöntemleri	2+2+0	Zorunlu	5
STJ 102	Staj	0+0+0	Zorunlu	4
TDB 102	Türk Dili - II	2+0+0	Zorunlu	2
YDB 116	Mesleki İngilizce - II	3+0+0	Zorunlu	3
AŞLSEC102	Gıda Saklama Teknolojisi	2+0+0	Seçmeli	3
AŞLSEC108	Mesleki Etik	2+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				30

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AŞL 201	Soğuk Mutfak	2+1+0	Zorunlu	6
AŞL 205	Pastane Ürünleri	2+2+0	Zorunlu	6
AŞL 207	Yöresel Mutfaklar-I	2+2+0	Zorunlu	6
AŞL 215	Aromatik Bitkiler ve Baharatlar	2+0+0	Zorunlu	2
AŞL 217	Gıda Kimyası	2+0+0	Zorunlu	3
AŞL 219	Hijyen ve Sanitasyon	2+0+0	Zorunlu	2
Toplam AKTS				25

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AŞL 204	Dünya Mutfakları	2+2+0	Zorunlu	6
AŞL 206	Ziyafet Mutfağı	2+2+0	Zorunlu	6
AŞL 208	Yöresel Mutfaklar-II	2+2+0	Zorunlu	6
AŞL 210	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	2+1+0	Zorunlu	3
AŞL 214	Maliyet Kontrolü ve Satın Alma	2+0+0	Zorunlu	2
AŞL 216	Otel İşletme Yönetimi	3+0+0	Zorunlu	3
STJ 202	Staj	0+0+0	Zorunlu	4
AŞLSEC204	Gıda Katkı Maddeleri	2+0+0	Seçmeli	2
AŞLSEC206	İlk Yardım ve Acil Bakım	2+0+0	Seçmeli	2
Toplam AKTS				34