

DEVREK MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK PROGRAMI YENİ DERS KATALOĞU (II. ÖĞRETİM)

PROGRAM KODU : 58209

01.Yarıyıl Dersleri				02.Yarıyıl Dersleri									
Ders Kodu	Ders Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS	Ders Kodu	Ders Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
DAH101	Mutfak Planlama	Kitchen Planning	4	2	6	12	DAH102	Menü Planlama	Menu Planning	2	1	3	3
DAH103	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-I	Food Preparation and Cooking Techniques-I	4	2	6	7	DAH104	Unlu Gıda Yapım Teknikleri ve Uygulamaları	Bakery Food Production Techniques	2	2	4	4
DAH105	Beslenme ve Besin Teknolojisi	Nutrition and Food Technology	4	0	4	5	DAH106	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-II	Food Preparation and Cooking Techniques-II	4	2	6	6
YDL185	Yabancı Dil I	Foreign Language (English)-I	2	0	2	2	DAH166	Staj*	Internship	0	0	0	8
TUR181	Türk Dili I	Turkish Language-1	2	0	2	2	YDL186	Yabancı Dil II	Foreign Language (English)-2	2	0	2	2
AİT181	Atatürk İ.L. Tarihi I	Principles of Atatürk and Revolution History-1	2	0	2	2	TUR182	Türk Dili II	Turkish Language-2	2	0	2	2
			18	4	22	30	AİT 182	Atatürk I ve İnk. Tar. II	Principles of Atatürk and Revolution History-2	2	0	2	2
								Seçmeli Ders	Elective Course				3
													30
								Mesleki Seçmeli Dersler	Vocational Elective Courses				
							DAH108	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Cost Control of Food and Beverage	3	0	3	3
							DAH110	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Food Safety and Hygiene	3	0	3	3

03.Yarıyıl Dersleri				04.Yarıyıl Dersleri									
Ders Kodu	Ders Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS	Ders Kodu	Ders Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
DAH201	Gıda Saklama Teknikleri	Food Storage Techniques	3	1	4	4	DAH202	Dünya Mutfakları	Cuisines of World	4	4	8	9
DAH203	Soğuk Mutfak	Cuisine of Gadre Manger	2	2	4	5	DAH204	Osmanlı Saray Mutfağı	Ottoman Cuisine	3	2	5	5
DAH205	Yöresel Mutfaklar	Local Cuisines	2	2	4	5		Seçmeli Ders 1	Elective Course 1				5
DAH207	Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri ve Uygulamaları	Pastry and Desserts Production Techniques and Applications	2	2	4	5		Seçmeli Ders 2	Elective Course 2				4
DAH267	Staj **	Internship	0	0	0			Seçmeli Ders 3	Elective Course 3				4
	Seçmeli Ders 1	Elective Course 1				3		Seçmeli Ders (Diğer Bölümlerden)***	Elective Course for the other departments				3
	Seçmeli Ders 2	Elective Course 2				3							30
	Seçmeli Ders 3	Elective Course 3				2							
	Seçmeli Ders (SSP)	Elective Course	1	2	2	3							
						30							
	Mesleki Seçmeli Dersler	Vocational Elective Courses						Mesleki Seçmeli Dersler	Vocational Elective Courses				
DAH209	Mutfak Ekipmanları	Kitchen Equipment	3	0	3	3	DAH206	Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri	Recipe Development and Presentation Techniques	2	2	4	5
DAH211	Yemek Süsleme Sanatı	The Art of Food Decoration	2	1	3	3	DAH208	Catering Hizmetleri	Catering Services	3	0	3	4
DAH213	Bilgi ve İletişim Teknolojileri	Information and Communication Technologies	2	0	2	2	DAH210	Mutfak Tarihi ve Kültürü	Cuisine History and Culture	4	0	4	5
DAH215	Görgü Kuralları	Respectabilities	2	0	2	2	DAH212	İşletmeye Giriş	Business Management	3	0	3	4
DAH217	Vejeteryan Mutfağı	Vegetarian Cuisine	1	1	2	2	DAH214	İlk Yardım	First Aid	3	0	3	4
DAH219	Mutfakta İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Occupational Safety and Health in Kitchen	3	0	3	3	DİY 204	Girişimcilik ve Küçük İşl.Yön.	Ent. and Small Busines Management	2	2	3	4

*Staj Eğitimi 30 iş günüdür.

** Bu ders DAH166 Staj dersi ile eşdeğerdir.Ancak 5.ve daha üst yarıyıldaki öğrenciler tarafından alınabilir.

*** Bu dersleri Otel, Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı dışındaki programlara kayıtlı öğrenciler seçeceklerdir.

* Internship training is 30 work days

** This course is equivalent to the DAH 166. It can be taken by 5th and upper semester students.

*** This course will be selected from other programmes.

Programı Yansıtan Diğer Programlara Yönelik Dersler

Ders Kodu	Ders Adı	Course Name	TE	PR	KR	AKTS
SSP 900	Sosyal Sorumluluk Projesi	Social Responsibility Project	1	2	2	3
DAH901	Hijyen ve Sanitasyon	Hygiene and Sanitation	2	0	2	3
DAH902	Şarap Servisi Yapma	Wine Service	2	0	2	3

