

Aşçılık

Meslek Yüksekokulu · Ön lisans · Bologna ders bilgi paketi · AŞÇILIK-2025-2026 Müfredatı

ADD106 · TOPLUM AĞIZ VE DİŞ SAĞLIĞI

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD114 · GİRİŞİMCİLİK VE İNOVASYON

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD122 · WEB PROGRAMLAMA

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD140 · GENEL HUKUK

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD150 · PROTOKOL BİLGİSİ VE SOSYAL DAVRANIŞ

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD154 · TOPLUMSAL KATKI VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD156 · HASTANE ENFEKSİYONLARI VE KORUNMA YÖNTEMLERİ

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD164 · DRAMA

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD168 · İŞ HUKUKU

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD170 · YAPAY ZEKA

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD174 · BAĞIMLILIK VE BAĞIMLILIKLA MÜCADELE

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD176 · HAYAT KURTARAN TEMEL BİLGİLER

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD180 · HAYVAN ZİHNİ

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD182 · SOSYAL BÖCEKLER

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ADD184 · ÜREME BİYOLOJİSİ VE YARDIMCI ÜREME TEKNİKLERİ

Genel bilgiler

Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

AŞÇ125 · GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 2 / 0
AKTS	4
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ101 · BESLENME İLKELERİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	3
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

TD101 · TÜRK DİLİ I

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Uzaktan Eğitim
Öğretim elemanı	Öğr. Gör. Dr. Harika ZÖHRE ERYILMAZ

Dersin amacı

Bu ders, Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin Türkçeyi akademik, mesleki ve gündelik yaşamda doğru, anlaşılır ve etkili biçimde kullanma becerilerini geliştirmeyi amaçlar. Ders; dilin kültür ve insanla ilişkisini, Türkçenin tarihsel gelişimini, ses, biçim ve anlam bilgisine ilişkin temel dil bilgisi konularını ve yazım-noktalama kurallarını kapsar. Bunun yanı sıra öğrencilerin resmî yazışma ve tutanak gibi iş hayatında karşılaşacakları metinleri kurallara uygun biçimde yazabilmeleri hedeflenir. Kitap ve film atölyeleri aracılığıyla eleştirel okuma, empatik ve etik iletişim becerileri ile Türkçenin söz varlığına ilişkin dil bilinci geliştirilir.

Dersin içeriği

Resmî yazı dili, resmî yazışmalar ve yazılı-elektronik tutanaklar; dil, kültür ve insan ilişkisi ile iletişimin evrimi; dil türleri ve Türkçenin tarihsel gelişimi; Türkçenin genel özellikleri ve ses olayları; ses bilgisi; yazım kuralları ve noktalama işaretleri; Türkçenin söz varlığı (atasözleri, deyimler); empatik ve etik dil kullanımı; anlam bilgisi ve cümlede anlam; biçim bilgisi, sözcük yapısı ve sözcük türleri. Konular, kitap ve film atölyeleri aracılığıyla okuma, izleme, tartışma ve yazma etkinlikleriyle desteklenir.

Kaynaklar

İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Ortak Ders Türk Dili I

Homo Sapiens, Yuval Noah Harari

Algernon'a Çiçekler, Daniel Keyes

Şef (Chef, 2014)

Öğrenme çıktıları

1	Dilin tanımını, dil-kültür ilişkisini ve Türkçenin tarihsel gelişimini açıklar.
2	Türkçenin ses, biçim ve anlam özelliklerini çözümler; yazım ve noktalama kurallarını doğru uygular.
3	Resmî yazı ve tutanakları kurallara uygun biçimde yazar.
4	Kitap ve film atölyelerinde metinleri eleştirel bir bakışla yorumlar; empatik ve etik bir dil kullanır.

Haftalık konular

Hafta	Konu
1	Dersin tanıtımı, amacı, kapsamı ve kaynakları
2	Resmî yazı dili ve resmî yazışmalar; yazılı ve elektronik tutanaklar
3	Dil, kültür, insan: iletişimin evrimi
4	Dil türleri ve Türkçenin tarihsel gelişimi
5	Türk dilinin özellikleri ve Türkçede ses olayları
6	Ses bilgisi
7	Yazım kuralları ve noktalama işaretleri
8	Ara Sınav
9	Noktalama işaretleri
10	Türkçenin söz varlığı
11	Türkçenin söz varlığı; Empatik dil kullanımı
12	Anlam ve anlam bilim; cümlede anlam
13	Türkçede biçim bilgisi: sözcük yapısı ve sözcük türleri
14	Genel tekrar
15	Son Sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
----------	------	-------

Ara Sınav	1	%100
-----------	---	------

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Ara Sınav	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	4	4
Bireysel Çalışma	14	1	14
Derse Katılım	14	2	28
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	4	4
Okuma	1	4	4
Tartışma	2	2	4
Toplam iş yükü / AKTS			60 saat · 2 AKTS

AŞÇ111 · GASTRONOMİYE GİRİŞ

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ117 · BİLGİSAYAR

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ115 · TEMEL MUTFAK BİLGİSİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ATA101 · ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇI21 · GIDA HAZIRAMA VE PİŞİRİM TEKNİKLERİ I

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 5 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ING101 · İNGİLİZCE I

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ127 · GİRİŞİMCİLİK I

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	3
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ASEÇ101 · İLK YARDIM

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ103 · ÖZEL BESLENME MUTFAĞI

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ105 · MİKROBİYOLOJİ VE GIDA

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ107 · SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE YEŞİL MUTFAK

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ109 · MESLEK ETİĞİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	1
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

AŞÇ138 · GİRİŞİMCİLİK II

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	3
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ATA102 · ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ING102 · İNGİLİZCE II

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

TD102 · TÜRK DİLİ II

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇI36 · GIDA HAZIRLAMA VE PIŞIRIM TEKNİKLERİ II

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 5 / 0
AKTS	7
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ134 · YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 2 / 0
AKTS	4
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ126 · GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇI128 · HAZIR YEMEKÇİLİK VE SERVİS HİZMETLERİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	3
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

KRY102 · KARİYER PLANLAMA

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	1 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ASEÇ102 · İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ104 · GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ108 · GIDA COGRAFYASI

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ110 · TARIM VE GASTRONOMİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ106 · PROJE GELİŞTİRME VE YÖNETİMİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	2
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

AŞÇ239 · MENÜ PLANLAMA

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ233 · MUTFAKTA TANITIM VE SATIŞ GELİŞTİRME

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	3
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ229 · GELENEKSEL DÜNYA MUTFAKLARI

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 5 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ227 · MESLEKİ YABANCI DİL

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	3 / 0 / 0
AKTS	5
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ244 · Mutfak Uygulamaları

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 6 / 0
AKTS	10
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

AŞÇ245 · KONUKLA İLETİŞİM

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

ASEÇ201 · GASTRONOMİ TURİZMİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ203 · YİYECEK VE İÇEÇEK STİLSİLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ205 · İÇECEK TEKNOLOJİSİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ207 · GASTRONOMİ 4.0

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

ASEÇ209 · EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2

AŞÇ250 · Mesleki Uygulama

Genel bilgiler

Yarıyıl	4
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	0 / 40 / 0
AKTS	30
Öğretim düzeyi	Ön Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim