

Culinary Arts

Vocational School · Associate degree · Bologna course information package · AŞÇILIK-2025-2026 Müfredatı

ADD106 · COMMUNITY ORAL AND DENTAL HEALTH

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD114 · ENTREPRENEURSHIP AND INNOVATION

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD122 · WEB PROGRAMMING

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD140 · GENERAL LAW

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD150 · PROTOKOL BİLGİSİ VE SOSYAL DAVRANIŞ

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD154 · TOPLUMSAL KATKI VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD156 · HASTANE ENFEKSİYONLARI VE KORUNMA YÖNTEMLERİ

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD164 · DRAMA

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD168 · İŞ HUKUKU

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD170 · YAPAY ZEKA

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD174 · BAĞIMLILIK VE BAĞIMLILIKLA MÜCADELE

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD176 · HAYAT KURTARAN TEMEL BİLGİLER

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD180 · HAYVAN ZİHNİ

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD182 · SOSYAL BÖCEKLER

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ADD184 · ÜREME BİYOLOJİSİ VE YARDIMCI ÜREME TEKNİKLERİ

General information

Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

AŞÇ125 · FOOD SAFETY AND HYGIENE

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 2 / 0
ECTS	4
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ101 · NUTRITION PRINCIPLES

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	3
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

TD101 · TURKISH LANGUAGE I

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Uzaktan Eğitim
Instructor	Öğr. Gör. Dr. Harika ZÖHRE ERYILMAZ

Course objectives

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.

Course content

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.

Resources

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)

Learning outcomes

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.

Weekly topics

Week	Subject
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

Event	Number	Percentage
-------	--------	------------

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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

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

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
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
Total workload / ECTS			60 hours · 2 ECTS

AŞÇ111 · INTRODUCTION TO GASTRONOMY

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ117 · COMPUTER

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ115 · BASIC KITCHEN INFORMATION

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ATA101 · PRINCIPLES OF ATATÜRK AND HISTORY OF REVOLUTION I

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ121 · FOOD PREPARATION AND COOKING TECHNIQUES I

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ING101 · ENGLISH I

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ127 · ENTREPRENEURSHIP I

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	3
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ASEÇ101 · İLK YARDIM

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ103 · ÖZEL BESLENME MUTFAĞI

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ105 · MİKROBİYOLOJİ VE GIDA

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ107 · SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE YEŞİL MUTFAK

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ109 · MESLEK ETİĞİ

General information

Semester	1
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

AŞÇ138 · ENTREPRENEURSHIP II

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	3
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ATA102 · PRINCIPLES OF ATATÜRK AND HISTORY OF REVOLUTION II

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ING102 · ENGLISH II

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

TD102 · TURKISH LANGUAGE II

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ136 · FOOD PREPARATION AND COOKING TECHNIQUES II

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	7
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ134 · PRODUCT DEVELOPMENT AND SENSORY ANALYSIS IN FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 2 / 0
ECTS	4
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ126 · FOOD LEGISLATION AND QUALITY MANAGEMENT

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ128 · CONVENIENCE FOOD AND SERVICE

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	3
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

KRY102 · CAREER PLANNING

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	1 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ASEÇ102 · İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

General information

Semester	2
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ104 · GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ

General information

Semester	2
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ108 · GIDA COGRAFYASI

General information

Semester	2
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ110 · TARIM VE GASTRONOMİ

General information

Semester	2
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ106 · PROJE GELİŞTİRME VE YÖNETİMİ

General information

Semester	2
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

AŞÇ239 · MENU PLANNING

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ233 · PRESENTATION AND SALES DEVELOPMENT IN KITCHEN

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	3
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ229 · TRADITIONAL WORLD CUISINES

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ227 · PROFESSIONAL FOREIGN LANGUAGE

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	3 / 0 / 0
ECTS	5
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ244 · Mutfak Uygulamaları

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 6 / 0
ECTS	10
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

AŞÇ245 · COMMUNICATION WITH GUEST

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

ASEÇ201 · GASTRONOMİ TURİZMİ

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ203 · YİYECEK VE İÇEÇEK STİLSİLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ205 · İÇECEK TEKNOLOJİSİ

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ207 · GASTRONOMİ 4.0

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

ASEÇ209 · EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2

AŞÇ250 · Mesleki Uygulama

General information

Semester	4
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	0 / 40 / 0
ECTS	30
Level of study	Ön Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim