

**1.Dönem****Zorunlu Dersler**

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
8145	ENF102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	3	1	4,00
11350	ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2,00
220	TDB101	Türk Dili 1	2	0	2,00
6533	MAŞÇ103	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	2	0	2,00
6459	MAŞÇ107	Yiyecek Hazırlama Teknikleri	5	3	8,00
2752	MAŞÇ105	Yiyecek İçecek Servisi ve Uygulamaları	2	1	3,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 21,00

**Yabancı Dil I**

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
11456	YBD123	Almanca I	2	0	2,00
11372	YBD121	İngilizce I	2	0	2,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 2

**Seçmeli Dersler I**

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
11148	SBE147	Spor Kültürü	2	0	2,00
43278	MAŞÇ109	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	3,00
41131	MAŞÇ101	Beslenme İlkeleri	2	0	2,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 7

**Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30,00**

**2.Dönem****Zorunlu Dersler**

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
25877	SBE148	Spor Kültürü II	2	0	2,00
12512	ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2,00
163	TDB102	Türk Dili 2	2	0	2,00
7741	MTOİ101	Genel Turizm	2	0	2,00
43277	MAŞÇ115	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	2,00
43274	MAŞÇ222	Pastacılık Teknikleri I	3	1	4,00
22386	MAŞÇ112	Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	5	3	8,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 22,00

**Yabancı Dil II**

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
11556	YBD124	Almanca II	2	0	2,00
11555	YBD122	İngilizce II	2	0	2,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 2

**Seçmeli Dersler**

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
43284	MAŞÇ116	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	3	1	4,00
43276	MAŞÇ202	Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	2,00
41133	MAŞÇ215	Menü Planlama	2	0	2,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 6

**Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30,00**

### 3.Dönem

#### Zorunlu Dersler

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
43280	MAŞÇ208	Dünya Mutfak Kültürleri I	3	0	3,00
43279	MAŞÇ206	Türk Mutfak Kültürü I	3	0	3,00
43239	MAŞÇ201	Soğuk Mutfak	3	1	4,00
41132	MAŞÇ114	İşletme Yönetimi	2	0	2,00
1424	MAŞÇ211	Mesleki Uygulama 1	6	4	10,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 22,00

#### Seçmeli Dersler

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
43285	MAŞÇ209	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	0	2,00
43275	MAŞÇ223	Pastacılık Teknikleri II	3	1	4,00
41147	MAŞÇ218	Mesleki Almanca I	2	0	2,00
41146	MAŞÇ217	Mesleki İngilizce I	2	0	2,00
22597	MAŞÇ204	Vejeteryan Mutfak	2	0	2,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 8

**Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30,00**

### 4.Dönem

#### Zorunlu Dersler

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
43283	MAŞÇ206	Bitirme Projesi	2	0	2,00
43282	MAŞÇ226	Dünya Mutfak Kültürleri II	3	1	4,00
43281	MAŞÇ225	Türk Mutfak Kültürü II	3	1	4,00
41135	MAŞÇ213	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	3	1	4,00
22601	MAŞÇ212	Mesleki Uygulama 2	6	4	10,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 24,00

#### Seçmeli Dersler

Ders No	Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	AKTS
2147	MSSI247	Girişimcilik	2	0	2,00
43236	MAŞÇ221	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	0	2,00
41149	MAŞÇ220	Mesleki Almanca II	2	0	2,00
41148	MAŞÇ219	Mesleki İngilizce II	2	0	2,00
41134	MAŞÇ216	Şarap Servisi	2	0	2,00

Gruptan Alınması Gereken Kredi Toplamı: 6

**Dönemde Alınması Gereken Kredi Toplamı: 30,00**

**Toplam Kredi : 120,00**