ECTS

Program Information Package

Program: Hotel, Rest and Catering | Total ECTS: 120 | Date of Issue: 19.11.2026

Program Information

Program Name	Hotel, Rest and Catering
Education Level	Pre Bachelor
Language of Instruction	Turkish
Program Duration	4 Semesters
Maximum Duration	8 Semesters
Head of Program	Öğr. Gör. NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR
Internship	Required
Total ECTS	120

Admission and Registration Requirements

Associate Degree Program

Admission and Registration Requirements

Students are admitted by selecting the program based on the previous year’s minimum base scores of the TYT score type within the scope of the university entrance examinations conducted annually by ÖSYM.

Graduation Requirements

Üniversitemiz Lisans ve Ön lisans Eğitim ve Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 40'ıncı maddesi uyarınca, ilgili öğrencinin, kayıtlı olduğu programın müfredatında yer alan tüm dersleri başarı ile tamamlaması, genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 ve tamamladığı toplam kredinin en az 120 AKTS olması durumunda öğrenci ilgili programdan ön lisans diploması almaya hak kazanır.

Occupational Profiles of Graduates

Programımızdan mezun olan öğrencilerimiz, yiyecek-içecek işletmeleri ve ağırlama sektörünün değişik faaliyet alanlarında, pastacılık sektöründe, turistik tesislerde, özel veya resmî kurumların mutfaklarında, toplu beslenme yapan tüm işletmelerde, Aşçılık eğitimi veren kurumlarda çalışma olanağı bulabilmektedirler.

About the Program

The program started instruction in the Fall semester of the 2018–2019 academic year and graduated its first students at the end of the Spring semester of the 2019–2020 academic year.

Exams, Assessment and Evaluation

Üniversitemizde sınavlar, ara sınav, final sınavı, mazeret sınavı, muafiyet sınavı, ek sınav ve tek ders sınavından oluşur. Sınavlar Meslek Yüksek Okulumuz tarafından hazırlanır ve ilan edilen programa göre yapılır. Sınavlara girmek için öğrenci kimlik kartlarının ibrazı zorunludur. Üniversitemizde bütünleme sınav uygulaması bulunmayıp, yaz okulu programı mevcuttur. Ara sınav, Meslek Yüksek Okulumuz ön lisans programı paketinde bulunan bir dersin verildiği yarıyıl içinde yapılan sınavdır. Her dersin bir yarıyılda en az bir ara sınavı yapılır veya ders içerisinde yapılan ödev, proje ve benzeri çalışmalar, öğrencinin öğretim üyesinin takdirinde, bir ara sınav yerine kullanılabilir. Final sınavı ise, dersin okunduğu yarıyıl sonunda akademik takvimde belirtilen tarihler içinde yapılan sınavdır. Final sınavlarına katılabilmek için teorik derslere %70, pratik derslere ise %80 devam mecburiyetinin tamamlanması gerekmektedir. Öğrencilerimizin akademik yeterliği her yarıyıl sonunda not ortalamaları hesaplanarak belirlenir. İkinci yarıyılın sonundan itibaren genel not ortalaması 2,00 ve üzeri olan öğrencilerin durumu başarılı; 1,99 ve altındaki öğrencilerin durumu ise akademik olarak yetersiz kabul edilir. Program müfredatında bulunan bir dersten başarısız olan öğrenciler bu dersin verildiği ilk yarıyılda dersi tekrar almak zorundadır. Başarısız olunan dersler tamamlanmadan geri kalan tüm mezuniyet koşulları gerçekleşmiş olsa da öğrenci mezuniyete hak kazanamaz. Öğrencilerin dersten başarılı sayılmaları için belirlenen not aralıkları aşağıdaki şekildedir:

Program Educational Objectives

Türk ve Dünya mutfak kültürü konularında gerekli bilgi ve beceriye sahip, gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını bilen, mesleki etik sorumluluğuna sahip profesyoneller yetiştirmek.Mesleki alanında kullanılan teknolojik araçları, mutfak ekipmanlarını ve dijital yönetim sistemlerini etkin şekilde kullanabilme becerisine sahip bireyler yetiştirmek.Mutfak ve yiyecek-içecek işletmelerinde ekip çalışmasına uyum sağlayabilen, etkili iletişim kurabilen ve iş birliği içinde çalışabilen profesyoneller yetiştirmek.Türk mutfak mirasını koruma, tanıtma ve geliştirme bilincine sahip; yerel ürünleri ve geleneksel teknikleri çağdaş mutfak anlayışıyla birleştirebilen profesyoneller yetiştirmek.Yiyecek üretim süreçlerinde doğal kaynakların verimli kullanılması, gıda israfının azaltılması ve çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının benimsenmesi konusunda sürdürülebilirlik bilincine sahip bireyler yetiştirmek.Yiyecek-içecek işletmesi kurma ve yönetme becerisine sahip; yenilikçi ve sürdürülebilir iş modelleri geliştirebilen, mesleki alanında yaratıcı çözümler üretebilen girişimciler yetiştirmek.

Program Educational Objectives

To educate professionals who possess the necessary knowledge and skills in Turkish and world culinary cultures, are knowledgeable about food safety and hygiene practices, and demonstrate professional ethical responsibility.To train individuals who have the ability to effectively use technological tools, kitchen equipment, and digital management systems utilized in the culinary profession.To educate professionals who can adapt to teamwork in kitchen and food and beverage establishments, communicate effectively, and work collaboratively.To train professionals who are committed to preserving, promoting, and developing the heritage of Turkish cuisine, and who can integrate local ingredients and traditional techniques with a contemporary culinary approach.To educate individuals with a strong awareness of sustainability in food production processes, including the efficient use of natural resources, the reduction of food waste, and the adoption of environmentally responsible kitchen practices.To train entrepreneurs who possess the skills to establish and manage food and beverage businesses, develop innovative and sustainable business models, and produce creative solutions within their professional field.

Recognition of Prior Learning

Associate Degree Program

Recognition of Prior Learning

ÖSYM tarafından yapılan merkezî yerleştirme, başarı koşulu ile yurtiçi ve yurtdışı kurumlar arası yatay geçiş, merkezî yerleştirme puanı ile kurumlar arası ve kurum içi yatay geçiş ile programımıza öğrenci kabul edilmektedir. Aşçılık Programına kabul edilen öğrenciler, programa kayıt yaptırmadan önce kayıtlı oldukları lisans veya ön lisans programlarından başarılı oldukları derslerin programımız ders müfredatına intibak ettirilmesini talep edebilirler. Bu talep öğrenim görmeye başlayacağı akademik yılın başında Meslek Yüksek Okulu'na yazacağı bir dilekçe ile yapılır. Talepte bulunan öğrencinin, dilekçesine onaylı bir not döküm (transkript) belgesinin aslını eklemesi gereklidir. İntibak işlemi, Meslek Yüksek Okulu Yönetim Kurulunun ve görevlendirileceği komisyonların belirlediği esaslar çerçevesinde gerçekleştirilir. İntibak işlemlerinde ders içerikleri ve AKTS yükü gözetilir.

Transition to Higher Degree Programs

Programımızdan mezun olan öğrencilerin Dikey Geçiş Sınavı ile ilgili alanlardaki lisans programlarına geçiş hakları vardır.

Program Outcomes

PÇ-1 Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.

PÇ-2 Competence in designing and visual presentation of food.

PÇ-3 Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.

PÇ-4 Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action

PÇ-5 Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.

PÇ-6 Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework

PÇ-7 Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.

PÇ-8 Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.

PÇ-9 Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry

PÇ-10 Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles

PÇ-11 Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills

PÇ-12 Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.

NQF Matrix

Subject Area Level 5 (Associate Degree)	No	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Beceriler	1	–	x	–	x	–	x	x	x	x	x	x	x
	2	x	–	–	x	–	x	–	–	–	x	x	x
	3	–	–	–	–	–	–	x	–	–	–	–	–
Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	1	x	–	–	–	x	–	–	x	–	x	–	x
	2	–	–	–	–	x	–	–	–	–	–	–	x
Öğrenme Yetkinliği	1	x	–	–	–	–	–	–	x	x	–	–	–
	2	x	–	–	x	–	–	–	–	–	–	x	x
İletişim ve Sosyal Yetkinlik	1	–	–	–	–	–	–	–	x	x	–	x	–
	2	–	–	–	–	x	–	–	–	x	–	x	–
	3	–	–	–	–	–	x	–	–	–	–	–	x
	4	–	–	–	x	–	–	–	–	–	–	–	–
	6	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	x	–
Alana Özgü Yetkinlik	1	x	x	–	–	x	–	x	–	–	x	–	x
	2	–	–	–	–	–	–	x	x	–	–	–	–
	3	–	x	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	4	–	–	–	–	–	–	–	x	–	–	x	–
	6	x	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Course Plan

2026 Aşçılık

Semester 1

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
ASC 1001	Information Technology (IT)	2	0	0	2	2	Turkish
ASC 1003	Fundamental Principles of Nutrition	3	0	0	3	4	Turkish
ASC 1005	Food Safety and Hygiene	3	0	0	3	3	Turkish
ASC 1007	Food and Beverage Management	3	0	0	3	4	Turkish
ASC 1009	Pastry Techniques	1	2	0	2	5	Turkish
ASC 1011	Basic Culinary Techniques	1	2	0	2	5	Turkish
ASC 1013	Food Culture	2	0	0	2	3	Turkish
ASC 1015	Volunteering Activities	1	2	0	2	4	Turkish

Semester 2

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
ASC 1002	Beverages	2	0	0	2	3	Turkish
ASC 1004	Menu Planning	2	0	0	2	3	Turkish
ASC 1006	Cost Control	3	0	0	3	4	Turkish
ASC 1008	Basic Culinary Techniques II	1	2	0	2	5	Turkish
ASC 1010	Traditional Turkish Desserts	1	2	0	2	5	Turkish
ASC 1012	Baked Goods and Breadmaking	1	2	0	2	5	Turkish
ASC 1014	Anatolian Cuisine	1	2	0	2	5	Turkish

Semester 3

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
TR 101	Turkish Language I	2	0	0	2	2	Turkish
ATA 101	Atatürk's Principles and Revolutionary History I	2	0	0	2	2	Turkish
İNGO 101	English I	2	0	0	2	2	English
ASC 2001	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
ASC 2003	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-
ASC 2005	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-
ASC 2007	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-
ASC 2009	Alan İçi Seçmeli II	0	0	0	0	5	-
UNI 1000	University Elective Courses	0	0	0	0	3	-

Semester 4

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
TR 102	Turkish Language II	2	0	0	2	2	Turkish
ATA 102	Atatürk's Principles and Revolutionary History II	2	0	0	2	2	Turkish
İNGO 102	English II	2	0	0	2	2	English
KPL 101	Career Planning	1	0	0	1	2	Turkish
ASC 2002	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-
ASC 2004	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-
ASC 2006	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-
ASC 2008	Alan İçi Seçmeli II	0	0	0	0	5	-
ASC 2010	Alan İçi Seçmeli II	0	0	0	0	5	-

Semester 5

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
No course information found for this semester.							

Semester 6

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
No course information found for this semester.							

Semester 7

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
No course information found for this semester.							

Semester 8

Code	Course Name	L	P	Lab	Credit	ECTS	Language
No course information found for this semester.							

This document was generated automatically as part of the Antalya Bilim University ECTS Program Information Package.