AKTS

Program Bilgi Paketi

Program: Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü | Toplam AKTS: 120 | Oluşturma Tarihi: 19.11.2026

Program Bilgileri

Program Adı	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Eğitim Dili	Türkçe
Program Süresi	4 Dönem
Maksimum Süre	8 Dönem
Program Başkanı	Öğr. Gör. NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR
Staj Durumu	Var
Toplam AKTS	120

Üst Derece Programlara Geçiş

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

Kabul Kayıt ve Koşulları

Öğrenciler programa, ÖSYM'nin her yıl oluşturduğu üniversiteye giriş sınavları kapsamında TYT puan türlerinin bir önceki yılın taban puanları esas alınarak tercih yapmak suretiyle kabul edilmektedir.

Önceki Öğrenmenin Tanınması Hakkında Kurallar

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.

Mezuniyet Koşulları

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.

Mezun İstihdam Olanakları

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.

Program Hakkında

Program, 2018-2019 öğretim yılı güz döneminde eğitime başlamıştır. 2019-2020 öğretim yılı bahar döneminin sonunda ilk mezunlarını vermiştir.

Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme

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 Öğretim Amaçları

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 Öğretim Amaçları

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 Çıktıları

PÇ-1 Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.

PÇ-2 Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.

PÇ-3 Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

PÇ-4 Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular

PÇ-5 Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.

PÇ-6 Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.

PÇ-7 Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.

PÇ-8 Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.

PÇ-9 Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.

PÇ-10 Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.

PÇ-11 Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.

PÇ-12 Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.

TYÇ Matrisi

Temel Alan 5. Düzey (ÖNLİSANS Eğitimi)	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	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Ders Planı

2026 Aşçılık

1. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
ASC 1001	Bilişim Teknolojileri	2	0	0	2	2	Türkçe
ASC 1003	Beslenme İlkeleri	3	0	0	3	4	Türkçe
ASC 1005	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	0	3	3	Türkçe
ASC 1007	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	0	3	4	Türkçe
ASC 1009	Pastacılık Teknikleri	1	2	0	2	5	Türkçe
ASC 1011	Temel Mutfak Teknikleri I	1	2	0	2	5	Türkçe
ASC 1013	Yemek Kültürü	2	0	0	2	3	Türkçe
ASC 1015	Gönüllülük Çalışmaları	1	2	0	2	4	Türkçe

2. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
ASC 1002	İçecekler	2	0	0	2	3	Türkçe
ASC 1004	Menü Planlama	2	0	0	2	3	Türkçe
ASC 1006	Maliyet Kontrol	3	0	0	3	4	Türkçe
ASC 1008	Temel Mutfak Teknikleri II	1	2	0	2	5	Türkçe
ASC 1010	Geleneksel Türk Tatlıları	1	2	0	2	5	Türkçe
ASC 1012	Unlu Mamüller ve Ekmekçilik	1	2	0	2	5	Türkçe
ASC 1014	Anadolu Mutfağı	1	2	0	2	5	Türkçe

3. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
TR 101	Türk Dili I	2	0	0	2	2	Türkçe
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	0	2	2	Türkçe
İNGO 101	İngilizce I	2	0	0	2	2	İngilizce
ASC 2001	Alan İçi Seçmeli I	0	0	0	0	4	-

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
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	Üniversite Seçmeli Dersler	0	0	0	0	3	-

4. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
TR 102	Türk Dili II	2	0	0	2	2	Türkçe
ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	2	2	Türkçe
İNGO 102	İngilizce II	2	0	0	2	2	İngilizce
KPL 101	Kariyer Planlama	1	0	0	1	2	Türkçe
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	-

5. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
Bu dönem için ders bilgisi bulunamadı.							

6. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
Bu dönem için ders bilgisi bulunamadı.							

7. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
Bu dönem için ders bilgisi bulunamadı.							

8. Dönem

Kod	Ders Adı	T	U	L	Kredi	AKTS	Dil
Bu dönem için ders bilgisi bulunamadı.							

Bu belge Antalya Bilim Üniversitesi AKTS Program Bilgi Paketi kapsamında sistem tarafından otomatik üretilmiştir.