

MESLEKİ AÇIK ÖĞRETİM LİSESİ
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
DÖNEMLERE VE DALLARA GÖRE HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	SINIF-DÖNEM								
		9		10		11		12		
		1	2	3	4	5	6	7	8	
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	5	4	4	4	4	4	4	
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2	2	2	2	2	
	TARİH	2	2	2	2	2	2			
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK							2	2	
	COĞRAFYA	2	2	2	2					
	MATEMATİK	5	5	5	5					
	FİZİK	2	2	2	2					
	KİMYA	2	2	2	2					
	BİYOLOJİ	2	2	2	2					
	FELSEFE			2	2	2	2			
	YABANCI DİL	4	4	2	2	2	2	2	2	
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ					1	1			
MESLEK DERSLERİ TOPLAMI		26	26	25	25	13	13	10	10	
YÜZ YÜZE EĞİTİM MESLEK DERSLERİ	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	2						
		BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	2						
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	7						
		MESLEKİ YABANCI DİL			3	3				
		AŞÇILIK ATÖLYESİ (*)			6	6	10	10		
		SERVİS ATÖLYESİ			4	4	5	5		
		MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ					2	2		
		İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)							24	24
		MESLEK DERSLERİ TOPLAMI		11	11	13	13	17	17	24
SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ KREDİSİ (**)								7	7	
SEÇMELİ DERSLER VE SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ KREDİSİ (***)										
SEÇMELİ DERSLER KREDİSİ		7	7	7	7	15	15	4	4	
TOPLAM DERS KREDİSİ		44	44	45	45	45	45	45	45	

AÇIKLAMALAR

- (*) Başarılması zorunlu, muafiyeti olmayan dersleri ifade eder.
- (**) 7. ve 8. dönemlerde çerçeve öğretim programlarında yer alan seçmeli meslek dersleri tablosundan 7 ders kredisi ders verilecektir.
- (***) 5. ve 6. dönemlerde alınabilecek 15 ders kredisi, seçmeli dersler veya seçmeli meslek dersleri tablosu ile varsa alanın diğer dal meslek derslerinden verilebilir.
- Meslek dersleri ve seçmeli meslek dersleri kredi toplamı 144 olmalıdır ve mezuniyet için meslek dersleri ve seçmeli meslek dersleri kredi toplamı en az 126 olmalıdır.
- Mezuniyet için gerekli en az kredi toplamı 242 olmalıdır.
- Alınabilecek meslek dersleri ve seçmeli meslek dersleri kredi toplamı 174' den fazla olamaz.

SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU					
Sıra No	Ders Adı	Sınıf-Dönem			
		11		12	
		5	6	7	8
1	Simit Yapımı	2	2	2	2
2	Pide Yapımı	3	3	3	3
3	Ekmek Yapımı	2	2	2	2
4	Perakende Paket Programları	2	2	2	2
5	Ürün Alımı ve Satışı	2	2	2	2
6	Hızlı Hazır Yiyecekler	3	3	3	3
7	Pasta Yapım Teknikleri	5	5	5	5
8	Pastane Organizasyonu	2	2	2	2
9	Baklavacılık	7	7	7	7
10	Otobüs/Tren Hostesliği	7	7	7	7
11	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	7	7	7	7
12	Sokak Lezzetler	7	7	7	7

13	Füzyon Mutfağı	7	7	7	7
14	Osmanlı Saray Mutfağı	7	7	7	7
15	Gastronomi Turizmi	5	5	5	5
16	Mutfak Akımları	4	4	4	4
17	Sürdürülebilir Gastronomi	3	3	3	3
18	Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	3	3	3	3
19	Diyet Yiyecekleri Hazırlama	5	5	5	5
20	Özel Gruplarda Beslenme	2	2	2	2
21	Yöresel Yemekler	7	7	7	7
22	İleri Servis Teknikleri	7	7	7	7
23	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	7	7	7	7
24	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	7	7	7	7
25	Fotoğraf Çekimi	4	4	4	4
26	Gastronomi ve Sosyal Medya	3	3	3	3
27	Kurum Beslenmesi	3	3	3	3
28	Almanca (*)	7	7	7	7
29	Fransızca (*)	7	7	7	7
30	Arapça (*)	7	7	7	7
31	Çince (*)	7	7	7	7
32	Korece (*)	7	7	7	7
33	Rusça (*)	7	7	7	7
34	Japonca (*)	7	7	7	7
35	Programlama	3	3	3	3
36	Dijital Tasarım	2	2	2	2
37	Sosyal Medya	2	2	2	2