**A**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**1. SINIF /1.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* DERSLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu Ana Dal Programında dönemde alınması gereken tüm dersler** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*\*\*** | **İntibak Dersi mi? \*\*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT \*\*** | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi \*\*** |
| **1** | **TDL101** | **Türk Dili I** (Turkish Language I) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **2** | **ATA101** | **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I** (Ataturk's Principles and Revolution History I) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **3** | **YDİ101** | **Yabancı Dil: İngilizce I** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **4** | **ASC101** | **Temel Mutfak Teknikleri I** (Basic Kitchen Techniques I) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **5** | **ASC103** | **Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon** (Food safety hygiene and sanitation) | **-** | **-** | **Z** | **3** | **0** | **0** | **3** | **3** | **4** |
| **6** | **ASC105** | **Beslenme İlkeleri** (Principles of Nutrition)  | **-** | **-** | **Z** | **3** | **0** | **0** | **3** | **3** | **4** |
| **7** | **ASC107** | **Aşçılığa Giriş** (Introduction to cookery) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **3** |
| **8** | **DOY230** | **Dijital Okuryazarlık** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **3** |
| **9** | **ASC111** | **Sürdürülebilir Gastronomi** **(Sustainable Gastronomy)** | - | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **10** | **ASCSEC1YY** | **Aşçılık 1.YY Seçmeli Dersler** (Cookery 1st Elective Courses) |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
| **TOPLAM** | **20** | **2** | **0** | **22** | **21** | **30** |

**B**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**1. SINIF /1.YARIYIL\***

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *SEÇMELİ* DERSLERİ** |
| **SEÇMELİ DERS GRUP ADI:** | **Aşçılık Programı 1.YY Seçmeli Dersler** | **Bu seçmeli ders grubu için bu yarıyıl tamamlanması gereken asgari değer** |
| **KODU:** | **ASCSEC1YY** | **AKTS\*\*** |
|  | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu seçmeli ders grubunda yer alan derslerin listesi** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT**  | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi**  |
| **1** | **IYD101** | **İlk Yardım** (First Aid) | **-** | **S** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **2** | **ASC113** | **Baharat Bitkileri** (Spices Herbs) | **-** | **S** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **3** | **TBT101** | **Temel Bilgi Teknolojileri I**(Basic Information Technologies I) | **-** | **S** | **1** | **1** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **4** | **ASC115** | **Gastronomide Sosyal Medya ve İletişim Yönetimi (**Social Media and Communication Management in Gastronomy**)**  | **-** | S | 2 | 0 | **0** | 2 | **2** | **2** |
| **5** | **ASC109** | **Gastronomi ve Yiyecek Tarihi** (Gastronomy and Food History) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**A**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**1. SINIF /2.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* DERSLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu Ana Dal Programında dönemde alınması gereken tüm dersler** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*\*\*** | **İntibak Dersi mi? \*\*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT \*\*** | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi \*\*** |
| **1** | **TDL102** | **Türk Dili II** (Turkish Language II) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **2** | **ATA102** | **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II**(Ataturk's Principles and History of Revolution II) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **3** | **YDİ102** | **Yabancı Dil: İngilizce II** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **4** | **ASC102** | **Temel Mutfak Teknikleri II** (Basic Kitchen Techniques II) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **5** | **ASC104** | **Yiyecek İçecek Yönetimi** (Food and Beverage Management) | **-** | **-** | **Z** | **3** | **0** | **0** | **3** | **3** | **3** |
| **6** | **STJ102** | **Staj Uygulaması** | **-** | **-** | **Z** | **-** | **6** | **0** | **6** | **6** | **6** |
| **7** | **ASC108** | **Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü** (Cost Control ForFood and Beverage) | **-** | **-** | **Z** | **3** | **0** | **0** | **3** | **3** | **3** |
| **8** | **ASC110** | **Mutfak Organizasyonu** (Kitchen Organization) | **-** | **-** | **Z** | **3** | **0** | **0** | **3** | **3** | **3** |
| **9** | **ASC112** | **Menü Planlama** **ve Tasarım (**Menu Planning) | **-** | **-** | **Z** | **3** | **0** | **0** | **3** | **3** | **3** |
| **10** | **ASCSEC2YY** | **Aşçılık 2.YY Seçmeli Dersler** (Cookery 2nd Elective Courses) |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
| **TOPLAM** | **22** | **4** | **0** | **26** | **24** | **30** |

**B**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**1. SINIF /2.YARIYIL\***

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *SEÇMELİ* DERSLERİ** |
| **SEÇMELİ DERS GRUP ADI:** | **Aşçılık Programı 2.YY Seçmeli Dersler** | **Bu seçmeli ders grubu için bu yarıyıl tamamlanması gereken asgari değer** |
| **KODU:** | **ASCSEC2YY** | **AKTS\*\*** |
|  | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu seçmeli ders grubunda yer alan derslerin listesi** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT**  | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi**  |
| **1** | **ISG102** | **İş Sağlığı ve Güvenliği** (Occupational Safety and Health) | **-** | **S** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **2** | **ASC114** | **Yöresel Gıdalar** (Local Foods) | **-** | **S** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **3** | **TBT102** | **Temel Bilgi Teknolojileri I**(Basic Information Technologies I) | **-** | **S** | **1** | **1** | **0** | **2** | **2** | **2** |
| **4** | **ASC116** | **Mutfak Ekipmanları** (Kitchen Equipments)  | **-** | **S** | **2** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**A**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**2. SINIF /3.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* DERSLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu Ana Dal Programında dönemde alınması gereken tüm dersler** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*\*\*** | **İntibak Dersi mi? \*\*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT \*\*** | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi \*\*** |
| **1** | **YON202** | **Yönlendirilmiş Çalışma I (D**irected Study I) | **-** | **-** | **Z** | **1** | **2** | **0** | **3** | **2** | **3** |
| **2** | **ASC201** | **Türk Mutfağı I (**Turkish Cuisine **I)** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **3** | **ASC203** | **Dünya Mutfağı I (**World Cuisine I) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **4** | **ASC205** | **Soğuk Mutfak I (**Cold Kitchen**)** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **5** | **ASCSEC3YY** | **Aşçılık 3.YY Seçmeli Dersler** (Cookery3rd Elective Courses) |  |  |  |  |  |  |  |  | **15** |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOPLAM** | **10** | **5** | **0** | **15** | **11** | **30** |

**B**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**2. SINIF /3.YARIYIL\***

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *SEÇMELİ* DERSLERİ** |
| **SEÇMELİ DERS GRUP ADI:** | **Aşçılık Programı 3.YY Seçmeli Dersler** | **Bu seçmeli ders grubu için bu yarıyıl tamamlanması gereken asgari değer** |
| **KODU:** | **ASCSEC3YY** | **AKTS\*\*** |
|  | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu seçmeli ders grubunda yer alan derslerin listesi** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT**  | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi**  |
| **1** | **ASC207** | **Hamur İşleri (**Pastries**)** | **-** | **S** | **3** | **1** | **-** | **4** | **4** | **4** |
| **2** | **ASC209** | **Duyusal Analiz (**Sensory Analysis) | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **3** | **ASC211** | **Sürdürülebilir Gastronomi (**Sustainable Gastronomy**)** | **-** | **S** | **2** | **0** | **-** | **2** | **2** | **2** |
| **4** | **ASC213** | **Gıda Katkı Maddeleri (**Food Additives**)** | **-** | **S** | **3** | **0** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **5** | **ASC215** | **Gastronomi Turizmi (**Gastronomy Tourism**)** | **-** | **S** | **3** | **0** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **6** | **ASC217** | **Yiyecek İçecek İşletmelerinde otomasyon Sistemleri (**Automation Systems in food and beverage businesses**)** | **-** | **S** | **2** | **0** | **-** | **2** | **2** | **2** |
| **7** | **ASC219** | **Uluslararası Çorbalar ve Soslar (**International Soups and Sauces) | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **8** | **ASC221** | **Temel Çikolata Yapım Teknikleri (**Basic Chocolate Making Techniques) | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **9** | **ASC223** | **Tatlı Pasta Yapım Teknikleri II****(**Sweet Cake Making Techniques**)** | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **10** | **ASC225** | **Butik Pastacılık (**Boutique Pastry) | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **11** | **ASC227** | **Girişimcilik ve İşletme Yönetimi** (Entrepreneurship Business Management) | **-** | **S** | **3** | **0** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **12** | **ASC229** | **Mutfakta Kalite Yönetimi** (Quality Management in the Kitchen) | **-** | **S** | **3** | **0** | **-** | **3** | **3** | **3** |

**A**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**2. SINIF /4.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* DERSLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu Ana Dal Programında dönemde alınması gereken tüm dersler** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*\*\*** | **İntibak Dersi mi? \*\*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT \*\*** | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi \*\*** |
| **1** | **YON202** | **Yönlendirilmiş Çalışma II (D**irected Study II**)** | **-** | **-** | **Z** | **1** | **2** | **0** | **3** | **2** | **3** |
| **2** | **ASC202** | **Türk Mutfağı II (**Turkish Cuisine II**)** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **3** | **ASC204** | **Dünya Mutfağı II (**World Cuisine II) | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **4** | **ASC206** | **Soğuk Mutfak II (**Cold Kitchen**)** | **-** | **-** | **Z** | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** | **4** |
| **5** | **ASCSEC4YY** | **Aşçılık 4.YY Seçmeli Dersler** (Cookery 4th Elective Courses) |  |  |  |  |  |  |  |  | **15** |
| **TOPLAM** | **7** | **8** | **0** | **15** | **11** | **30** |

**B**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**2. SINIF /4.YARIYIL\***

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *SEÇMELİ* DERSLERİ** |
| **SEÇMELİ DERS GRUP ADI:** | **Aşçılık Programı 4.YY Seçmeli Dersler** | **Bu seçmeli ders grubu için bu yarıyıl tamamlanması gereken asgari değer** |
| **KODU:** | **ASCSEC4YY** | **AKTS\*\*** |
|  | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bu seçmeli ders grubunda yer alan derslerin listesi** | **Etkinlik Saati** |  |
| **Sıra Numarası** | **DERSİN KODU\*\*\*\*** | **DERSİN ADI (DERSİN İNGİLİZCE ADI)** | **Dersin ön koşulu var mı? \*\*\*** | **Zorunlu/Seçmeli** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **TOPLAM SAAT**  | **Ulusal kredi** | **AKTS Kredisi**  |
| **1** | **ASC208** | **Tatlı Pasta Yapım Teknikleri II****(**Sweet Cake Making Techniques**)** | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **2** | **ASC210** | **Meslek Etiği** (Professional Ethics) | **-** | **S** | **2** | **0** | **-** | **2** | **2** | **2** |
| **3** | **ASC212** | **Tabak Süsleme Sanatı (**The Art of Plate Decoration**)**  | **-** | **S** | **1** | **1** | **-** | **2** | **2** | **2** |
| **4** | **ASC214** | **Gastronomi Trendleri (**Gastronomy Trends**)** | **-** | **S** | **3** | **0** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **5** | **ASC216** | **Vejetaryen Mutfağı (**Vegetarian Cuisine**)** | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **6** | **ASC218** | **Yaratıcı Mutfak Uygulamaları (**Creative Kitchen Applications) | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **7** | **ASC220** | **İçecek Kültürü (**Beverage Culture**)** | **-** | **S** | **2** | **1** | **-** | **3** | **3** | **3** |
| **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **ASC222** | **Mutfak Yönetimi ve Yiyecek Üretimi****(**Kitchen Management and Food Production**)**  | **-** | S | 2 | **2** | **2** | **0** | **4** | **3** |
| **10** | **ASC224** | **Catering ve Ziyafet Hizmetleri** (Catering and Banquet Services) | **-** | **S** | **2** | **0** | **-** | **2** | **2** | **2** |
| **11** | **ASC226** | **Yemek Stilistliği** (Food Stlayling) | **-** | **S** | **3** | **0** | **-** | **3** | **3** | **3** |

**C**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ÖNKOŞUL ve EŞDEĞER* DERSLERİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SIRA NO | **ÖNKOŞULLU/EŞDEĞER DERSİN KODU/ADI** | **ÖNKOŞUL OLAN DERSİN KODU/ADI** | **EŞDEĞERİ OLAN DERSİN KODU/ADI** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* STAJ LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SIRA NO** | **DERS KODU** | **ADI** | **HANGİ YARIYIL SONUNDA YAPILACAK?** | **STAJ SÜRESİ****(STAJ GÜNÜ)** | **ULUSAL KREDİ** | **AKTS KREDİ** | **AÇIKLAMA** |
| **1** | **STJ102** | **Staj Uygulaması** | **2.YY** | **30 iş günü** | **0** | **6** | Yaz Stajı |
| **MEZUNİYET İÇİN TAMAMLANMASI GEREKEN TOPLAM STAJ SÜRESİ** | **30 iş günü** | **0** | **6** |  |

**D**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | **2025-2026** |
| **FAKÜLTE/ENSTİTÜ/YO/MYO ADI** | **Kadirli Meslek Yüksekokulu** |
| **PROGRAM ADI**  | **Aşçılık** |

**MEZUNİYET İÇİN TAMAMLANMASI GEREKEN ULUSAL KREDİ ve AKTS KREDİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ULUSAL KREDİ** | **AKTS KREDİ** |
| **Zorunlu Dersler için Tamamlanması Gereken** | **67** | **98** |
| **Seçmeli Dersler için Tamamlanması Gereken** | **30** | **30** |
| **TOPLAM TAMAMLANMASI GEREKEN** | **97** | **128** |