

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI

BİRİNCİ YIL

BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Turizme Giriş	3	0	3	6
2	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	5
3	Genel İşletme	3	0	3	5
4	Türk Dili I	2	0	2	2
5	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	2
6	Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3
	Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
7	Almanca I				
	Arapça I				
	Çince I				
	Fransızca I				
	Rusça I				
	Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2
8	Beden Eğitimi				
	Güzel Sanatlar				
	Akademik Oryantasyon				
TOPLAM		20	0	20	30

BİRİNCİ YIL

İKİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	5
2	Pazarlamaya Giriş	3	0	3	5
3	Yönetim Organizasyon	2	0	2	4
4	Beslenme İlkeleri	3	0	3	4
5	Türk Dili II	2	0	2	2
6	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	2	2
7	Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3
	Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
8	Almanca II				
	Arapça II				
	Çince II				
	Fransızca II				
	Rusça II				
TOPLAM		20	0	20	30

İKİNCİ YIL**BİRİNCİ YARIYIL**

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Turizm Ekonomisi	3	0	3	4
2	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	0	2	2
3	Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	5
4	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	4
5	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	3	0	3	3
6	Seçmeli Yabancı Dil III(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
	Almanca III				
	Arapça III				
	Çince III				
	Fransızca III				
	Rusça III				
7	Alan Dışı Seçmeli Ders I (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	2	0	2	2
TOPLAM		19	0	19	25

İKİNCİ YIL**İKİNCİ YARIYIL**

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Turizm Pazarlaması	3	0	3	4
2	Mutfak Uygulama I	2	2	4	6
3	Menü Planlama	2	0	2	2
4	Yiyecek İçecek Servisi	2	1	3	4
5	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3
6	Seçmeli Yabancı Dil IV(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
	Almanca IV				
	Arapça IV				
	Çince IV				
	Fransızca IV				
	Rusça IV				
7	Alan Dışı Seçmeli Ders II (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	2	0	2	2
TOPLAM		17	3	20	26

İKİNCİ YIL**YAZ YARIYILI**

STAJ I**	30 (OTUZ)İŞ GÜNÜ	9
-----------------	-------------------------	----------

ÜÇÜNCÜ YIL

BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Mutfak Uygulama II	3	2	5	6
2	Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri	2	0	2	2
3	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	3
4	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3
5	Seçmeli Yabancı Dil V(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
	Almanca V				
	Arapça V				
	Çince V				
	Fransızca V				
6	Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
6	İçecek Teknolojisi				
	İkram Hizmetleri				
	Personel ve Mutfak Hijyeni				
7	Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
7	Türkiye Turizm Coğrafyası				
	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi				
	Turizmde Tüketici Davranışı				
TOPLAM		18	2	20	25

ÜÇÜNCÜ YIL

İKİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Türk Mutfağı Uygulamaları	3	2	5	6
2	Gıda Mevzuatı	2	0	2	2
3	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	4
4	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	3	0	3	3
5	Seçmeli Yabancı Dil VI(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
	Almanca VI				
	Arapça VI				
	Çince VI				
	Fransızca VI				
6	Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
6	Turizmde Halkla İlişkiler				
	Termal Turizm				
	Turizmde Girişimcilik				
7	Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
7	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri				
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım				
	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları				
TOPLAM		17	3	20	26

ÜÇÜNCÜ YIL**YAZ YARIYILI**

STAJ II**

30 (OTUZ) İŞ GÜNÜ

9

DÖRDÜNCÜ YIL**BİRİNCİ YARIYIL**

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	6
2	Dünya Mutfakları-I	3	2	5	8
3	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	3	1	4	7
4	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	3
5	Seçmeli Ders VI (Bir Ders Seçilecektir)	3	0	3	5
	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı				
	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı				
	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler				
6	Seçmeli Ders VII (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
	Turizm Sosyolojisi				
	Liderlik ve Örgüt Kültürü				
	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi				
TOPLAM		16	3	19	30

DÖRDÜNCÜ YIL**İKİNCİ YARIYIL**

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Bitirme Projesi	2	0	2	6
2	Dünya Mutfakları-II	3	2	5	8
3	Yemek, Kültür ve Toplum	2	0	2	6
4	İş Hayatı İçin İngilizce	3	0	3	4
5	Seçmeli Ders VIII (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
	Şarap Kültürü				
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn				
	Ziyafet Organizasyonu				
6	Seçmeli Ders IX (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi				
	Turizm İşletmelerinde Etik				
	Turizmde Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar				
TOPLAM		14	2	16	30

*: Seçilen ilgili yabancı dil (Seçmeli Yabancı Dil) dersini alan öğrenci 6 (dört) yarıyıl aynı yabancı dil dersini seçecektir.

** : Yaz Stajı; AKÜ Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi ve Turizm Fakültesi Staj Rehberi doğrultusunda gerçekleştirilecektir.