

TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

KARAR 2018/29

g- i. Bölüm/Program Açma ile TYYÇ uyumu ve müfredat revizyonu komisyonundan gelen olumlu görüş doğrultusunda Turizm Fakültesi **Gastronomi ve Mutfak Sanatları** bölümüne ait aşağıda belirtilen ders müfredat önerilerinin komisyondan geldiği şekilde, 2018-2019 eğitim-öğretim yılında itibaren geçerli olmak üzere ve intibak ilkelerinin birim kurul kararı ile belirlenmesine katılanların oy birliği ile karar verildi.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
DERS MÜFREDATI

BİRİNCİ YIL					
BİRİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS
1	Turizme Giriş	3	0	3	5
2	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	5
3	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	6
4	Türk Dili I	2	0	2	2
5	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
6	Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3
Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *					
	Almanca I	3	0	3	5
	Arapça I	3	0	3	5
	Çince I	3	0	3	5
	Fransızca I	3	0	3	5
	Rusça I	3	0	3	5
Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)					
	Beden Eğitimi	2	0	2	2
	Güzel Sanatlar	2	0	2	2
	Akademik Oryantasyon	2	0	2	2
TOPLAM		20	0	20	30

BİRİNCİ YIL					
İKİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS



TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

1	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	4
2	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	2	1	3	6
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	0	2	4
4	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	4
5	Türk Dili II	2	0	2	2
6	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
7	Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3
Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir)					
	Almanca II	3	0	3	5
	Arapça II	3	0	3	5
	Çince II	3	0	3	5
	Fransızca II	3	0	3	5
	Rusça II	3	0	3	5
TOPLAM		19	1	20	30

İKİNCİ YIL

BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS
1	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	4
2	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	0	2	2
3	Mutfak Uygulamalarına Giriş	3	1	4	5
4	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	4
5	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	3	0	3	3
Seçmeli Yabancı Dil III(Bir Ders Seçilecektir)					
	Almanca III	3	0	3	5
	Arapça III	3	0	3	5
	Çince III	3	0	3	5
	Fransızca III	3	0	3	5
	Rusça III	3	0	3	5
7	Alan Dışı Seçmeli Ders I (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	2	0	2	2
TOPLAM		19	1	20	25


 ASİ GİBİBİR
 Prof. Dr. İsmail B. B. B.
 Rektör Yardımcısı

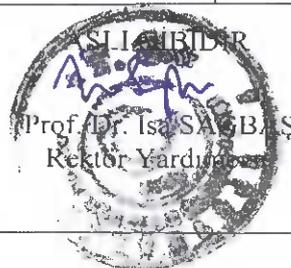
TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

İKİNCİ YIL					
İKİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS
1	Yiyecek İçecek işletmelerinde Pazarlama	3	0	3	4
2	Mutfak Uygulama I	2	2	4	6
3	Türk Mutfak Kültürü	2	0	2	2
4	Yiyecek İçecek Servisi	2	1	3	4
5	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3
Seçmeli Yabancı Dil IV (Bir Ders Seçilecektir) *					
	Almanca IV	3	0	3	5
	Arapça IV	3	0	3	5
	Çince IV	3	0	3	5
	Fransızca IV	3	0	3	5
	Rusça IV	3	0	3	5
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	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS
1	Mutfak Uygulama II	3	2	5	5
2	Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı	2	1	3	3
3	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	3
4	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3
Seçmeli Yabancı Dil V (Bir Ders Seçilecektir) *					
	Almanca V	3	0	3	5
	Arapça V	3	0	3	5
	Çince V	3	0	3	5



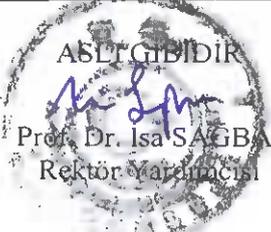
TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

Fransızca V	3	0	3	5
Rusça V	3	0	3	5
Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)				
İçecek Teknolojisi	2	0	2	3
Moleküler Gasstronomi	2	0	2	3
Deniz Ürünleri	2	0	2	3
Ziyafet ve İkram Hizmetleri	2	0	2	3
Personel ve Mutfak Hijyeni	2	0	2	3
Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)				
Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	2	0	2	3
Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3
Ekmek Yapımı	2	0	2	3
Turizmde Tüketici Davranışı	2	0	2	3
TOPLAM	18	3	21	25

**ÜÇÜNCÜ YIL
İKİNCİ YARIYIL**

NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	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
Seçmeli Yabancı Dil VI(Bir Ders Seçilecektir) *					
	Almanca VI	3	0	3	5
	Arapça VI	3	0	3	5
	Çince VI	3	0	3	5
	Fransızca VI	3	0	3	5
	Rusça VI	3	0	3	5
Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)					
	Turizmde Halkla İlişkiler	2	0	2	3
	Türkiye Turizm Coğrafyası	2	0	2	3
	Gıdalarda Duyusal Analiz	2	0	2	3
	Gastronomi Yazarlığı	2	0	2	3

ASLİ GİBİDİR

 Prof. Dr. İsa SAGBAŞ
 Rektör Yardımcısı

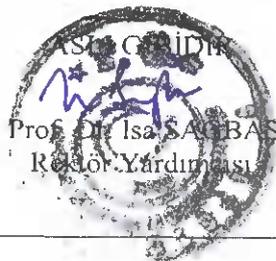
TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

İndüstriyel Yiyecek Hizmetleri	2	0	2	3
Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)				
Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	2	0	2	3
Sağlık Turizmi	2	0	2	3
Füzyon Mutfak	2	0	2	3
Et ve Et Ürünleri	2	0	2	3
Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları	2	0	2	3
TOPLAM	17	3	20	26

ÜÇÜNCÜ YIL		
YAZ YARIYILI		
STAJ II**	30 (OTUZ) İŞ GÜNÜ	9

DÖRDÜNCÜ YIL					
BİRİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS
	Seçmeli Ders VI	12	6	18	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim ***				
Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecektir)					
	Dünya Mutfakları-I	3	0	3	5
	Girişimcilik	3	0	3	5
	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5
Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecektir)					
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5
	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	5
	Vejetaryen ve Diyet Mutfacı	3	0	3	5
	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	5
	Osmanlı Saray Mutfacı	3	0	3	5
	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	3	0	3	5
Seçmeli Ders IX (İki Ders Seçilecektir)					
	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	5
	Gastronomi ve Medya	3	0	3	5



TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

Liderlik ve Örgüt Kültürü	3	0	3	5
Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	5
Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	5
TOPLAM	18	0	18	30

DÖRDÜNCÜ YIL

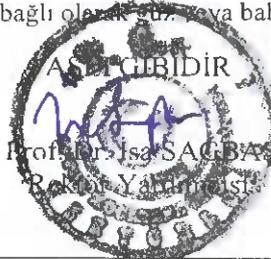
İKİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEO.	UYG.	TOP.	AKTS
	Seçmeli Ders X	12	6	18	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim ***				
Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecektir)					
	Dünya Mutfakları-II	3	0	3	5
	Yemek, Kültür ve Toplum	3	0	3	5
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5
	Şarap Kültürü	3	0	3	5
Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecektir)					
	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	5
	İleri Pastacılık ve Çikolata Salata	3	0	3	5
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn	3	0	3	5
	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi	3	0	3	5
	Türkiye Zeytinyağı Yiyecek Kültürü	3	0	3	5
	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5
Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecektir)					
	İş Hayatı İçin İngilizce	3	0	3	5
	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	5
	Turizm İşletmelerinde Etik	3	0	3	5
	Topluma Hizmet Uygulamaları	3	0	3	5
	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	5
	TOPLAM	18	0	18	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.

*** Öğrenci, İşbaşı Uygulamalı Eğitimi isteğe bağlı olarak güz veya bahar yarıyılında alabilecektir.



T.C.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

SENATO KARARLARI

TOPLANTI SAYISI:06

KARAR TARİHİ: 16.07.2018

GENEL TOPLAMLAR	
TOPLAM TEORİK DERS SAATİ SAYISI	146
TOPLAM UYGULAMA DERS SAATİ SAYISI	11
TOPLAM SEÇMELİ DERS SAATİ SAYISI	53
TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS KREDİSİ	80
TOPLAM STAJ AKTS KREDİSİ	18
TOPLAM AKTS KREDİSİ	240


ASLI GİBİDİR
Prof. Dr. İsa SAĞBAS
İktisadi Bilimler Fakültesi