

<b>TURİZM FAKÜLTESİ</b>					
<b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</b>					
<b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI</b>					
<b>BİRİNCİ YIL</b>					
<b>BİRİNCİ YARIYIL</b>					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	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 İnkılâp Tarihi I	2	0	2	2
6	Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3
7	<b>Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *</b>	3	0	3	5
	Almanca I				
	Arapça I				
	Çince I				
	Fransızca I				
8	<b>Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)</b>	2	0	2	2
	Beden Eğitimi				
	Güzel Sanatlar				
	Akademik Oryantasyon				
<b>TOPLAM</b>		<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>
<b>BİRİNCİ YIL</b>					
<b>İKİNCİ YARIYIL</b>					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
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 İnkılâp Tarihi II	2	0	2	2
7	Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3
8	<b>Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *</b>	3	0	3	5
	Almanca II				
	Arapça II				
	Çince II				
	Fransızca II				
	Rusça II				
<b>TOPLAM</b>		<b>19</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>30</b>

İKİNCİ YIL					
BİRİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	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
6	<b>Seçmeli Yabancı Dil III(Bir Ders Seçilecektir) *</b>	3	0	3	5
	Almanca III				
	Arapça III				
	Çince III				
	Fransızca III				
	Rusça III				
7	<b>Alan Dışı Seçmeli Ders I</b> (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	2	0	2	2
<b>TOPLAM</b>		<b>19</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
İKİNCİ YIL					
İKİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
1	Yiyecek İçecek İşletmelerinde 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
6	<b>Seçmeli Yabancı Dil IV(Bir Ders Seçilecektir) *</b>	3	0	3	5
	Almanca IV				
	Arapça IV				
	Çince IV				
	Fransızca IV				
	Rusça IV				
7	<b>Alan Dışı Seçmeli Ders II</b> (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	2	0	2	2
<b>TOPLAM</b>		<b>17</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>26</b>
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	Soğuk Mutfak ve 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
5	<b>Seçmeli Yabancı Dil V (Bir Ders Seçilecektir) *</b>	3	0	3	5
	Almanca V				
	Arapça V				
	Çince V				
	Fransızca V				
	Rusça V				
6	<b>Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)</b>	2	0	2	3
	İçecek Teknolojisi				
	Moleküler Gastronomi				
	Deniz Ürünleri				
	Ziyafet ve İkram Hizmetleri				
	Personel ve Mutfak Hijyeni				
7	<b>Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)</b>	2	0	2	3
	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi				
	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği				
	Ekmek Yapımı				
	Turizmde Tüketici Davranışı				
<b>TOPLAM</b>		<b>18</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
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	<b>Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *</b>	3	0	3	5
	Almanca VI				
	Arapça VI				
	Çince VI				
	Fransızca VI				
	Rusça VI				
6	<b>Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)</b>	2	0	2	3
	Turizmde Halkla İlişkiler				
	Türkiye Turizm Coğrafyası				
	Gıdalarda Duyusal Analiz				
	Gastronomi Yazarlığı				
	Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri				

7	<b>Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)</b>	2	0	2	3
	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri				
	Sağlık Turizmi				
	Füzyon Mutfak				
	Et ve Et Ürünleri				
	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları				
<b>TOPLAM</b>		<b>17</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>26</b>
<b>ÜÇÜNCÜ YIL</b>					
<b>YAZ YARIYILI</b>					
STAJ II**		30 (OTUZ) İŞ GÜNÜ			9
<b>DÖRDÜNCÜ YIL</b>					
<b>BİRİNCİ YARIYIL</b>					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
	<b>Seçmeli Ders VI</b>	12	6	18	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***				
<b>Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecek)</b>					
	Dünya Mutfakları-I	3	0	3	5
	Girişimcilik	3	0	3	5
	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5
<b>Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecek)</b>					
	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
<b>Seçmeli Ders IX (İki Ders Seçilecek)</b>					
	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	5
	Gastronomi ve Medya	3	0	3	5
	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
<b>TOPLAM</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>30</b>
<b>DÖRDÜNCÜ YIL</b>					
<b>İKİNCİ YARIYIL</b>					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
	<b>Seçmeli Ders X</b>	12	6	18	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***				
<b>Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecek)</b>					
	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
<b>Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecek)</b>					
	Baharat ve kahve Kültürü	3	0	3	5
	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı	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
<b>Seçmeli Ders XIII (İki Ders Seçilecek)</b>				
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

\*: 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.

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