

TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM PROGRAMI

BİRİNCİ YIL BİRİNCİ YARIYIL

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	Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
	Almanca I				
	Arapça I				
	Çince I				
	Fransızca I				
8	Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2
	Beden Eğitimi				
	Güzel Sanatlar				
	Akademik Oryantasyon				
	Kariyer Planlama				
TOPLAM		20	0	20	30

BİRİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL

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	Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
	Almanca II				
	Arapça II				
	Çince II				
	Fransızca II				
	Rusça II				
TOPLAM		19	1	20	30

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

	Seçmeli Yabancı Dil III(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
6	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	1	20	25
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
	Seçmeli Yabancı Dil IV(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
6	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	5
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
	Seçmeli Yabancı Dil V(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
5	Almanca V				
	Arapça V				
	Çince V				
	Fransızca V				
	Rusça V				
	Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
6	İçecek Teknolojisi				
	Moleküler Gastronomi				
	Deniz Ürünleri				
	Ziyafet ve İkram Hizmetleri				

	Personel ve Mutfak Hijyeni				
	Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
7	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi				
	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği				
	Ekmek Yapımı				
	Turizmde Tüketici Davranışı				
TOPLAM		18	3	21	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
	Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	5
5	Almanca VI				
	Arapça VI				
	Çince VI				
	Fransızca VI				
	Rusça VI				
	Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
6	Turizmde Halkla İlişkiler				
	Türkiye Turizm Coğrafyası				
	Gıdalarda Duyusal Analiz				
	Gastronomi Yazarlığı				
	Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri				
	Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	3
7	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri				
	Sağlık Turizmi				
	Füzyon Mutfak				
	Et ve Et Ürünleri				
	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
	Seçmeli Ders VI	12	6	18	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***				
	Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecek)	3	0	3	5
	Dünya Mutfakları-I				
	Girişimcilik				
	Turizm Sosyolojisi				
	Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecek)	3	0	3	5
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri				
	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı				
	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı				
	Gıda Katkı Maddeleri				
	Osmanlı Saray Mutfağı				

	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler				
Seçmeli Ders IX (İki Ders Seçilecek)		3	0	3	5
	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)				
	Gastronomi ve Medya				
	Liderlik ve Örgüt Kültürü				
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım				
	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi				
TOPLAM		18	0	18	30
DÖRDÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL					
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
	Seçmeli Ders X	12	6	18	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***				
Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecek)		3	0	3	6
	Dünya Mutfakları-II				
	Yemek, Kültür ve Toplum				
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi				
	Şarap Kültürü				
Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecek)		3	0	3	5
	Baharat ve Kahve Kültürü				
	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı				
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn				
	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi				
	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü				
	Yöresel Mutfaklar				
Seçmeli Ders XIII (İki Ders Seçilecek)		1	2	3	4
	İş Hayatı İçin İngilizce				
	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar				
	Turizm İşletmelerinde Etik				
	Gönüllülük Çalışmaları				
	Mutfaklarda Atık Yönetimi				
TOPLAM		14	4	18	30

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

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

***: İş Başı Eğiti Uygulamasını Öğrenciler İsteğe Bağlı olarak güz veya bahar yarıyılında alacaklardır.

GENEL TOPLAMLAR	
TOPLAM TEORİK DERS SAATİ SAYISI	142
TOPLAM UYGULAMA DERS SAATİ SAYISI	15
TOPLAM SEÇMELİ DERS SAATİ SAYISI	62
TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS KREDİSİ	108
TOPLAM STAJ AKTS KREDİSİ	18
TOPLAM AKTS KREDİSİ	240