

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencileri İçin Çift Anadal Müfredatı

BİRİNCİ YIL BİRİNCİ YARIYIL						
Dersin Kodu	Ders Adı	Z/S	Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
ZORUNLU	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Z	2	0	2	5
ZORUNLU	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Z	3	0	3	6
EŞDEĞER	Turizme Giriş	Z	3	0	3	5
EŞDEĞER	Türk Dili I	Z	2	0	2	2
EŞDEĞER	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	2
EŞDEĞER	Yabancı Dil I (İngilizce)	Z	3	0	3	3
EŞDEĞER	Seçmeli Yabancı Dil I	S	3	0	3	5
EŞDEĞER	Seçmeli Ders I	S	2	0	2	2
ZORUNLU DERS TOPLAMI			5	0	5	11
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			15	0	15	19
TOPLAM			20	0	20	30
Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir)						
EŞDEĞER	Almanca I		3	0	3	5
EŞDEĞER	Arapça I		3	0	3	5
EŞDEĞER	Çince I		3	0	3	5
EŞDEĞER	Fransızca I		3	0	3	5
EŞDEĞER	Rusça I		3	0	3	5
Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)						
EŞDEĞER	Beden Eğitimi		2	0	2	2
EŞDEĞER	Güzel Sanatlar		2	0	2	2
EŞDEĞER	Kariyer Planlama		2	0	2	2
EŞDEĞER	Akademik Oryantasyon		2	0	2	2

BİRİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL						
Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
ZORUNLU	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama		3	0	3	4
ZORUNLU	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı		2	1	3	6
EŞDEĞER	Turizm İşletmeciliği		2	0	2	4
EŞDEĞER	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon		2	0	2	4
EŞDEĞER	Türk Dili II		2	0	2	2
EŞDEĞER	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II		2	0	2	2
EŞDEĞER	Yabancı Dil II (İngilizce)		3	0	3	3
EŞDEĞER	Seçmeli Yabancı Dil II		3	0	3	5
ZORUNLU DERS TOPLAMI			5	1	6	10
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			14	0	14	20
TOPLAM			19	1	20	30
Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir)						
EŞDEĞER	Almanca II		3	0	3	5
EŞDEĞER	Arapça II		3	0	3	5
EŞDEĞER	Çince II		3	0	3	5
EŞDEĞER	Fransızca II		3	0	3	5
EŞDEĞER	Rusça II		3	0	3	5

İKİNCİ YIL BİRİNCİ YARIYIL						
Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
ZORUNLU	Temel Sanat Eğitimi		3	0	3	4
ZORUNLU	Gıda Güvenliği ve Hijyeni		2	0	2	2
ZORUNLU	Mutfak Uygulamalarına Giriş		3	1	4	5
ZORUNLU	Yiyecek İçecek Yönetimi		3	0	3	4
EŞDEĞER	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma		3	0	3	3
EŞDEĞER	Seçmeli Yabancı Dil III		3	0	3	5
EŞDEĞER	Alan Dışı Seçmeli Ders I		2	0	2	2
ZORUNLU DERS TOPLAMI			11	1	12	15
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			8	0	8	10
TOPLAM			19	1	20	25
Seçmeli Yabancı Dil III (Bir Ders Seçilecektir)						

EŞDEĞER	Almanca III		3	0	3	5
EŞDEĞER	Arapça III		3	0	3	5
EŞDEĞER	Çince III		3	0	3	5
EŞDEĞER	Fransızca III		3	0	3	5
EŞDEĞER	Rusça III		3	0	3	5
Alan Dışı Seçmeli Ders I						
EŞDEĞER	(Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)		2	0	2	2

İKİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL						
Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
ZORUNLU	Mutfak Uygulama I		2	2	4	6
ZORUNLU	Türk Mutfak Kültürü		2	0	2	2
ZORUNLU	Yiyecek İçecek Servisi		2	1	3	4
EŞDEĞER	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama		3	0	3	4
EŞDEĞER	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)		3	0	3	3
EŞDEĞER	Seçmeli Yabancı Dil IV		3	0	3	5
EŞDEĞER	Alan Dışı Seçmeli Ders II		2	0	2	2
ZORUNLU DERS TOPLAMI			6	3	9	12
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			11	0	11	14
TOPLAM			17	3	20	26
Seçmeli Yabancı Dil IV(Bir Ders Seçilecektir)*						
EŞDEĞER	Almanca IV		3	0	3	5
EŞDEĞER	Arapça IV		3	0	3	5
EŞDEĞER	Çince IV		3	0	3	5
EŞDEĞER	Fransızca IV		3	0	3	5
EŞDEĞER	Rusça IV		3	0	3	5
Alan Dışı Seçmeli Ders II						
EŞDEĞER	(Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)		2	0	2	2

İKİNCİ YIL YAZ YARIYILI				
EŞDEĞER	STAJ I		30 (Otuz) İş Günü	9
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			30 (Otuz) İş Günü	9

ÜÇÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL						
Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
ZORUNLU	Mutfak Uygulama II		3	2	5	5
ZORUNLU	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı		2	1	3	3
ZORUNLU	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü		3	0	3	3
EŞDEĞER	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)		3	0	3	3
EŞDEĞER	Seçmeli Yabancı Dil V		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders II		2	0	2	3
ZORUNLU	Seçmeli Ders III		2	0	2	3
ZORUNLU DERS TOPLAMI			12	3	15	17
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			6	0	6	8
TOPLAM			18	3	21	25
Seçmeli Yabancı Dil V(Bir Ders Seçilecektir)*						
EŞDEĞER	Almanca V		3	0	3	5
EŞDEĞER	Arapça V		3	0	3	5
EŞDEĞER	Çince V		3	0	3	5
EŞDEĞER	Fransızca V		3	0	3	5
EŞDEĞER	Rusça V		3	0	3	5
Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)						
ZORUNLU	İçecek Teknolojisi		2	0	2	3
ZORUNLU	Moleküler Gastronomi		2	0	2	3
ZORUNLU	Deniz Ürünleri		2	0	2	3
ZORUNLU	Ziyafet ve İkram Hizmetleri		2	0	2	3
ZORUNLU	Personel ve Mutfak Hijyeni		2	0	2	3
Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)						
ZORUNLU	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi		2	0	2	3
ZORUNLU	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği		2	0	2	3
ZORUNLU	Ekmek Yapımı		2	0	2	3

ZORUNLU	Turizmde Tüketici Davranışı		2	0	2	3
---------	-----------------------------	--	---	---	---	---

ÜÇÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL

Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
ZORUNLU	Türk Mutfağı Uygulamaları		3	2	5	6
ZORUNLU	Gıda Mevzuatı		2	0	2	2
ZORUNLU	Yiyecek İçecek Otomasyonu		2	1	3	4
EŞDEĞER	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)		3	0	3	3
EŞDEĞER	Seçmeli Yabancı Dil VI		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders IV		2	0	2	3
ZORUNLU	Seçmeli Ders V		2	0	2	3
ZORUNLU DERS TOPLAMI			11	3	14	18
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			6	0	6	8
TOPLAM			17	3	20	26
Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir)*						
EŞDEĞER	Almanca VI		3	0	3	5
EŞDEĞER	Arapça VI		3	0	3	5
EŞDEĞER	Çince VI		3	0	3	5
EŞDEĞER	Fransızca VI		3	0	3	5
EŞDEĞER	Rusça VI		3	0	3	5
Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)						
ZORUNLU	Turizmde Halkla İlişkiler		2	0	2	3
ZORUNLU	Türkiye Turizm Coğrafyası		2	0	2	3
ZORUNLU	Gıdalarda Duyusal Analiz		2	0	2	3
ZORUNLU	Gastronomi Yazarlığı		2	0	2	3
ZORUNLU	Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri		2	0	2	3
Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)						
ZORUNLU	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri		2	0	2	3
ZORUNLU	Sağlık Turizmi		2	0	2	3
ZORUNLU	Füzyon Mutfak		2	0	2	3
ZORUNLU	Et ve Et Ürünleri		2	0	2	3
ZORUNLU	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları		2	0	2	3

İKİNCİ YIL YAZ YARIYILI

STAJ II		30 (Otuz) İş Günü	9
EŞDEĞER DERS TOPLAMI		30 (Otuz) İş Günü	9

DÖRDÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL

Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
	Seçmeli Ders VI		12	6	18	30
ZORUNLU	Seçmeli Ders VII		3	0	3	5
EŞDEĞER	Seçmeli Ders VII		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders VIII		3	0	3	5
EŞDEĞER	Seçmeli Ders VIII		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders IX		3	0	3	5
EŞDEĞER	Seçmeli Ders IX		3	0	3	5
ZORUNLU DERS TOPLAMI			9	0	9	15
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			9	0	9	15
TOPLAM			18	0	18	30
Seçmeli Ders VI*						
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim		12	6	18	30
Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecek)						
ZORUNLU	Dünya Mutfakları-I		3	0	3	5
EŞDEĞER	Girişimcilik		3	0	3	5
EŞDEĞER	Turizm Sosyolojisi		3	0	3	5
Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecek)						
EŞDEĞER	Bilimsel Araştırma Yöntemleri		3	0	3	5
ZORUNLU	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı		3	0	3	5
ZORUNLU	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı		3	0	3	5
ZORUNLU	Gıda Katkı Maddeleri		3	0	3	5
ZORUNLU	Osmanlı Saray Mutfağı		3	0	3	5
ZORUNLU	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler		3	0	3	5
Seçmeli Ders IX (İki Ders Seçilecek)						

EŞDEĞER	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)		3	0	3	5
ZORUNLU	Gastronomi ve Medya		3	0	3	5
ZORUNLU	Liderlik ve Örgüt Kültürü		3	0	3	5
ZORUNLU	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım		3	0	3	5
ZORUNLU	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi		3	0	3	5

DÖRDÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL						
Dersin Kodu	Ders Adı		Teorik	Uyg.	Toplam	AKTS
	Seçmeli Ders X		12	6	18	30
ZORUNLU	Seçmeli Ders XI		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders XI		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders XII		3	0	3	5
EŞDEĞER	Seçmeli Ders XII		3	0	3	5
ZORUNLU	Seçmeli Ders XIII		3	0	3	5
EŞDEĞER	Seçmeli Ders XIII		3	0	3	5
ZORUNLU DERS TOPLAMI			12	0	12	20
EŞDEĞER DERS TOPLAMI			6	0	6	10
TOPLAM			18	0	18	30
Seçmeli Ders X*						
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim		12	6	18	30
Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecek)						
ZORUNLU	Dünya Mutfakları-II		3	0	3	5
ZORUNLU	Yemek, Kültür ve Toplum		3	0	3	5
ZORUNLU	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi		3	0	3	5
ZORUNLU	Şarap Kültürü		3	0	3	5
Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecek)						
ZORUNLU	Baharat ve Kahve Kültürü		3	0	3	6
ZORUNLU	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı		3	0	3	6
ZORUNLU	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn		3	0	3	6
EŞDEĞER	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi		3	0	3	6
ZORUNLU	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü		3	0	3	6
ZORUNLU	Yöresel Mutfaklar		3	0	3	6
Seçmeli Ders XIII (İki Ders Seçilecek)						
EŞDEĞER	İş Hayatı İçin İngilizce		1	2	3	4
ZORUNLU	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar		1	2	3	4
ZORUNLU	Turizm İşletmelerinde Etik		1	2	3	4
ZORUNLU	Gönüllülük Çalışmaları		1	2	3	4
ZORUNLU	Mutfaklarda Atık Yönetimi		1	2	3	4

AÇIKLAMALAR:

Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencileri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Çift Anadal yapabilmek için toplamda 118 AKTS karşılığı yukarıdaki ZORUNLU dersleri alacaklardır. Bu kapsamda, seçmeli derslerde belirtilen sayıdaki ders(ler)in de alınması zorunlu olup, yukarıda tabloda bulunan alınması gereken derslerden herhangi biri öğrencinin asıl (kendi) bölümünde açılıp, alındığında muafiyet dilekçesi verilerek, muafiyet ilkelerine uygun olarak değerlendirilip (alınmış/eşdeğer) sayılabilecektir.

-Çift Anadal Programının uygulanmasına ilişkin yukarıda belirtilmeyen hususlarda; "Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik", "Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi" ve bu konuyla ilgili Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu tarafından alınan diğer kararlar geçerlidir.

* Seçmeli Ders VI ve X (İş Başı Uygulamalı Eğitim) çift anadal ve yan dal programlarında zorunlu veya eşdeğer bir ders olarak kabul edilmeyecektir. Belirlenen alternatif zorunlu derslerin alınması gerekmektedir.