

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Turizm Rehberliği Bölümü ve Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrencileri İçin Yandal 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 |
| TOPLAM | | | 5 | 0 | 5 | 11 |

| BİRİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL | | | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| Dersin Kodu | Ders Adı | | Teorik | Uyg. | Toplam | AKTS |
| ZORUNLU | Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama | | 3 | 0 | 3 | 4 |
| TOPLAM | | | 3 | 0 | 3 | 4 |

| 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 |
| TOPLAM | | | 5 | 0 | 5 | 6 |

| İKİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL | | | | | | |
|----------------------------------|---------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| Dersin Kodu | Ders Adı | | Teorik | Uyg. | Toplam | AKTS |
| ZORUNLU | Türk Mutfak Kültürü | | 2 | 0 | 2 | 2 |
| TOPLAM | | | 2 | 0 | 2 | 2 |

| ÜÇÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|----------|----------|----------|----------|
| Dersin Kodu | Ders Adı | | Teorik | Uyg. | Toplam | AKTS |
| ZORUNLU | Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü | | 3 | 0 | 3 | 3 |
| TOPLAM | | | 3 | 0 | 3 | 3 |

| ÜÇÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL | | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| Dersin Kodu | Ders Adı | | Teorik | Uyg. | Toplam | AKTS |
| ZORUNLU | Gıda Mevzuatı | | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ZORUNLU | Yiyecek İçecek Otomasyonu | | 2 | 1 | 3 | 4 |
| TOPLAM | | | 4 | 1 | 5 | 6 |

| DÖRDÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL | | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| Dersin Kodu | Ders Adı | | Teorik | Uyg. | Toplam | AKTS |
| ZORUNLU | Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler | | 3 | 0 | 3 | 5 |
| TOPLAM | | | 3 | 0 | 3 | 5 |

| DÖRDÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL | | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| Dersin Kodu | Ders Adı | | Teorik | Uyg. | Toplam | AKTS |
| ZORUNLU | Yemek, Kültür ve Toplum | | 3 | 0 | 3 | 5 |
| TOPLAM | | | 3 | 0 | 3 | 5 |

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Yandal yapmak isteyen Turizm Rehberliği Bölümü ve Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencileri tabloda belirtilen 42 AKTS karşılığındaki ZORUNLU dersleri alacaklardır.
2. Yandal Programının uygulanmasına ilişkin yukarıda belirtilmeyen diğer 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