

TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM PROGRAMI
2020-2021 ve ÖNCESİ GİRİŞLİ ÖĞRENCİLER

BİRİNCİ YIL BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Turizme Giriş	3	0	3	3	5
2	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	2	5
3	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	3	6
4	Türk Dili I	2	0	2	2	2
5	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	2	2
6	Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3	3
7	Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	5
	Almanca I					
	Arapça I					
	Çince I					
	Fransızca I					
8	Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	2
	Beden Eğitimi					
	Güzel Sanatlar					
	Akademik Oryantasyon					
	Kariyer Planlama					
TOPLAM		20	0	20	20	30

BİRİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	2	4
2	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	2	1	3	3	6
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	0	2	2	4
4	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	3	4
5	Türk Dili II	2	0	2	2	2
6	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	2	2	2
7	Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3	3
8	Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	5
	Almanca II					
	Arapça II					
	Çince II					
	Fransızca II					
	Rusça II					
TOPLAM		19	1	20	20	30

İKİNCİ YIL BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	3	4
2	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	0	2	2	2
3	Mutfak Uygulamalarına Giriş	3	1	4	3,5	5
4	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	3	4
5	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	3	0	3	3	3

6	Seçmeli Yabancı Dil III(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	5
	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	2
TOPLAM		19	1	20	19,5	25
8	PF Seçmeli I (Eğitime Giriş)	3	0	3	3	4
9	PF Seçmeli II (Öğretim Teknolojileri)	2	0	2	2	3
10	PF TOPLAM	5	0	5	5	7

İKİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	3	4
2	Mutfak Uygulama I	2	2	4	3	6
3	Türk Mutfak Kültürü	2	0	2	2	2
4	Yiyecek İçecek Servisi	2	1	3	2,5	4
5	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	3	0	3	3	3
6	Seçmeli Yabancı Dil IV(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	5
	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	2
TOPLAM		17	3	20	18,5	26
8	PF Seçmeli III (Öğretim İlke ve Yöntemleri)	3	0	3	3	4
9	PF Seçmeli IV (Eğitim Psikolojisi)	3	0	3	3	4
	PF TOPLAM	6	0	6	6	8

İKİNCİ YIL YAZ YARIYILI

STAJ I**	30 (Otuz) İş Günü		9
-----------------	--------------------------	--	----------

ÜÇÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Mutfak Uygulama II	3	2	5	4	5
2	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	2,5	3
3	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	3	3
4	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	3	0	3	3	3
5	Seçmeli Yabancı Dil V(Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	5
	Almanca V					
	Arapça V					
	Çince V					
	Fransızca V					
	Rusça V					

6	Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	3
	İçecek Teknolojisi					
	Moleküler Gastronomi					
	Deniz Ürünleri					
	Ziyafet ve İkram Hizmetleri					
	Personel ve Mutfak Hijyeni					
7	Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	3
	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi					
	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği					
	Ekmek Yapımı					
	Turizmde Tüketici Davranışı					
TOPLAM		18	3	21	19,5	25
8	PF Seçmeli V (Rehberlik ve Özel Eğitim)	3	0	3	3	4
9	PF Seçmeli VI (Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme)	3	0	3	3	4
	PF TOPLAM	6	0	6	6	8
ÜÇÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Türk Mutfağı Uygulamaları	3	2	5	4	6
2	Gıda Mevzuatı	2	0	2	2	2
3	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	2,5	4
4	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	3	0	3	3	3
5	Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	5
	Almanca VI					
	Arapça VI					
	Çince VI					
	Fransızca VI					
	Rusça VI					
6	Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	3
	Turizmde Halkla İlişkiler					
	Türkiye Turizm Coğrafyası					
	Gıdalarda Duyusal Analiz					
	Gastronomi Yazarlığı					
	Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri					
7	Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	3
	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri					
	Sağlık Turizmi					
	Füzyon Mutfak					
	Et ve Et Ürünleri					
	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları					
TOPLAM		17	3	20	18,5	26
8	PF Seçmeli VII (Özel Öğretim Yöntemleri)	3	0	3	3	4
9	PF Seçmeli VIII (Sınıf Yönetimi)	2	0	2	2	3
	PF TOPLAM	5	0	5	5	7
ÜÇÜNCÜ YIL YAZ YARIYILI						
STAJ II**			30 (Otuz) İş Günü			9
DÖRDÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS

	Seçmeli Ders VI	12	6	18	15	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***					
	Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecek)	3	0	3	3	5
	Dünya Mutfakları-I					
	Girişimcilik					
	Turizm Sosyolojisi					
	Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecek)	3	0	3	3	5
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri					
	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı					
	Vejetaryen ve Diyet Mutfacı					
	Gıda Katkı Maddeleri					
	Osmanlı Saray Mutfacı					
	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler					
	Seçmeli Ders IX (İki Ders Seçilecek)	3	0	3	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	18	30
7	PF Seçmeli IX (Öğretmenlik Uygulaması****)	1	8	9	5	10
	PF TOPLAM	1	8	9	5	10
DÖRDÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
	Seçmeli Ders X	12	6	18	15	30
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***					
	Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecek)	3	0	3	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	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	3	4
	İş Hayatı İçin İngilizce					
	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar					
	Turizm İşletmelerinde Etik					
	Gönüllülük Çalışmaları					
	Mutfaklarda Atık Yönetimi					
	TOPLAM	14	4	18	18	30
7	PF Seçmeli IX (Öğretmenlik Uygulaması****)	1	8	9	5	10
	PF TOPLAM	1	8	9	5	10

*: 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 Başlı Eğitimi Uygulamasını Öğrenciler İsteğe Bağlı olarak güz veya bahar yarıyılında alacaklardır.

****: Öğretmenlik Uygulaması dersi için bir dönem başarılı olunması yeterlidir.

Not: 1)- PF grubundaki seçmeli dersler Pedagojik Formasyon dersleridir. Bu dersler mezuniyet için gerek şart olmayıp, isteğe bağlıdır ve program mezuniyeti için gerekli olan 240 AKTS dışındadır. Bu kapsamda Pedagojik Formasyon eğitiminin tamamlanabilmesi için PF grubundaki seçmeli derslerden toplam 40 AKTS alınması gerekmektedir.

2) Program Derslerini tamamlayarak programdan mezuniyete hak kazanan, ancak Pedagojik Formasyon (PF) derslerini tamamlayamayan öğrenciler kalan Pedagojik Formasyon derslerini ilgili program/fakülte bünyesinde alamayacak olup, istemeleri durumunda Eğitim Fakültesi bünyesinde açılacak/açılması halinde "Pedagojik Formasyon Eğitimi Sertifika Programına kayıt olup başarılı oldukları PF derslerini saydırarak kalan dersleri burada tamamlama imkanına sahip olabileceklerdir.

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
PF TOPLAM AKTS KREDİSİ	40