

TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM PROGRAMI 2021-2022 ve SONRASI 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	3	0	3	3	4
3	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	3	5
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	İngilizce Dinleme, Okuma ve Konuşma I	4	0	4	4	4
8	Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	3
	Almanca I					
	Arapça I					
	Çince I					
	Fransızca I					
9	Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	2
	Beden Eğitimi					
	Güzel Sanatlar					
	Akademik Oryantasyon					
	Kariyer Planlama					
TOPLAM		25	0	25	25	30

BİRİNCİ YIL İKİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Turizm İşletmeciliği	3	0	3	3	4
2	Mutfak Uygulamalarına Giriş I	3	1	4	3,5	5
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	0	2	2	3
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	İngilizce Dinleme, Okuma ve Konuşma II	4	0	4	4	4
9	Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	3
	Almanca II					
	Arapça II					
	Çince II					
	Fransızca II					
	Rusça II					
TOPLAM		25	1	26	25,5	30

İKİNCİ YIL BİRİNCİ YARIYIL

NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	3	3
2	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	0	2	2	2
3	Mutfak Uygulamalarına Giriş II	3	1	4	3,5	5
4	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	3	3
5	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	7	0	7	7	7
6	Seçmeli Yabancı Dil III (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	3
	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		23	1	24	23,5	25

PF Seçmeli I

1	Eğitime Giriş	3	0	3	3	4
---	---------------	---	---	---	---	---

PF Seçmeli II

1	Öğretim Teknolojileri	2	0	2	2	3
---	-----------------------	---	---	---	---	---

Pedagojik Formasyon (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	3
2	Mutfak Uygulama I	2	2	4	3	7
3	Türk Mutfak Kültürü	2	0	2	2	4
4	Yiyecek İçecek Servisi	2	1	3	2,5	4
5	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	7	0	7	7	7
	Seçmeli Yabancı Dil IV (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	3

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	2
TOPLAM		21	3	24	22,5	30
PF Seçmeli III						
1	Öğretim İlke ve Yöntemleri	3	0	3	3	4
PF Seçmeli IV						
1	Eğitim Psikolojisi	3	0	3	3	4
Pedagojik Formasyon (PF) Toplam		6	0	6	6	8
İKİNCİ YIL YAZ YARIYILI						
STAJ I**		30 (Otuz) İş Günü				5
ÜÇÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	Mutfak Uygulama II	2	2	4	3	7
2	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	2,5	4
3	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	3	4
4	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	7	0	7	7	7
5	Seçmeli Yabancı Dil V (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	3
	Almanca V					
	Arapça V					
	Çince V					
	Fransızca V					
6	Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	2
	İçecek Teknolojisi					
	Moleküler Gastronomi					
	Deniz Ürünleri					
	Ziyafet ve İkram Hizmetleri					
7	Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	2
	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi					
	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği					
	Tatlı Yapımı					
	Ekmek Yapımı					
TOPLAM		21	3	24	22,5	29
PF Seçmeli V						
1	Rehberlik ve Özel Eğitim	3	0	3	3	4
PF Seçmeli VI						
1	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	3	0	3	3	4
Pedagojik Formasyon (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 Teknolojisi ve Mevzuatı	2	0	2	2	2
3	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	2,5	4
4	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	7	0	7	7	7
5	Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *	3	0	3	3	3
	Almanca VI					
	Arapça VI					
	Çince VI					
	Fransızca VI					
6	Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	2
	Turizmde Halkla İlişkiler					
	Türkiye Turizm Coğrafyası					
	Gıdalarda Duyusal Analiz					
	Gastronomi Yazarlığı					
7	Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)	2	0	2	2	2
	Pasta ve Hamur İşleri					
	Sağlık Turizmi					
	Füzyon Mutfak					
	Et ve Et Ürünleri					
TOPLAM		21	3	24	22,5	26
PF Seçmeli VII						
1	Özel Öğretim Yöntemleri	3	0	3	3	4

PF Seçmeli VIII						
1	Sınıf Yönetimi	2	0	2	2	3
Pedagojik Formasyon (PF) Toplam		5	0	5	5	7
ÜÇÜNCÜ YIL YAZ YARIYILI						
STAJ II**		30 (Otuz) İş Günü				5
DÖRDÜNCÜ YIL BİRİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	İş Hayatı İçin İngilizce I	3	0	3	3	5
2	Girişimcilik	3	0	3	3	5
3	Seçmeli Ders VI***	12	0	12	12	20
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim****	8	4	12	10	20
	Dünya Mutfakları-I	2	1	3	2,5	5
	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	3	5
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	3	5
	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	3	5
	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı	3	0	3	3	5
	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	3	5
	Osmanlı Saray Mutfağı	2	1	3	2,5	5
	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	3	0	3	3	5
	Gastronomi ve Medya	3	0	3	3	5
	Liderlik ve Örgüt Kültürü	3	0	3	3	5
	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	3	5
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kriz Yönetimi	3	0	3	3	5
	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	3	5
TOPLAM		18	0	18	18	30
PF Seçmeli IX*****						
1	Öğretmenlik Uygulaması	1	8	9	5	10
Pedagojik Formasyon (PF) Toplam		1	8	9	5	10
DÖRDÜNCÜ YIL İKİNCİ YARIYIL						
NO	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	ULUSAL KREDİ	AKTS
1	İş Hayatı İçin İngilizce II	3	0	3	3	5
2	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	3	5
3	Seçmeli Ders VII***	12	0	12	12	20
	İşbaşı Uygulamalı Eğitim****	8	4	12	10	20
	Dünya Mutfakları-II	2	1	3	2,5	5
	Gönüllülük Çalışmaları	1	2	3	2	5
	Yemek, Kültür ve Toplum	3	0	3	3	5
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	3	5
	Şarap Kültürü	3	0	3	3	5
	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	3	5
	Pastacılık ve Çikolata Sanatı	3	0	3	3	5
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn	3	0	3	3	5
	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi	3	0	3	3	5
	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü	3	0	3	3	5
	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	3	5
	Turizm İşletmelerinde Etik	3	0	3	3	5
	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	3	5
TOPLAM		18	0	18	18	30
PF Seçmeli IX*****						
1	Öğretmenlik Uygulaması	1	8	9	5	10
Pedagojik Formasyon (PF) Toplam		1	8	9	5	10
<p>*: Seçilen ilgili yabancı dil (Seçmeli Yabancı Dil) dersini alan öğrenci 6 (altı) yarıyıl aynı yabancı dil dersini seçecektir.</p> <p>** : Yaz Stajı; AKÜ Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi ve Turizm Fakültesi Staj Rehberi doğrultusunda gerçekleştirilecektir.</p> <p>***: İlgili Seçmeli Ders Havuzundan 20 AKTS'lik ders alınacaktır. İşbaşı Uygulamalı Eğitim dersini seçen öğrenciler aynı havuzdan başka bir ders alamazlar.</p> <p>****: İşbaşı Uygulamalı Eğitim dersini öğrenciler isteğe bağlı olarak güz veya bahar yarıyıllarından birisinde alabilirler. Bu dersi alabilmek için öğrencilerin "Seçmeli Ders VI" veya "Seçmeli Ders VII" grubundan daha önce ders almış olmaları gerekmektedir.</p> <p>*****: Öğretmenlik Uygulaması dersi için bir dönem başarılı olunması yeterlidir.</p> <p>Not: 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 derlerden toplam 40 AKTS alınması gerekmektedir.</p>						
GENEL TOPLAMLAR						
TOPLAM TEORİK DERS SAATİ SAYISI				172		
TOPLAM UYGULAMA DERS SAATİ SAYISI				11		
TOPLAM SEÇMELİ DERS SAATİ SAYISI				56		
TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS KREDİSİ				72		
TOPLAM STAJ AKTS KREDİSİ				10		
TOPLAM AKTS KREDİSİ				240		
PF TOPLAM AKTS KREDİSİ				40		