



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
ÇİFT ANADAL MÜFREDATI



ÇİFT ANADAL BİRİM/PROGRAM BİLGİLERİ

Ana Birim Adı	Turizm Fakültesi
Ana Program Adı	Turizm Rehberliği
Çift Anadal Yapılacak Birim Adı	Turizm Fakültesi
Çift Anadal Yapılacak Program Adı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları

BİRİNCİ YARIYIL

Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Eşdeğer	TREH107	Turizme Giriş	3	0	3	5
Zorunlu	GMS123	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	5
Zorunlu	GMS119	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	5
Eşdeğer	TUR101	Türk Dili I	2	0	2	2
Eşdeğer	AIİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
Eşdeğer	YAD101	Yabancı Dil I	3	0	3	3
Zorunlu	GMS125	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	0	2	3
Eşdeğer	SG121	Seçmeli Yabancı Dil I	3	0	3	3
Eşdeğer	SG103	Seçmeli I	2	0	2	2
Eşdeğer Toplamı			15	0	15	17
Zorunlu Toplamı			8	0	8	13
Yarıyıl Toplamı			23	0	23	30
Seçmeli Yabancı Dil I Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SYD111	Almanca I	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD113	Arapça I	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD115	Çince I	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD11	Fransızca I	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD119	Rusça I	3	0	3	3
Seçmeli I Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SD101	Beden Eğitimi	2	0	2	2
Eşdeğer	SD103	Güzel Sanatlar	2	0	2	2
Eşdeğer	SD107	Üniversite Ve Şehir Yaşamına Uyum	2	0	2	2
Eşdeğer	KP101	Kariyer Planlama	2	0	2	2

İKİNCİ YARIYIL

Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Eşdeğer	TREH114	Turizm İşletmeleri ve Yönetimi	3	0	3	4
Zorunlu	GMS122	Mutfak Uygulamalarına Giriş I	3	1	3,5	5
Zorunlu	GMS124	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	0	2	3
Zorunlu	GMS118	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	5
Eşdeğer	TUR102	Türk Dili II	2	0	2	2
Eşdeğer	AIİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
Eşdeğer	YAD102	Yabancı Dil II	3	0	3	3
Eşdeğer	TREH111	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	2	0	2	3
Eşdeğer	SG122	Seçmeli Yabancı Dil II	3	0	3	3
Eşdeğer Toplamı			15	0	15	17
Zorunlu Toplamı			8	1	8,5	13
Yarıyıl Toplamı			23	1	23,5	30
Seçmeli Yabancı Dil II Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SYD112	Almanca II	2	0	3	3
Eşdeğer	SYD114	Arapça II	2	0	3	3
Eşdeğer	SYD116	Çince II	2	0	3	3
Eşdeğer	SYD118	Fransızca II	2	0	3	3
Eşdeğer	SYD120	Rusça II	2	0	3	3

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Zorunlu	Gms225	Gastronomi Ve Sanat	3	3	0	3
Zorunlu	Gsm219	Mutfak Uygulamalarına Giriş Iı	3	3	1	3,5
Zorunlu	Gms221	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	3	0	3
Zorunlu	Gms227	Pasta Ve Hamur İşleri	3	3	1	3,5
Eşdeğer	Treh219	İngilizce Yazma Becerileri	3	3	0	3
Eşdeğer	Sg123	Seçmeli Yabancı Dil Iıı	3	3	0	3
Eşdeğer	Aln901	Alan Dışı Seçmeli Ders I*	3	2	0	2
Eşdeğer Toplamı			8	0	8	9
Zorunlu Toplamı			12	2	13	16
Yarıyıl Toplamı			20	2	21	25
Seçmeli Yabancı Dil III Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SYD211	Almanca III	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD213	Arapça III	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD215	Çince III	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD217	Fransızca III	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD219	Rusça III	3	0	3	3

DÖRDÜNCÜ YARIYIL

Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Eşdeğer	TREH112	Turizm Pazarlaması	3	0	3	3
Zorunlu	GMS224	Mutfak Uygulama I	2	2	3	5
Eşdeğer	SD322	Türk Mutfak Kültürü	2	0	2	4
Zorunlu	GMS208	Yiyecek İçecek Servisi	2	1	2,5	4
Eşdeğer	TREH222	İleri İngilizce	3	0	3	4
Eşdeğer	SG124	Seçmeli Yabancı Dil IV	3	0	3	3
Eşdeğer	ALN902	Alan Dışı Seçmeli Ders II*	2	0	2	2
Eşdeğer	204	Staj				10
Eşdeğer Toplamı			13	0	13	26
Zorunlu Toplamı			4	3	5,5	9
Yarıyıl Toplamı			17	3	18,5	35
Seçmeli Yabancı Dil IV (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SYD212	Almanca IV	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD214	Arapça IV	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD216	Çince IV	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD218	Fransızca IV	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD220	Rusça IV	3	0	3	3

BEŞİNCİ YARIYIL						
Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Zorunlu	GMS325	Mutfak Uygulama II	2	2	3	5
Zorunlu	GMS327	Yöresel ve Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	2	2	3	5
Zorunlu	GMS329	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	0	3	6
Eşdeğer	TREH115	İngilizce Okuma ve Konuşma Becerileri I	4	0	4	5
Eşdeğer	SG125	Seçmeli Yabancı Dil V	3	0	3	3
Zorunlu/Eşdeğer	SG119	Seçmeli II	2	0	2	3
Zorunlu/Eşdeğer	SG120	Seçmeli III	2	0	2	3
Eşdeğer Toplamı			7	0	7	8
Zorunlu Toplamı			11	4	13	22
Yarıyıl Toplamı			18	4	20	30
Seçmeli Yabancı Dil V (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SYD311	Almanca V	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD313	Arapça V	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD135	Çince V	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD137	Fransızca V	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD319	Rusça V	3	0	3	3
Seçmeli II Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	SD339	İçecek Teknolojisi	2	0	2	3
Zorunlu	SD347	İçecek Üretim ve Sunum Teknikleri	2	0	2	3
Zorunlu	SD341	Moleküler Gastronomi	2	0	2	3
Zorunlu	SD343	Deniz Ürünleri	2	0	2	3
Zorunlu	SD345	Ziyafet ve İkram Hizmetleri	2	0	2	3
Seçmeli III Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	SD349	Personel ve Mutfak Hijyeni	2	0	2	3
Eşdeğer	SD305	Turizmde Sürdürülebilirlik	2	0	2	3
Eşdeğer	SD403	Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3
Eşdeğer	SD315	Turizmde Tüketici Davranışları	2	0	2	3

ALTINCI YARIYIL						
Zorunlu/Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Zorunlu	GMS314	Türk Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	5
Zorunlu	GMS316	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	2,5	6
Eşdeğer	TREH118	İngilizce Okuma Ve Konuşma Becerileri II	4	0	4	5
Zorunlu	GMS320	Pastacılık Ve Çikolata Sanatı	2	2	3	5
Eşdeğer	SG126	Seçmeli Yabancı Dil VI	3	0	3	3
Zorunlu/Eşdeğer	SG122	Seçmeli IV	2	0	2	3
Zorunlu/Eşdeğer	SG123	Seçmeli V	2	0	2	3
Eşdeğer Toplamı			7	0	7	8
Zorunlu Toplamı			10	5	12,5	22
Yarıyıl Toplamı			17	5	19,5	30
Seçmeli Yabancı Dil VI Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	SYD312	Almanca VI	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD314	Arapça VI	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD316	Çince VI	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD318	Fransızca VI	3	0	3	3
Eşdeğer	SYD320	Rusça VI	3	0	3	3
Seçmeli IV Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	SD344	Turizmde Halkla İlişkiler	2	0	2	3
Eşdeğer	TREH317	Türkiye Turizm Coğrafyası	2	0	2	3
Zorunlu	SD348	Gastronomi Yazarlığı	2	0	2	3
Zorunlu	SD350	Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı	2	0	2	3
Zorunlu	SD352	Gastronomi ve Teknoloji	2	0	2	3
Seçmeli V Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	SD354	Et ve Et Ürünleri	2	0	2	3
Zorunlu	SD356	Gastronomi Turizmi	2	0	2	3
Zorunlu	SD358	Füzyon Mutfak	2	0	2	3
Zorunlu	SD360	Gıdalarda Duyusal Analiz	2	0	2	3
Eşdeğer	SD336	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları	2	0	2	3

YEDİNCİ YARIYIL

Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Zorunlu/Eşdeğer	SG403	Seçmeli VII	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	SG403	Seçmeli VIII	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	SG403	Seçmeli IX	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	SG404	Seçmeli X	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	SG404	Seçmeli XI	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	SG404	Seçmeli XII	3	0	3	5
Eşdeğer Toplamı			0	0	0	0
Zorunlu Toplamı			18	0	18	30
Yarıyıl Toplamı			18	0	18	30
Seçmeli VI Ders Grubu (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	_	İşletmede Mesleki Eğitim	5	15	12,5	30
Seçmeli VII, VIII ve IX Ders Grubu (3 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	Treh411	İş Hayatı İçin İngilizce I	3	0	3	5
Eşdeğer	Treh403	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5
Eşdeğer	Treh405	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5
Eşdeğer	Sd318	Rehberlikte Liderlik	3	0	3	5
Eşdeğer	Sd319	Rehberlikte Kriz Yönetimi	3	0	3	5
Zorunlu	Sd419	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	5
Zorunlu	Sd413	Gastronomi ve Medya	3	0	3	5
Zorunlu	Sd437	Banket Yönetimi	3	0	3	5
Seçmeli X, XI ve XII Ders Grubu (3 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	SD439	Dünya Mutfakları	2	1	2,5	5
Zorunlu	SD401	Yemek Stilizliği Ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	5
Zorunlu	SD403	Vejetaryen Ve Diyet Mutfağı	3	0	3	5
Zorunlu	SD405	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	5
Zorunlu	SD431	Osmanlı Saray Mutfağı	3	0	3	5
Zorunlu	SD409	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	3	0	3	5
Eşdeğer	SD413	Girişimcilik	3	0	3	5
Zorunlu	SD441	Restoran Fizibilite Çalışması	3	0	3	5

SEKİZİNCİ YARIYIL

Zorunlu/ Eşdeğer	Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Zorunlu/Eşdeğer	Sg405	Seçmeli XIV	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	Sg405	Seçmeli XV	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	Sg405	Seçmeli XVI	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	Sg406	Seçmeli XVII	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	Sg406	Seçmeli XVIII	3	0	3	5
Zorunlu/Eşdeğer	Sg406	Seçmeli XIX	3	0	3	5
Eşdeğer Toplamı			0	0	0	0
Zorunlu Toplamı			18	0	18	30
Yarıyıl Toplamı			18	0	18	30
Seçmeli XIII (1 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	_	İşletmede Mesleki Eğitim	5	15	12,5	30
Seçmeli XIV, XV ve XVI Ders Grubu (3 Adet Ders Seçilecektir)						
Eşdeğer	TREH414	İş Hayatı İçin İngilizce II	3	0	3	5
Zorunlu	SD436	Yemek, Kültür ve Toplum	3	0	3	5
Zorunlu	SD430	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü	3	0	3	5
Zorunlu	SD458	Şarap Kültürü	3	0	3	5
Zorunlu	SD468	Yemek Sosyolojisi	3	0	3	5
Zorunlu	SD470	Helal Gıda ve Gastronomi	3	0	3	5
Eşdeğer	TGP402	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi	3	0	3	5
Eşdeğer	TREH413	Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği	3	0	3	5
Zorunlu	SD426	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	5
Seçmeli XVII, XVIII ve XIX Ders Grubu (3 Adet Ders Seçilecektir)						
Zorunlu	SD474	Yenilikçi Mutfak Uygulamaları	2	1	2,5	5
Zorunlu	SD428	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5
Zorunlu	SD472	Afyonkarahisar Mutfağı	3	0	3	5
Zorunlu	SD476	Endüstriyel Mutfak	3	0	3	5
Eşdeğer	GC302	Gönüllülük Çalışmaları	1	2	2	5
Zorunlu	SD478	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	5
Eşdeğer	SD204	Turizmde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5
Zorunlu	SD480	Yeşil Restoran Uygulamaları	3	0	3	5
Zorunlu	SD406	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn	3	0	3	5
Zorunlu	SD464	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	5

	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Genel Toplam	154	15	161,5	240
Genel Eşdeğer Toplamı	65	0	65	85
Genel Zorunlu Toplamı	89	15	96,5	155