

TURİZM FAKÜLTESİ					
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İKİNCİ ÖĞRETİM DERS MÜFREDATI					
0. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907001	HAZIRLIK SINIFI	0	0	0	0

1. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907109	Genel Turizm	3	0	3	4
2907110	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	4
2907111	Gastronomiye Giriş ve Oryantasyon	3	0	3	5
2907112	Türk Dili I	2	0	2	2
2907113	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	2
2907114	İngilizce I	5	0	5	7
2907115	Gıda Kimyası	2	0	2	2
Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *					
2907120	Almanca I	3	0	3	4
2907121	Arapça I				
2907122	Çince I				
2907123	Fransızca I				
2907124	Rusça I				
TOPLAM		22	0	22	30

2. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907209	Turizm Ekonomisi	2	0	2	3
2907210	Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi	3	0	3	6
2907211	Yiyecek İçecek Hizmetleri Üretimi ve Servisi Organizasyon	2	0	2	3
2907212	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	3
2907213	Türk Dili II	2	0	2	2
2907214	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	2	2
2907215	İngilizce II	5	0	5	7
Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *					
2907220	Almanca II	3	0	3	4
2907221	Arapça II				
2907222	Çince II				
2907223	Fransızca II				
2907224	Rusça II				
TOPLAM		22	0	22	30

3. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907309	Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	3	4
2907310	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	3
2907311	Mutfak Uygulamalarına Giriş	3	1	4	6
2907312	Hijyen ve Sanitasyon	3	0	3	4
2907313	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	5	0	5	7
2907314	Gıda Mevzuatı	2	0	2	2
Seçmeli Yabancı Dil III (Bir Ders Seçilecektir) *					
2907320	Almanca III	3	0	3	4
2907321	Arapça III				
2907322	Çince III				
2907323	Fransızca III				
2907324	Rusça III				
TOPLAM		21	1	22	30

4. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907408	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	4
2907409	Mutfak Uygulama I	2	2	4	6
2907410	Mutfak Kültürü	2	0	2	3
2907411	Gıda Teknolojisi	2	1	3	4
2907412	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	5	0	5	7
2907413	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	2
Seçmeli Yabancı Dil IV (Bir Ders Seçilecektir) *					
2907420	Almanca IV	3	0	3	4
2907421	Arapça IV				
2907422	Çince IV				
2907423	Fransızca IV				
2907424	Rusça IV				
TOPLAM		19	3	22	30

4. DÖNEM					
YAZ DÖNEMİ					
2907414	STAJ I**	30 (Otuz) İŞ GÜNÜ	9		

5.DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907506	Mutfak Uygulama II	3	2	5	6
2907507	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	4
2907508	Yiyecek İçecek İşletmeleri Muhasebesi	3	0	3	3
2907509	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	5	0	5	7
Seçmeli Yabancı Dil V (Bir Ders Seçilecektir) *					
2907520	Almanca V	3	0	3	4
2907521	Arapça V				
2907522	Çince V				
2907523	Fransızca V				
2907524	Rusça V				
Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)					
2907530	Gıda Üretiminde Tedarik Zinciri	2	0	2	3
2907531	Moleküler Gastronomi				
2907532	Deniz Ürünleri				
2907533	Ziyafet ve İkram Hizmetleri				
Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)					
2907540	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	2	0	2	3
2907541	Ekmek Yapımı				
2907542	Turizmde Tüketici Davranışı				
TOPLAM		20	3	23	30

6.DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2907605	Türk Mutfağı Uygulamaları	3	2	5	6
2907606	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	2	0	2	3
2907607	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	4
2907608	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	5	0	5	7
Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *					
2907620	Almanca VI	3	0	3	4
2907621	Arapça VI				
2907622	Çince VI				
2907623	Fransızca VI				
2907624	Rusça VI				
Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)					
2907630	Turizmde İşletmelerinde Tutundurma	2	0	2	3
2907631	Türkiye Turizm Coğrafyası				
2907632	Gastronomi Yazarlığı				
2907633	Endüstriyel Yiyecek Üretimi Uygulamaları				
Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)					
2907640	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	2	0	2	3
2907641	Alternatif Turizm				
2907642	Füzyon Mutfak				
2907643	Et ve Et Ürünleri				
2907644	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları				
TOPLAM		19	3	22	30

6.DÖNEM					
YAZ DÖNEMİ					
2907609	STAJ II**	30 (Otuz) İŞ GÜNÜ	9		

7. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
Seçmeli Ders V					
2907708	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***	12	6	18	30
Seçmeli Ders VI (iki Ders Seçilecek)					
2907730	Dünya Mutfakları-I	3	0	3	5
2907731	Eko-Gastronomi	3	0	3	5
2907732	Girişimcilik	3	0	3	5
2907733	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5
Seçmeli Ders VII (iki Ders Seçilecek)					
2907740	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5
2907741	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	5
2907742	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı	3	0	3	5
2907743	Liderlik ve Örgüt Kültürü	3	0	3	5
2907744	Osmanlı Saray Mutfağı	3	0	3	5
2907745	Gastronomide Yeni Eğilimler	3	0	3	5
Seçmeli Ders VIII (iki Ders Seçilecek)					
2907750	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	5
2907751	Gastronomi ve Medya	3	0	3	5
2907752	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	5
2907753	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	5
2907754	Gıdalarda Duyusal Analiz	3	0	3	5
TOPLAM		18	0	18	30

8. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
Seçmeli Ders IX					
2907809	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***	12	6	18	30
Seçmeli Ders X (İki Ders Seçilecek)					
2907830	Dünya Mutfakları-II	3	0	3	5
2907831	Diyet Gıda Üretimi	3	0	3	5
2907832	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5
2907833	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	5
Seçmeli Ders XI (iki Ders Seçilecek)					
2907840	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı	3	0	3	5
2907841	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn	3	0	3	5
2907842	Topluma Hizmet Uygulamaları	3	0	3	5
2907843	İçecek Teknolojisi	3	0	3	5
2907844	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5
Seçmeli Ders XII (iki Ders Seçilecek)					
2907850	İş Hayatı İçin İngilizce	3	0	3	5
2907851	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	5
2907852	Turizm İşletmelerinde Etik	3	0	3	5
2907853	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi	3	0	3	5
2907854	Sürdürülebilir Gıda ve Atık Yönetimi	3	0	3	5
TOPLAM		18	0	18	30

*: Seçilen ilgili yabancı dil (Seçmeli Yabancı Dil) dersini alan öğrenci 6 (dört) yarıyıl aynı yabancı dil dersini seçecektir.

** : Yaz Stajı; Selçuk Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi ve Turizm Fakültesi Staj Rehber doğrultusunda gerçekleştirilecektir.

***: Öğrenci, İşbaşı Uygulamalı Eğitimi isteğe bağlı olarak güz veya bahar yarıyılında alabilecektir.