

TURİZM FAKÜLTESİ					
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ NORMAL ÖĞRETİM DERS MÜFREDATI					
0. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906001	HAZIRLIK SINIFI	0	0	0	0

1. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906109	Genel Turizm	3	0	3	4
2906110	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	4
2906111	Gastronomiye Giriş ve Oryantasyon	3	0	3	5
2906112	Türk Dili I	2	0	2	2
2906113	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	2
2906114	İngilizce I	5	0	5	7
2906115	Gıda Kimyası	2	0	2	2
Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *					
2906120	Almanca I	3	0	3	4
2906121	Arapça I				
2906122	Çince I				
2906123	Fransızca I				
2906124	Rusça I				
TOPLAM		22	0	22	30

2. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906209	Turizm Ekonomisi	2	0	2	3
2906210	Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi	3	0	3	6
2906211	Yiyecek İçecek Hizmetleri Üretimi ve Servisi Organizasyon	2	0	2	3
2906212	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	3
2906213	Türk Dili II	2	0	2	2
2906214	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	2	2
2906215	İngilizce II	5	0	5	7
Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *					
2906220	Almanca II	3	0	3	4
2906221	Arapça II				
2906222	Çince II				
2906223	Fransızca II				
2906224	Rusça II				
TOPLAM		22	0	22	30

3. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906309	Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	3	4
2906310	Turizm İşletmeciliği	2	0	2	3
2906311	Mutfak Uygulamalarına Giriş	3	1	4	6
2906312	Hijyen ve Sanitasyon	3	0	3	4
2906313	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	5	0	5	7
2906314	Gıda Mevzuatı	2	0	2	2
Seçmeli Yabancı Dil III (Bir Ders Seçilecektir) *					
2906320	Almanca III	3	0	3	4
2906321	Arapça III				
2906322	Çince III				
2906323	Fransızca III				
2906324	Rusça III				
TOPLAM		21	1	22	30

4. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906408	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	4
2906409	Mutfak Uygulama I	2	2	4	6
2906410	Mutfak Kültürü	2	0	2	3
2906411	Gıda Teknolojisi	2	1	3	4
2906412	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	5	0	5	7
2906413	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	2
Seçmeli Yabancı Dil IV (Bir Ders Seçilecektir) *					
2906420	Almanca IV	3	0	3	4
2906421	Arapça IV				
2906422	Çince IV				
2906423	Fransızca IV				
2906424	Rusça IV				
TOPLAM		19	3	22	30

4. DÖNEM					
YAZ DÖNEMİ					
2906414	STAJ I**	30 (Otuz) iş GÜNÜ	9		

5.DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906506	Mutfak Uygulama II	3	2	5	6
2906507	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	4
2906508	Yiyecek İçecek İşletmeleri Muhasebesi	3	0	3	3
2906509	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	5	0	5	7
Seçmeli Yabancı Dil V (Bir Ders Seçilecektir) *					
2906520	Almanca V	3	0	3	4
2906521	Arapça V				
2906522	Çince V				
2906523	Fransızca V				
2906524	Rusça V				
Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)					
2906530	Gıda Üretiminde Tedarik Zinciri	2	0	2	3
2906531	Moleküler Gastronomi				
2906532	Deniz Ürünleri				
2906533	Ziyafet ve İkram Hizmetleri				
Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)					
2906540	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	2	0	2	3
2906541	Ekmek Yapımı				
2906542	Turizmde Tüketici Davranışı				
TOPLAM		20	3	23	30

6.DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906605	Türk Mutfağı Uygulamaları	3	2	5	6
2906606	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	2	0	2	3
2906607	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	4
2906608	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	5	0	5	7
Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *					
2906620	Almanca VI	3	0	3	4
2906621	Arapça VI				
2906622	Çince VI				
2906623	Fransızca VI				
2906624	Rusça VI				
Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)					
2906630	Turizmde İşletmelerinde Tutundurma	2	0	2	3
2906631	Türkiye Turizm Coğrafyası				
2906632	Gastronomi Yazarlığı				
2906633	Endüstriyel Yiyecek Üretimi Uygulamaları				
Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)					
2906640	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	2	0	2	3
2906641	Alternatif Turizm				
2906642	Füzyon Mutfak				
2906643	Et ve Et Ürünleri				
2906644	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları				

		TOPLAM	19	3	22	30
--	--	---------------	-----------	----------	-----------	-----------

6.DÖNEM					
YAZ DÖNEMİ					
2906609	STAJ II**	30 (Otuz) İŞ GÜNÜ	9		

7. DÖNEM					
DERS KODU	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
Seçmeli Ders V					
2906708	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***	12	6	18	30
Seçmeli Ders VI (İki Ders Seçilecek)					
2906730	Dünya Mutfakları-I	3	0	3	5
2906731	Eko-Gastronomi	3	0	3	5
2906732	Girişimcilik	3	0	3	5
2906733	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5
Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecek)					
2906740	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5
2906741	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	3	0	3	5
2906742	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı	3	0	3	5
2906743	Liderlik ve Örgüt Kültürü	3	0	3	5
2906744	Osmanlı Saray Mutfağı	3	0	3	5
2906745	Gastronomide Yeni Eğilimler	3	0	3	5
Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecek)					
2906750	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	5
2906751	Gastronomi ve Medya	3	0	3	5
2906752	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	5
2906753	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	5
2906754	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					
2906809	İşbaşı Uygulamalı Eğitim***	12	6	18	30
Seçmeli Ders X (İki Ders Seçilecek)					
2906830	Dünya Mutfakları-II	3	0	3	5
2906831	Diyet Gıda Üretimi	3	0	3	5
2906832	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5
2906833	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	3	5
Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecek)					
2906840	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı	3	0	3	5
2906841	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn	3	0	3	5
2906842	Topluma Hizmet Uygulamaları	3	0	3	5
2906843	İçecek Teknolojisi	3	0	3	5
2906844	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5
Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecek)					
2906850	İş Hayatı İçin İngilizce	3	0	3	5
2906851	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	5
2906852	Turizm İşletmelerinde Etik	3	0	3	5
2906853	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi	3	0	3	5
2906854	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.