

ÇİFT ANA DAL ANLAŞMASI
(Turizm İşletmeciliği Bölümü-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü)

* ANLAŞMA TARİHİ :/...../20....

* MÜFRETATIN BAĞLI BULUNDUĞU YIL : 2024

TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI MEZUNİYET KREDİSİ:240 AKTS KREDİ

TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI MEZUNİYET KREDİSİ:240 AKTS KREDİ

TURİZM DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI'NDA ÇİFT ANA DAL YAPANLAR İÇİN AKTS KREDİ DAĞILIMI:

166 EŞDEĞER AKTS KREDİ + 76 EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ=242 AKTS KREDİ

TURİZM DİPLOMA PROGRAMI İLE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ARASINDA KABUL EDİLEN EŞDEĞER DERSLER							
TURİZM DİPLOMA PROGRAMI (ANA DAL)				GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI (İKİNCİ ANA DAL)			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
YPY01	Yapay Zeka Uygulamaları	1	2	YPY01	Yapay Zeka Uygulamaları	1	2
24180	Yabancı Dil I (İngilizce)	1	2	24180	Yabancı Dil I (İngilizce)	1	2
24111	Yabancı Dil I (Almanca)	1	4	24201	İkinci Yabancı Dil I (Rusça)	3	4
24107	Yiyecek ve İçecek Servisi	1	4	24117	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Teknikleri	3	4
24103	Pazarlama İlkeleri	1	4	24113	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İlkeleri	1	3
24105	Genel Turizm	1	4	24115	Gastronomi Turizmi	1	3
24119	Sektörel Uygulamalar 1	1	6	24105	Sektörel Uygulamalar 1	1	8
24112	Yabancı Dil II (Almanca)	2	4	24202	İkinci Yabancı Dil II (Rusça)	4	4
24102	Yönetim ve Organizasyon	2	4	24108	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	4
24280	Yabancı Dil II (İngilizce)	2	2	24280	Yabancı Dil II (İngilizce)	2	2
24118	Mutfak Yönetimi	2	4	24103	Gastronomi Bilimine Giriş	1	4
24120	Sektörel Uygulamalar 2	2	6	24110	Sektörel Uygulamalar 2	2	8
24201	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	4	24209	Restoran Tasarımı ve Analizi	3	4
24205	Tüketici Davranışları	3	4	24306	Gastronomide Tüketici Davranışları	4	3
24209	Yabancı Dil III (İngilizce)	3	4	24211	Yabancı Dil III (İngilizce)	3	4
24211	Yabancı Dil III (Almanca)	3	4	24309	İkinci Yabancı Dil III (Rusça)	5	4
24215	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	3	3	24114	Hukukun Temel Kavramları	2	3
24221	Turizm İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	3	3	24106	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	2	4
24206	Turizm Pazarlaması	4	4	24303	Gastronomi Biliminde Pazarlama	5	4
24204	Örgütsel Davranış	4	4	24304	Örgütsel Davranış	6	3
24212	Yabancı Dil IV(Almanca)	4	4	24212	Yabancı Dil IV (İngilizce)	4	4
24212	Yabancı Dil IV(Almanca)	4	4	24312	İkinci Yabancı Dil IV (Rusça)	6	4
24301	Turizm Ekonomisi	5	4	24104	Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Ekonomi	2	4
24307	Araştırma Yöntemleri	5	4	24322	Araştırma Yöntemlerinde Veri Analizi ve Yorumlama	6	3
24304	Stratejik Yönetim	6	3	24311	Stratejik Yönetim	5	4

24310	Etkinlik Yönetimi	6	3	24317	Gastronomi Etkinlikleri ve Çalışmaları	5	4
24306	Turizm Sosyolojisi	6	3	24320	Turizm Sosyolojisi	6	3
24312	Staj	6	5	24308	Staj	6	5
24401	İşletmede Mesleki Eğitim I	7	15	24401	İşletmede Mesleki Eğitim I	7	15
24403	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	7	11	24403	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	7	11
24160	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi**	7	4	24170	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	7	2
				24270	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	8	2
24402	İşletmede Mesleki Eğitim II	8	15	24402	İşletmede Mesleki Eğitim II	8	15
24406	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)**	8	11	24404	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	8	11
24170	Türk Dili**	8	4	24160	Türk Dili I	7	2
				24206	Türk Dili II	8	2
TOPLAM AKTS KREDİSİ		166		TOPLAM AKTS KREDİSİ		168	



TURİZM İŞLETMECİLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMINDA ÇİFT ANA DAL YAPMAK İSTEYEN ÖĞRENCİLERİN ALMASI GEREKEN EŞDEĞER OLMAYAN DERSLER

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
24101	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri I	1	5
24107	Beslenme İlkeleri	1	6
24102	Pişirme Hazırlığı ve Yöntemleri II	2	5
24203	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I	3	5
24205	Temel Mutfak Teknikleri I	3	5
24207	Müşteri İlişkileri Yönetimi	3	4
24204	Gastronomi Tarihi	4	4
24206	Soğuk Mutfak ve Mezecilik II	4	5
24208	Temel Mutfak Teknikleri II	4	5
24210	Mutfak Hijyeni ve Sanitasyon	4	4
24218	Yöresel Anadolu Mutfağı*	4	4
24301	Unlu Mamüller ve Tatlılar	5	6
24305	Uluslararası Mutfaklar	5	6
24302	Gastronomide Yeni Eğilimler	6	3
24310	Osmanlı Mutfağı	6	4
24314	Pastacılık ve Çikolata Üretimi	6	5
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN DERSLERİN AKTS KREDİ TOPLAMI			76




