

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
DERS İÇERİKLERİ
NORMAL ÖĞRETİM

DERS KODU	DERS ADI	DERS DURUMU	T	U	TOPLAM	AKTS	DERS İÇERİĞİ
1. DÖNEM (GÜZ)							
2906109	GENEL TURİZM	Zorunlu	3	0	3	4	Bu derste turizm ve turist kavramları, turizmin çeşitleri, turizm endüstrisi, turizm arzı ve talebi, turizmin sosyal-ekonomik ve fiziksel çevre ile etkileşimi, Türkiye turizminin durumu, alternatif turizm ve çeşitleri tanıtım düzeyinde ele alınmaktadır.
2906110	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Zorunlu	2	0	2	4	Tarih öncesi çağlarda beslenme, çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi: Toplayıcılık ve avcılık, ilk yerleşimler ve toplumun doğuşu, ilk uygarlıklar ve yiyecek tarihi, tarım uygulamaları, çiftçilik: etler, süt ürünleri, tahıllar.
2906111	GASTRONOMİYE GİRİŞ VE ORYANTASYON	Zorunlu	3	0	3	5	Bu derste gastronominin nasıl oluştuğu, hangi alanlarda çalıştığı, kime hizmet ettiği ve temel mutfak kurallarının nasıl şekillendiği anlatılmaktadır.
2906112	TÜRK DİLİ I	Zorunlu	2	0	2	2	Dilin özellikleri ve sosyal hayattaki yeri aktarılmakta; Türkçenin tarihî dönemleri öğretilmekte, Türkçenin ses ve şekil yapısı, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanımı anlatılmakta; anlam ve görevleri bakımında kelimeler anlatılarak, öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilmeye becerisi kazandırılmaktadır.
2906113	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKİLÂP TARİHİ I	Zorunlu	2	0	2	2	Atatürk'ün eserleri incelenmekte, Cumhuriyetin temel nitelikleri ve elde edilen kazanımları anlatılmakta ve bu sayede Atatürk ilkelerinin değerinin kavranması sağlanmaktadır.
2906114	İNGİLİZCE I	Zorunlu	5	0	5	7	Bu ders ile öğrencilerin, "European Language Portfolio Global Scale" B1 düzeyinde temel dil bilgisine sahip olmaları, dinlediklerini anlamaları, karşılıklı konuşabilmeleri, okuduklarını anlamaları ve kendilerini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.
2906115	GIDA KİMYASI	Zorunlu	2	0	2	2	Çalışanın sağlık kapasitesini yükseltmek, çalışma ortamından ve çevresinden gelebilecek tüm sağlık zararlarını ölçmek, değerlendirmek ve önlemlerini almak, çalışanın anatomik, fizyolojik ve psikolojik özelliklerine uygun işler yaratmak veya çalışan özelliklerinin, işin özelliklerine uygunluğunu sağlamak.
2906120	ALMANCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906121	ARAPÇA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906122	ÇİNCE I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906123	FRANSIZCA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906124	RUSÇA I	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2. DÖNEM (BAHAR)							
2906209	TURİZM EKONOMİSİ	Zorunlu	2	0	2	3	Turizm ekonomisi ile ilgili temel kavramlar hakkında bilgi verebilecek, ekonomik bir faaliyet olarak turizmi ve ekonomik önemi açısından tanımlayabilecektir. Bunların yanı sıra turizm sektörünün ulusal ekonomiler üzerindeki olumlu ve olumsuz etkilerini tanımlayabilecektir.
2906210	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ VE TERMİNOLOJİSİ	Zorunlu	3	0	3	6	Gastronomi kavramları, mutfak planlaması, bölümleri ve iş organizasyonu, mutfakta hijyen, sanitasyon uygulamaları ve güvenlik önlemleri, teknik şartname hazırlama ve standart

							tarife geliştirme, mutfakta ekipmanlarının işlevleri ve özellikleri, doğrama teknikleri ve lezzet vericiler, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü oluşturma, menü planlama ve beslenme ile ilişkisi, standart reçete geliştirme gibi konuların öğrenimi hedeflenir.
2906211	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÜRETİMİ VE SERVİSİ ORGANİZASYON	Zorunlu	2	0	2	3	Yiyecek içecek faaliyetleri, yiyecek içecek endüstrisinde yönetim, yönetim fonksiyonları, beslenme ve menü yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde standart maliyet analizi ve fiyatlandırma stratejileri, üretim ve servis süreçleri gibi konuların öğrenimi hedeflenir.
2906212	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Zorunlu	3	0	3	3	Sağlıklı beslenme, besin özellikleri, sağlıklı bir diyet planlama, besin etiketleri, sindirim, emilim, tasama, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, metabolizma ve enerji dengesi, vücut kompozisyonu, kilo yönetimi, vitaminler, antioksidanlar, su ve majör mineraller, iz mineraller, yaşam döngüsüne göre beslenme, diyet ve sağlık, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü oluşturma, menü planlama ve beslenme ile ilişkisi, standart reçete geliştirme, kazanç testleri süreci, menü dizaynı, yazımı ve değerlendirmesi, menü özellikleri menü ve yiyecek hizmetleri ekipman analizi.
2906213	TÜRK DİLİ II	Zorunlu	2	0	2	2	Dilin özellikleri ve sosyal hayattaki yeri aktarılmakta; Türkçenin tarihî dönemleri öğretilmekte, Türkçenin ses ve şekil yapısı, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanımı anlatılmakta; anlam ve görevleri bakımında kelimeler anlatılarak öğrenciye topluluk önünde sunum yapabilmeye becerisi kazandırılmaktadır.
2906214	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKİLÂP TARİHİ II	Zorunlu	2	0	2	2	Türkiye’de modernleşme sürecinin siyasal , ekonomik , sosyal ve kültürel yönlerini analiz eden bu iki dönemlik dersin ikinci bölümünde, iki kutuplu dünyada siyasal rejimin demokrasiye geçiş süreci; 1960-1980 arasında uygulanan ithal ikameci sanayileşme; bu stratejinin sona erdiği 1980’lerde uygulamaya geçen “açık ekonomi” politikaları ve bu politikaların toplumsal, siyasal ve kültürel sonuçları; Türkiye Cumhuriyeti’nin Avrupa Birliği ile olan ilişkileri ve bu sürecin devlet ve toplum arasındaki ilişkiye olan etkilerine değinilmektedir.
2906215	İNGİLİZCE II	Zorunlu	5	0	5	7	İngilizcede ki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar aracılığıyla; öğrencilerin İngilizce okuma ve anlama yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi, İngilizce konuşma yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi ve İngilizce yazma yeteneklerinin en az B1 seviyesine getirilmesi amaçlanmaktadır.
2906220	ALMANCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906221	ARAPÇA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906222	ÇİNCE II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906223	FRANSIZCA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
2906224	RUSÇA II	Seçmeli	3	0	3	4	Bu ders öğrencilere başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. Dilin ses ve yazı dilini, hece çeşitleri, adlar ve adların çekimi içerir. Selamlaşma, tanışma, kendini tanıtmaya, iletişime geçme, basit diyalog kurma gibi günlük yaşamda kullanılacak cümle yapılarının öğrenimi hedeflenir.
3. DÖNEM (GÜZ)							
2906309	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu	3	0	3	4	Mikrobiyolojiye giriş, terminoloji, sınıflandırma, mikroorganizma gruplarının genel özellikleri, gıdalardaki mikroorganizmaların genel özellikleri.
2906310	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	Zorunlu	2	0	2	3	Yiyecek içecek işletmesinin yönetim fonksiyonlarının neler olduğunu ve bu fonksiyonların uyumlu bir şekilde nasıl yerine getirilmesi gerektiği öğrenciye anlatılarak öğrencilerin örnek bir menü geliştirmesi, bütçeleme ve cost

							kontrol, restoranın işgören ihtiyacının karşılanması, satın alma, bar ve içecek kontrolü ve yönetimi konularında yeterli bilgi düzeyine ulaşması amaçlanmaktadır
2906311	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ	Zorunlu	3	1	4	6	Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları öğretilir. Öğrencinin mutfak kavramını bilmesi, mutfağın bölümlerini açıklayabilmesi ve mutfakta kullanılan araç-gereçleri bilmesi amaçlanmaktadır. Mutfak ile ilgili genel bilgiler, mutfak organizasyonu, mutfak kültürü, mutfakta çalışan personel, mutfak yerleşimi, mutfakta kullanılan teçhizat, mutfakta güvenlik, mutfak organizasyonu, satın alma ve depolama, iş sürecinin planlaması, mutfak planlanması, mutfakların planlanmasında temel faktörlerin tespiti, mutfak içinde fonksiyonel ilişkiler, mutfak özellikleri, mutfağın fiziksel özellikleri öğretilmektedir.
2906312	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu	3	0	3	4	Bu ders iyi hijyen uygulamaları kavramlarını gıda satın alma, hazırlama, pişirme, servis açısından inceler. Hijyen ve sanitasyon kurallarını ele alır.
2906313	YABANCI DİLDE OKUMA VE KONUŞMA	Zorunlu	5	0	5	7	Günlük hayatta ve iş hayatında kullanılabilecek kelimeler öğretilir. Bunun yanı sıra öğrencilere özgün metinleri okuyup anlama yeterliliği kazandırılmaktadır.
2906314	GIDA MEVZUATI	Zorunlu	2	0	2	2	Gıda mevzuatı ile ilgili temel bilgilerin verilmesi, gıda mevzuatının tanımı ve tarihçesi, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi (Yönetmelikler, Tebliğler), Gıda güvenliği ve gıda mevzuatı, Kalite sistemleri (ISO 22000, HACCP, GAP, GMP, GHP) mevzuatlarının anlatımını içerir.
2906320	ALMANCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Almanca II dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906321	ARAPÇA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Arapça II dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906322	ÇİNCE III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Çince II dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906323	FRANSIZCA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Fransızca II dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906324	RUSÇA III	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Rusça II dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
4. DÖNEM (BAHAR)							
2906408	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	Zorunlu	3	0	3	4	Yiyecek ve içecek işletmeleri için Pazarlama ilkelerini ve genel pazarlama uygulamalarını geçekleştirebilme, bilgi ve becerilerin kazandırılması konuları.
2906409	MUTFAK UYGULAMA I	Zorunlu	2	2	4	6	Mutfak araç-gereçleri, kesme teknikleri, bıçaklar ve genel doğrama şekilleri, mutfakta kullanılan el aletleri, uygulamalı pişirme yöntemleri: ızgara, buharda pişirme, kızartma, tavada pişirme, fırında pişirme (Etlar ve hamur işleri).
2906410	MUTFAK KÜLTÜRÜ	Zorunlu	2	0	2	3	Yöresel Türk Mutfağı genel yapısına değinilecektir. Türk Mutfağında kullanılan içerikler ve uygulamalar ve bu içerikleri kullanarak hazırlanan yiyecekler. Türk Mutfağına özel tarihsel ve kültürel elementleri ve bu elementlerin tabakta sunulması
2906411	GIDA TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2	1	3	4	Gıda bilimi ve teknolojisi kavramlarından başlanarak gıdaların kimyasal bileşimleri, gıda muhafaza teknikleri ve gıda kalite kontrolü öğretilmektedir. Ayrıca et ve et ürünleri, meyve-sebze, süt ve süt ürünleri, konserve üretim teknolojisi ve tahıl işleme teknolojisi gibi konular da ders kapsamında yer almaktadır.
2906412	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Zorunlu	5	0	5	7	İngilizce dilini mesleki anlamda kullanarak okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906413	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	2	0	2	2	Ders kapsamında çalışanın sağlık kapasitesini yükseltmek, çalışma ortamından ve çevresinden gelebilecek tüm sağlık zararlarını ölçmek, değerlendirmek ve önlemlerini almak, çalışanın anatomik, fizyolojik ve psikolojik özelliklerine uygun işler yaratmak veya çalışan özelliklerinin, işin özelliklerine uygunluğunu sağlamak amaçlanmaktadır.
2906420	ALMANCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Almanca III dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.

2906421	ARAPÇA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Arapça III dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906422	ÇİNCE IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Çince III dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906423	FRANSIZCA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Fransızca III dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906424	RUSÇA IV	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Rusça III dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
4. YARIYIL (YAZ DÖNEMİ)							
2906414	STAJ I**	30 (Otuz) İŞ GÜNÜ				9	Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, restoran, tatil köyü, kulüp, tema parkı, hava yolu yiyeceği üreten kurumlarda, kurumsal yiyecek üretimi yapan firmalarda veya bir kruvaziyer gemisinde, akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır
5. DÖNEM (GÜZ)							
2906506	MUTFAK UYGULAMA II	Zorunlu	3	2	5	6	Süt ürünleri, temel yumurta kullanımı, süt ve yumurta bazlı temel tarifler, sebzeler, sebzelerin pişirilmesi, sos ve et/balık sularının hazırlanması, çeşitli çorbalar.
2906507	SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI	Zorunlu	2	1	3	4	Salata ve salata sosları, Ordövr, meze ve sandviçler, Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler, Soğuk tabak ve dekorlar.
2906508	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ MUHASEBESİ	Zorunlu	3	0	3	3	Muhasebenin temel kavramları, genel kabul görmüş muhasebe ilkeleri; bilanço, gelir tablosu, mizan, günlük ve büyük defter kayıtları; muhasebe sürecinin işleyişi, tek düzen hesap plânı; varlık ve kaynak hesaplarının işleyişi, kayıt hatalarının düzeltilmesi temel düzeyde öğretilir.
2906509	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	Zorunlu	5	0	5	7	İngilizce dilini mesleki anlamda kullanarak okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906520	ALMANCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Almanca IV dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906521	ARAPÇA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Arapça IV dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906522	ÇİNCE V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Çince IV dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906523	FRANSIZCA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Fransızca IV dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906524	RUSÇA V	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Rusça IV dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906530	GIDA ÜRETİMİNDE TEDARİK ZİNCİRİ	Seçmeli	2	0	2	3	Gıda işlemede kalite ve etkili faktörler, su aktivitesi, gıda işleme ve muhafaza yöntemleri, satın alma ve depolama, gıdaların bileşimleri ve beslenme fizyolojisi açısından önemleri.
2906531	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	Seçmeli	2	0	2	3	Moleküler gastronominin özellikleri ve tarihçesi ile gıdaların kimyasal yapıları, kolloidler, emülsiyonlar, gıda içerikleri moleküler gastronomide duyuşsal analizler ve laboratuvar bazlı teknolojiler öğretilmektedir.
2906532	DENİZ ÜRÜNLERİ	Seçmeli	2	0	2	3	Balıklar, kabuklu deniz ürünleri, bu yiyeceklere ait kesim teknikleri, saklama koşulları, garnitür seçimi ve hazırlanması.
2906533	ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ	Seçmeli	2	0	2	3	Çeşitli organizasyon, toplantı ve ziyafetlerin planlanması ve yönetimi, otel işletmelerinde ziyafet organizasyonu ve yönetimi, otel işletmelerindeki ziyafet faaliyetlerinin yönetiminde organizasyon yürütme-koordinasyon ve denetim fonksiyonları, büfe-kokteyl ve toplantı organizasyonu, ziyafet organizasyonlarında yiyecek üretim sürecinin kontrolü.
2906540	SÜRDÜRÜLEBİLİR DESTİNASYON YÖNETİMİ	Seçmeli	2	0	2	3	Bu ders kapsamında öğrencilere ulusal-uluslararası düzeyde destinasyonu olumlu-olumsuz sosyal, politik ve ekonomik olarak etkileyen yaklaşımlar öğretilir.

2906541	EKMEK YAPIMI	Seçmeli	2	0	2	3	Ekmeğin yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımına ilişkin uygulamalar, ekmeğin hamurlarının hazırlanması, mayalandırılması, pişirilmesi, kesilmesi ve sunum teknikleri öğretilir.
2906542	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI	Seçmeli	2	0	2	3	Tüketici davranışı, tüketim ve tüketici kavramları, Pazar, arz, talep, fiyat, kalite, öğrenme, hafıza ve tüketici davranışı güdülenme, algı ve tüketici davranışı, tutum oluşturma ve tüketici davranışı, sosyal sınıf ve tüketici davranışı, kültür, kitle iletişimi ve tüketim.
6. DÖNEM (BAHAR)							
2906605	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	Zorunlu	3	2	5	6	Modern Türk mutfağının gelişimi, etkileşimde bulunduğu diğer mutfaklar ve 19.-20. yy. Osmanlı-Türk mutfak kültürü öğretilir. Mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri, yiyecek alışkanlıkları ve gelenekleri ile Osmanlı -Türk mutfağının modernizasyonu hakkında bilgi verilir. Türkiye'deki coğrafi bölgelerin (Trakya, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz mutfakları) mutfak özelliklerinin anlatılması ve çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi ile Türk mutfak kültürü öğretilmektedir.
2906606	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	Zorunlu	2	0	2	3	Öğrenciler, yiyecek içecek maliyet kontrol standartlarının belirlenmesi, işletme bütçelerinin geliştirilmesi ve takibi, menü mühendisliğinin uygulanması, satın-alma ve teslim denetiminin sağlanması, depolama ve sevkiyat faaliyetlerinin denetimi, yiyecek ve içecek maliyet ve gelirlerinin hesaplanması, analizi ve raporlanması konularına odaklanacaklardır.
2906607	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	Zorunlu	2	1	3	4	Otomasyon sisteminin tanımını, kullanım alanları, bunların avantaj ve dezavantajları, otomasyon sistemi çeşitleri ve yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı.
2906608	MESLEKİ YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)	Zorunlu	5	0	5	7	İngilizce dilini mesleki anlamda kullanarak okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906620	ALMANCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Almanca V dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Almanca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906621	ARAPÇA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Arapça V dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Arapça okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906622	ÇİNCE VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Çince V dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Çince okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906623	FRANSIZCA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Fransızca V dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Fransızca okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906624	RUSÇA VI	Seçmeli	3	0	3	4	Bu derste öğrenciler Rusça V dersindeki öğrenmelerinin bir üst seviyesinde Rusça okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906630	TURİZMDE İŞLETMELERİNDE TUTUNDURMA	Seçmeli	2	0	2	3	Bu derste, turizmde tutundurma faaliyetleri ve süreçleri hakkında temel bilgiler kazandırılmaktadır. Tutundurma kavramının özellikleri, tutundurma amaçları, uygun medya seçimi ve turizm işletmeleri için tutundurma karması ile pazarlama karması öğretilir.
2906631	TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI	Seçmeli	2	0	2	3	Turizm Coğrafyası kavramını ve Türkiye'nin turistik çekiciliklerini bölgelere göre açıklar. Bir alanın turistik çekicilik özelliğine sahip olup olmayacağına ilişkin fikir yürütür ve tüketicileri turizm hareketine yönelten nedenler arasında turistik çekiciliğin önemi öğretilir.
2906632	GASTRONOMİ YAZARLIĞI	Seçmeli	2	0	2	3	Gastronomi yazarlığı, tanım ve kavramlar, okuma ve anlama becerilerinin geliştirilmesi, Gastronomide metin yazarlığı, yemek reçeteleri oluşturma ve işlem basamakları, Yiyecek-içecek görsellerinin tasarlanması, hazırlanması, yapımları (prodüksiyon) ve bunların renk, form, doku, hareket ve denge bazında günün estetik değerleri içinde irdelenmesi, kurgulanmasını içerir. Bu hazırlığın daha sonra fotoğraf çekim setine taşınmasını, çekimleri, teknikleri objektif, optik kuralları gibi temel fotoğraf tekniği ile birleştirilmesini, gastronomide yemek kitabı yazma uygulamaları.
2906633	ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ UYGULAMALARI	Seçmeli	2	0	2	3	Endüstriyel yiyecek üretimi hakkında bilgileri içermektedir. Yemek pişirme sanatı ve tarihsel gelişimi, yiyecek hazırlama teknikleri, Standart pişirme yöntemleri, standart yemek kalitesinde uygun yiyecek hazırlama. Kırmızı etler ve beyaz etler, hamur işleri ve tatlılar yapımı.

2906640	TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ	Seçmeli	2	0	2	3	Bu derste öğrencilere pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgileri verilerek bunların nasıl uygulanması gerektiği öğretilir.
2906641	ALTERNATİF TURİZM	Seçmeli	2	0	2	3	Turizmin ekonomiye olan katkısının artırılması amacıyla ortaya çıkan kaynakların çeşitlendirilmesi ile alternatif turizm çeşitleri doğmuştur. Bu ders kapsamında öğrencilere Alternatif Turizm çeşitleri öğretilir.
2906642	FÜZYON MUTFAK	Seçmeli	2	0	2	3	Öğrencilerin farklı kültürlerle ve coğrafyalara ait dünya mutfaklarını tek bir tabakta birleştirerek yenilikçi ve özgün yemekleri nasıl geliştirmeleri gerektiği öğretilir.
2906643	ET VE ET ÜRÜNLERİ	Seçmeli	2	0	2	3	Dana, kuzu ve kümes hayvanları ile bunların nasıl işlenmesi ve pişirilmesi gerektiği öğretilmektedir.
2906644	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	Seçmeli	2	0	2	3	Sosyal davranış ve protokol kurallarının tarihsel gelişimi ile sosyal yaşama ve iş ortamına uyumda protokol kurallarını bilme ve uygulamanın önemi anlatılır. Dış görünümün önemi ve giyim, tanışma ve tanıştırılma, hitaplar ve selamlaşma, karşılama ve uğurlama öğretilir. Makamda davranış kuralları ve üstlerle ilişkiler, telefonda protokol, randevu protokolü, yazılı iletişimde protokol ile iş görüşmeleri ve toplantı protokolü anlatılır. Resmi davetler, iş yemekleri, hediye verme, çiçek gönderme, teşekkür etme, araçlarda uygulanan protokol kuralları da ders kapsamında yer almaktadır.
6. YARIYIL (YAZ DÖNEMİ)							
2906609	STAJ II**	30 (Otuz) İŞ GÜNÜ				9	Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, restoran, tatil köyü, kulüp, tema parkı, hava yolu yiyeceği üreten kurumlarda, kurumsal yiyecek üretimi yapan firmalarda veya bir kruvaziyer gemisinde, akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır.
7. DÖNEM (GÜZ)							
2906730	DÜNYA MUTFAKLARI-I	Seçmeli	3	0	3	5	Asya Mutfaklarının genel yapısı. Asya Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Asya Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu.
2906731	EKO-GASTRONOMİ	Seçmeli	3	0	3	5	Ekolojinin tanımı ve temel kavramları (habitat, biyotop, niş vb.) Dünya nüfus dinamikleri ve besin dengesi Ekosistem kavramı, ekosistemin sınıflandırılması ve büyük ekosistemlerin dağılışı ile bitki ve hayvan kültür formlarının ortaya çıkışı, doğal ve beslenme ekosisteminin evrimi, organik beslenmeyi etkileyen çevresel faktörler ve bunların insan üzerindeki etkileri, sürdürülebilir tarımda ve beslenme üzerinde ekolojinin önemi ve korunması öğretilir.
2906732	GİRİŞİMCİLİK	Seçmeli	3	0	3	5	Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.
2906733	TURİZM SOSYOLOJİSİ	Seçmeli	3	0	3	5	Öğrenciler, turizmin toplumsal, sosyo-kültürel, boyutunu yorumlayarak turizmin küreselleşmesi kavramını da öğrenecektir.
2906740	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	Seçmeli	3	0	3	5	Bilimsel araştırmanın tanımı ve amaçları/Bilimsel araştırmalarda temel kavramlar/Araştırma önerisinin hazırlanması/Veri toplama yöntemleri/Araştırma Yöntemleri/Sonuçların sunulması/ Anahtar kelimeler, kaynak-dip not gösterme, tablo ve şekiller/Bilimsel çalışmalarda etik.
2906741	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	Seçmeli	3	0	3	5	Yemek stilinin işlevi, çalışma alanları, özellikleri, fotoğraf çekim teknikleri, kompozisyon ve tanıtım sektörünün beklentilerini teorik ve uygulamalı olarak kapsar. Yiyecek-içeceklerin sunumları, görsel etkileri, aksesuar, tabak, masa üzerindeki kompozisyonları ve gereksinim duyulan mecraya göre kurgulanmalarını içerir. Bu hazırlığın daha sonra fotoğraf çekim setine taşınmasını, çekimleri, teknikleri ve çekim sonrası işlemlerini kamera, objektif, optik kuralları gibi temel fotoğraf tekniği ile birleştirilmesini kapsar.
2906742	VEJETARYEN VE DİYET MUTFAĞI	Seçmeli	3	0	3	5	Vejetaryenliğin tanımı, tercih nedenleri, ekonomik ve sağlık boyutları, vejetaryenizmin beslenmedeki yeri, vejetaryenler için yeterli ve dengeli yemek reçetelerinin geliştirilmesi, farklı mutfak kültürlerinin vejetaryen beslenme tarzına uygun olarak düzenlenmesi öğretilir.
2906743	LİDERLİK VE ÖRGÜT KÜLTÜRÜ	Seçmeli	3	0	3	5	Örgütsel davranış kavramı ile örgüt araştırmalarının tarihçesi, örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini gibi konular ele alınmaktadır. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon, grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika, örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme, örgütlerde karar

							verme, örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları da ders kapsamında öğretilmektedir.
2906744	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	Seçmeli	3	0	3	5	Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyet'in etkisi. Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı. Kuruluş yılları ve saray mutfağına geçiş. Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, balık vd. dolmalar, sarmalar. Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar. Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları. Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri. Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunlar. Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler.
2906745	GASTRONOMİDE YENİ EĞİMLER	Seçmeli	3	0	3	5	Ders kapsamında gelişen dünyada değişen yemek kültürleri ve sofralarda kullanılan yeni yiyecek maddeleri anlatılmaktadır. Farklı coğrafyalardaki yemek kültürlerini tanıma, gastronomide yeni eğilimler, trendleri tanıma, hazır yemekler, hazır karışımlar ve harçlar yapımını içerir.
2906750	MESLEKİ YABANCI DİL IV (İNGİLİZCE)	Seçmeli	3	0	3	5	İngilizce dilini mesleki anlamda kullanarak okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerilerini geliştirerek anlam oluşturmada kullanılan doğru dil stratejilerini öğrenmektedirler.
2906751	GASTRONOMİ VE MEDYA	Seçmeli	3	0	3	5	Öğrenciler yiyecek ve içecek dünyasını medya-basın aracılığı ile farklı bir açıdan irdeleyerek, sektörün tanınmasında, yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen basılı ve/veya elektronik basın ya da medya alanındaki olanakları ile girişimci ve yaratıcı yönlerinin nasıl değerlendirilmesi gerektiğini öğreneceklerdir.
2906752	GIDA KATKI MADDELERİ	Seçmeli	3	0	3	5	Katkı maddelerinin sınıflandırılması, kullanım amacı, kullanım yeri ve bunlarla ilgili yasal düzenlemeler. Katkı maddelerinin besinin duyuusal özellikleri ve sağlık açısından değerlendirilmesi. Antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, stabilizatörler, gamlar, koruyucular, renklendiriciler, lezzet maddeleri ve tatlandırıcılar, topaklanma önleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları.
2906753	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	Seçmeli	3	0	3	5	İlk yardımın temel ilkeleri ve temel yaşam desteğinin sağlanması hakkında bilgi verilir. Yaralanmalarda, kesiklerde, kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım uygulamak, diğer acil durumlarda ilk yardım yönetimi sağlamak ve hasta veya yaralıları taşımak konularında öğrenciler eğitilir.
2906754	GIDALARDA DUYUSAL ANALİZ	Seçmeli	3	0	3	5	Gıdalarda duyuusal özelliklerinin kontrolünde duyuusal tekniklerin kullanımı, yeni gıda formülasyonlarının hazırlanması ve geliştirilmesi, bir ürünün geliştirilecek özelliğine ilişkin uygulama ve duyuusal analiz, rapor oluşturulması.
8. DÖNEM (BAHAR)							
2906830	DÜNYA MUTFAKLARI-II	Seçmeli	3	0	3	5	Avrupa mutfakları ve yemekleri ile kullanılan pişirme teknikleri öğretilmesini içermektedir. Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiliz mutfağı, Almanya mutfağı, Avusturya, İsviçre mutfakları, İspanya mutfağı, İskandinav ve Rus mutfakları öğrenci uygulamalarını içerir.
2906831	DİYET GIDA ÜRETİMİ	Seçmeli	3	0	3	5	Sağlıklı beslenme bilinci oluşturmak ve vejetaryen yemeklerini öğretmek amaçlanmaktadır. Vejetaryen beslenme ilkeleri, yeterli ve dengeli beslenmeye uygun vejetaryen yemekleri, vejetaryen mutfağında kullanılan araçlar ve teknikler, özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk) konularını içerir.
2906832	TURİZM İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	Seçmeli	3	0	3	5	İnsan kaynakları yönetimine giriş ve temel kavramlar, iş analizleri ve iş tanımları, insan kaynakları planlaması, işe alım, seçme- yerleştirme, iş değerlendirme ve iş değerlendirme yöntemleri öğretir. İş görenin eğitimi, geliştirilmesi, kariyer yönetimi, ücret yönetimi ve ücretlendirme yöntemleri, iş gören motivasyonunun sağlanması, insan kaynakları yönetiminde disiplin, performans değerlendirme ve iş gören işveren ilişkileri de öğretilmektedir.
2906833	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	Seçmeli	3	0	3	5	Baharat ve kahvenin tarihi süreci ve kültürel yönü ile birlikte baharat-kahve çeşitleri ve bunların üretimlerinin nasıl gerçekleştirildiği öğretilmektedir.
2906840	İLERİ PASTACILIK VE ÇİKOLATA SANATI	Seçmeli	3	0	3	5	Bu derste; çikolata ve tatlıların tarihçesi öğrencilere öğretilmektedir. Çikolata temelli ve dünyadaki farklı tatlı algılarıyla oluşmuş ürünler araştırılarak üretimi gerçekleştirilecektir. Öğrenciler dondurma ve pastaların detaylandırılması, artistik şeker ve çikolata işçiliği,

							konusunda çalışacaklar ve çikolatanın temperlenmesi gibi çeşitli konularda uygulama yapacaklardır.
2906841	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KONSEPT VE DİZAYN	Seçmeli	3	0	3	5	Bu ders misafir edilecek müşterilerin taleplerini karşılayabilecek bir yapıda tasarlanacak olan restoranın ve endüstriyel mutfağın sahip olması gereken özelliklerin, genel konseptinin ve kullanılacak sistemlerin belirlendiği ve örneklerle açıklandığı bir derstir.
2906842	TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI	Seçmeli	3	0	3	5	Topluma hizmet uygulamalarının önemi, toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projelerin hazırlanması, sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer alma, topluma hizmete yönelik temel bilgi ve beceriler öğretilir.
2906843	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	3	0	3	5	İçki teknolojisine ve bar yönetimine giriş ve temel prensipler, alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında genel bilgiler, alkol ve içki üretim yöntemleri (mayalanma yoluyla üretilen içkiler, damıtma yoluyla üretilen içkiler, şarap üretimi), kokteyl yapımı, sunumu ve çeşitleri hakkında bilgi verilir. Bar hakkında genel bilgiler ve barın tanıtımı, bar işletmeciliği ve teknikleri, bar personelinin özellikleri ve görevleri, barda kullanılan araç gereçler ile bunların temizliği ve bakımı ile barda stok kontrolünün sağlanması öğretilir.
2906844	YÖRESEL MUTFAKLAR	Seçmeli	3	0	3	5	Ders kapsamında yöresel ürünlerin önemi ve özellikleri ile Türkiye'de bölgelere göre yöresel ürünler öğretilmektedir.
2906850	İŞ HAYATI İÇİN İNGİLİZCE	Seçmeli	3	0	3	5	İş İngilizcesini tanıyarak iyi bir iş mektubunun, raporun ve e-postanın nasıl yazılacağı ya da tercüme edileceği öğretilir.
2906851	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	Seçmeli	3	0	3	5	Turizm endüstrisinin bugünü ve ön plana çıkan yapısal özellikleri, uluslararası turizm sistemi ve bu sistem ile ilgili sorunlar, siyasi sorunlar, uluslararası turizm sistemi ve uluslararası turizm sistemi ile ilişkili sorunlar, çevresel sorunlar, işletmelerinin sorunları ve potansiyel sorun alanları gibi konular öğretilmektedir.
2906852	TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK	Seçmeli	3	0	3	5	Etik ve ahlak kavramları, toplumsal kurallar, toplumsal normlar, değerler, hukuk ve ahlak, etik ilkeler, meslek etiği anlatılır.
2906853	AKADEMİK VE MESLEKİ GELİŞİM PROJESİ	Seçmeli	3	0	3	5	Akademik ve mesleki gelişimin nasıl uygulanması gerektiği, aşamaları öğretilir.
2906854	SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA VE ATIK YÖNETİMİ	Seçmeli	3	0	3	5	Bu ders kapsamında atık yönetimi teorik ve pratikleri çerçevesinde, karar alıcılara, üreticilere ve bertaraf edicilere bütünlük bir atık yönetimi yaklaşımına ilişkin modern bir bakış açısı kazandırılmaktadır.

*: 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.