SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
DERS MÜFREDATI

KOD	DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
2906060	HAZIRLIK SINIFI	0	0	0	0
	1. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
2906161	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2	0	2	2
2906162	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	1	3	4
2906163	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3	0	3	4
2906164	GASTRONOMİYE GİRİŞ VE ORYANTASYON	2	1	3	5
2906165	GENEL TURİZM	3	0	3	4
2906166	İNGİLİZCE I	5	0	5	5
2906167	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2
	Seçmeli Yabancı Dil I	3	0	3	4
	TOPLAM	**22**	**2**	**24**	**30**
Seçmeli Yabancı Dil I (Bir ders seçilmelidir) *					
2906171	Almanca I	3	0	3	4
2906172	Çince I	3	0	3	4
2906173	Fransızca I	3	0	3	4
2906174	İspanyolca I	3	0	3	4
2906175	İtalyanca I	3	0	3	4
2906176	Japonca I	3	0	3	4
2906177	Rusça I	3	0	3	4
	2. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
2906261	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2	0	2	2
2906262	GIDA KİMYASI	2	0	2	3
2906263	HİJYEN VE SANİTASYON	2	1	3	4
2906264	İNGİLİZCE II	5	0	5	5
2906265	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ VE TERMİNOLOJİSİ	3	1	4	6
2906266	TÜRK DİLİ II	2	0	2	2
2906267	TÜRKİYE GASTRONOMİ VE TURİZM COĞRAFYASI	3	0	3	4
	Seçmeli Yabancı Dil II	3	0	3	4
	TOPLAM	**22**	**2**	**24**	**30**
Seçmeli Yabancı Dil II (Bir ders seçilmelidir) *					
2906271	Almanca II	3	0	3	4
2906272	Çince II	3	0	3	4
2906273	Fransızca II	3	0	3	4
2906274	İspanyolca II	3	0	3	4
2906275	İtalyanca II	3	0	3	4
2906276	Japonca II	3	0	3	4
2906277	Rusça II	3	0	3	4
	3. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
2906361	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2	1	3	4
2906362	İNGİLİZCE III	5	0	5	5
2906363	MUTFAK UYGULAMALARI I	4	1	5	5
2906364	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK I	3	1	4	4
2906365	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	2	1	3	4
2906366	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNE GİRİŞ	2	1	3	4
	Seçmeli Yabancı Dil III	3	0	3	4
	TOPLAM	**21**	**5**	**26**	**30**
Seçmeli Yabancı Dil III (Bir ders seçilmelidir) *					
2906371	Almanca III	3	0	3	4
2906372	Çince III	3	0	3	4
2906373	Fransızca III	3	0	3	4
2906374	İspanyolca III	3	0	3	4
2906375	İtalyanca III	3	0	3	4

2906376	Japonca III	3	0	3	4
2906377	Rusça III	3	0	3	4
	4. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
2906461	İNGİLİZCE IV	5	0	5	5
2906462	MUTFAK UYGULAMALARI II	4	1	5	5
2906463	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK II	3	1	4	4
2906464	SERVİS TEKNİKLERİ VE İÇECEK BİLGİSİ	3	0	3	3
2906465	SICAK VE SOĞUK MUTFAK	3	1	4	4
2906466	STAJ I - 60 (ALTMIŞ) İŞ GÜNÜ **	0	2	2	5
	Seçmeli Yabancı Dil IV	3	0	3	4
	TOPLAM	**21**	**5**	**26**	**30**
Seçmeli Yabancı Dil IV (Bir ders seçilmelidir) *					
2906471	Almanca IV	3	0	3	4
2906472	Çince IV	3	0	3	4
2906473	Fransızca IV	3	0	3	4
2906474	İspanyolca IV	3	0	3	4
2906475	İtalyanca IV	3	0	3	4
2906476	Japonca IV	3	0	3	4
2906477	Rusça IV	3	0	3	4
	5. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
2906561	DÜNYA MUTFAKLARI I	3	1	4	6
2906562	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK III	3	1	4	6
2906563	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	3	1	4	6
	Seçmeli Ders I	3	0	3	4
	Seçmeli Ders II	3	0	3	4
	Seçmeli Ders III	3	0	3	4
	TOPLAM	**18**	**3**	**21**	**30**
Seçmeli Dersler V (Üç ders seçilmelidir) *					
2906571	Almanca V	3	0	3	4
2906572	Çince V	3	0	3	4
2906573	Fransızca V	3	0	3	4
2906574	İngilizce V	3	0	3	4
2906575	İspanyolca V	3	0	3	4
2906576	İtalyanca V	3	0	3	4
2906577	Japonca V	3	0	3	4
2906578	Rusça V	3	0	3	4
2906579	Alternatif Turizm	3	0	3	4
2906580	Beslenme Antropolojisi	3	0	3	4
2906581	Çay, Kahve ve Baharat Kültürü	3	0	3	4
2906582	Deneysel Yiyecek Hazırlama	3	0	3	4
2906583	Diyet Gıda Üretimi	3	0	3	4
2906584	Ekonomi	3	0	3	4
2906585	Endüstriyel Mutfak ve Restoran Tasarımı	3	0	3	4
2906586	Endüstriyel Yiyecek Üretimi Uygulamaları	3	0	3	4
2906587	Et ve Et Ürünleri	3	0	3	4
2906588	Genel İşletme	3	0	3	4
2906589	Genel Muhasebe	3	0	3	4
2906590	Gıda İsrafı ve Etik Mutfak Uygulamaları	3	0	3	4
2906591	Gıda Mikrobiyolojisi	3	0	3	4
2906592	İlk Yardım Bilgisi	3	0	3	4
2906593	Miksoloji ve Gastronomide İçecek Tasarımı	3	0	3	4
2906594	Pişirme Yöntemleri I	3	0	3	4
2906595	Profesyonel Mutfakta Soslar ve Bağlayıcılar	3	0	3	4
2906596	Sebze ve Meyve Yemekleri	3	0	3	4
2906597	Turizm İşletmeciliği	3	0	3	4
2906598	Yiyecek İçecek Hizmetleri Muhasebesi	3	0	3	4
2906599	Ziyafet ve İkram Hizmetleri	3	0	3	4
	6. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
2906661	DÜNYA MUTFAKLARI II	4	1	5	6
2906662	STAJ II - 60 (ALTMIŞ) İŞ GÜNÜ **	0	2	2	6
2906663	YÖRESEL MUTFAKLAR	4	1	5	6
	Seçmeli Ders I	3	0	3	4
	Seçmeli Ders II	3	0	3	4
	Seçmeli Ders III	3	0	3	4

	TOPLAM	**17**	**4**	**21**	**30**
Seçmeli Dersler VI (Üç ders seçilmelidir) *					
2906671	Almanca VI	3	0	3	4
2906672	Çince VI	3	0	3	4
2906673	Fransızca VI	3	0	3	4
2906674	İngilizce VI	3	0	3	4
2906675	İspanyolca VI	3	0	3	4
2906676	İtalyanca VI	3	0	3	4
2906677	Japonca VI	3	0	3	4
2906678	Rusça VI	3	0	3	4
2906679	Fonksiyonel Gıdalar	3	0	3	4
2906680	Gastronomi Seminerleri	3	0	3	4
2906681	Gastronomi Turizmi	3	0	3	4
2906682	Gastronomide Ürün Geliştirme ve Reçete Standardizasyonu	3	0	3	4
2906683	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi	3	0	3	4
2906684	Gıda Tedarik Zinciri ve Satın Alma Yönetimi	3	0	3	4
2906685	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	3	4
2906686	Menü Mühendisliği	3	0	3	4
2906687	Mutfak Yönetimi	3	0	3	4
2906688	Otel ve Restoran İşletmeciliği	3	0	3	4
2906689	Pastacılık ve Ekmekçilik IV	3	0	3	4
2906690	Pişirme Yöntemleri II	3	0	3	4
2906691	Sağlıklı Mutfak Uygulamaları	3	0	3	4
2906692	Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı	3	0	3	4
2906693	Tahıl Yemekleri	3	0	3	4
2906694	Turizm Ekonomisi	3	0	3	4
2906695	Turizmde Tüketici Davranışı	3	0	3	4
2906696	Yemek ve Kültür	3	0	3	4
2906697	Yenebilir Bitkiler ve Otlar	3	0	3	4
2906698	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları ve Ekip Yönetimi	3	0	3	4
2906699	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	4
	7. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
	Seçmeli Ders I	2	1	3	5
	Seçmeli Ders II	2	1	3	5
	Seçmeli Ders III	2	1	3	5
	Seçmeli Ders IV	2	1	3	5
	Seçmeli Ders V	2	1	3	5
	Seçmeli Ders VI	2	1	3	5
	TOPLAM	**12**	**6**	**18**	**30**
Seçmeli Dersler VII (Altı ders seçilmelidir) *					
2906770	Almanca VII	2	1	3	5
2906771	Çince VII	2	1	3	5
2906772	Fransızca VII	2	1	3	5
2906773	İngilizce VII	2	1	3	5
2906774	İspanyolca VII	2	1	3	5
2906775	İtalyanca VII	2	1	3	5
2906776	Japonca VII	2	1	3	5
2906777	Rusça VII	2	1	3	5
2906778	Balık ve Su Ürünleri	2	1	3	5
2906779	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	2	1	3	5
2906780	Çikolata Yapım Teknikleri	2	1	3	5
2906781	Gastronomide Dijital Otomasyon ve Paket Programlar	2	1	3	5
2906782	Gastronomide Estetik	2	1	3	5
2906783	Gastronomide Yeni Eğilimler	2	1	3	5
2906784	Gastronomi ve Medya	2	1	3	5
2906785	Gıdalarda Duyusal Analiz	2	1	3	5
2906786	Glutensiz Ürünler	2	1	3	5
2906787	Moleküler Gastronomi	2	1	3	5
2906788	Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği	2	1	3	5
2906789	Süt ve Süt Ürünleri	2	1	3	5
2906790	Toplu Beslenme ve Hazır Yemek Sistemleri	2	1	3	5
2906791	Turizm İşletmelerinde Tutundurma	2	1	3	5
2906792	Uzakdoğu Mutfağı	2	1	3	5
2906793	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	2	1	3	5
2906794	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	2	1	3	5
2906795	Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	5

2906796	Zeytinyağı Kültürü ve Tadımı	2	1	3	5
2906797	İş Başı Eğitimi I ***	5	35	40	30
	8. DÖNEM				
KOD	**DERS ADI**	**TEORİK**	**UYGULAMA**	**TOPLAM**	**AKTS**
	Seçmeli Ders I	2	1	3	5
	Seçmeli Ders II	2	1	3	5
	Seçmeli Ders III	2	1	3	5
	Seçmeli Ders IV	2	1	3	5
	Seçmeli Ders V	2	1	3	5
	Seçmeli Ders VI	2	1	3	5
	TOPLAM	**12**	**6**	**18**	**30**
Seçmeli Dersler VIII (Altı ders seçilmelidir) *					
2906870	Almanca VIII	2	1	3	5
2906871	Çince VIII	2	1	3	5
2906872	Fransızca VIII	2	1	3	5
2906873	İngilizce VIII	2	1	3	5
2906874	İspanyolca VIII	2	1	3	5
2906875	İtalyanca VIII	2	1	3	5
2906876	Japonca VIII	2	1	3	5
2906877	Rusça VIII	2	1	3	5
2906878	Açık Büfe Uygulamaları	2	1	3	5
2906879	Eko-Gastronomi	2	1	3	5
2906880	Et Yemekleri	2	1	3	5
2906881	Füzyon Mutfak	2	1	3	5
2906882	Gastrodiplomasi	2	1	3	5
2906883	Gastronomide Dijital Pazarlama	2	1	3	5
2906884	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	2	1	3	5
2906885	Gastronomi Yazarlığı	2	1	3	5
2906886	Gıda Biyoteknolojisi ve Yeni Nesil Gıdalar	2	1	3	5
2906887	Gıda Katkı Maddeleri	2	1	3	5
2906888	Girişimcilik ve İş Kurma	2	1	3	5
2906889	Kariyer Planlama ve Profesyonel Gelişim	2	1	3	5
2906890	Nörogastronomi	2	1	3	5
2906891	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	2	1	3	5
2906892	Sürdürülebilir Gıda ve Atık Yönetimi	2	1	3	5
2906893	Şeker Hamuru Modelleme Teknikleri ve Uygulamaları	2	1	3	5
2906894	Topluma Hizmet Uygulamaları	2	1	3	5
2906895	Vejetaryen ve Vegan Mutfak	2	1	3	5
2906896	Yemek ve Turizm Sosyolojisi	2	1	3	5
2906897	İş Başı Eğitimi II***	5	35	40	30

* : Seçilen ilgili Yabancı Dil (Seçmeli Yabancı Dil) dersini alan öğrenci, 4 (dört) yarıyıl aynı yabancı dil dersini seçecektir.

** : Yaz Stajı; Selçuk Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi doğrultusunda gerçekleştirilecektir.

*** : "İş Başı Eğitimi" dersine kayıt yaptıran öğrenciler, eş zamanlı olarak başka bir derse kayıt yaptıramazlar. İlgili dersin müfredat kapsamı gereği, öğrenciler ya yalnızca bu dersi yürütmekle ya da alternatif olarak toplamda 30 AKTS (ECTS) değerindeki seçmeli ders havuzundan ders seçimlerini tamamlamakla yükümlüdürler.