

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS MÜFREDATI

EK:1

BİRİNCİ YIL I. YARIYIL					BİRİNCİ YIL II. YARIYIL				
Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
Türk Dili-I	2	0	2	2	Türk Dili-II	2	0	2	2
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	2	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2
Temel Bilgi Teknolojileri-I	2	0	2	2	Temel Bilgi Teknolojileri-II	2	0	2	2
Genel Turizm	2	0	2	2	Gastronomiye Giriş	2	0	2	2
İşletme Bilimlerine Giriş	2	0	2	2	Genel İletişim	2	0	2	2
İktisada Giriş	2	0	2	2	Turizm Ekonomisi	2	0	2	2
Yoğun İngilizce-I	10	0	10	16	Yoğun İngilizce-II	10	0	10	16
Oryantasyon Eğitimi	1	0	0	2	Hukuka Giriş	2	0	2	2
Toplam	23	0	22	30	Toplam	24	0	24	30
İKİNCİ YIL III. YARIYIL					İKİNCİ YIL IV. YARIYIL				
Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
Genel Muhasebe	3	0	3	3	Dönem Sonu Muhasebe İşlemleri	2	0	2	3
Genel Pazarlama	2	0	2	2	Turizm Pazarlaması	2	0	2	2
Yiyecek İçecek Hizmetlerine Giriş	2	0	2	2	Pastane Uygulamaları	1	4	3	3
Servis Teknikleri ve Uygulamaları-I	1	2	2	5	Servis Teknikleri ve Uygulamaları-II	1	2	2	6
Gıda Kimyası	2	0	2	3	Gıda Güvenliği	2	0	2	3
Kokteyl Hazırlama	2	0	2	3	İçki Teknolojisi ve Bar Yönetimi	0	2	1	2
Estetik ve Sanat Felsefesi	3	0	3	3	Yemek ve Mitoloji	3	0	3	3
Gıda Mikrobiyolojisi	2	0	2	3	Mutfak İşlemleri	1	4	3	3
Yoğun İngilizce-III	6	0	6	6	Yoğun İngilizce-IV	6	0	6	4
Seçmeli Yabancı Dil-I	2	0	2	4	Seçmeli Yabancı Dil-II	2	0	2	4
Toplam	25	2	26	34	Toplam	20	12	26	33
ÜÇÜNCÜ YIL V. YARIYIL					ÜÇÜNCÜ YIL VI. YARIYIL				
Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları	1	2	2	3	Dünya Mutfakları ve Uygulamaları	1	2	2	4
Turizm Mevzuatı	2	0	2	4	Restoran Yönetimi ve Menü Planlama	2	0	2	4
İstatistik	2	0	2	4	Araştırma Yöntemleri	2	0	2	4
Temel Yemek Pişirme-I	1	4	3	3	Temel Yemek Pişirme-II	1	4	3	3
Soğuk Mutfak	1	2	2	4	Yiyecek İçecek Stiliztiği	1	4	3	3
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	2	2	Fermentasyon Tekniği	1	2	2	2
Mesleki İngilizce-I	2	0	2	4	Mesleki İngilizce-II	2	0	2	4
Seçmeli Ders I	2	0	2	3	Seçmeli Ders-I	2	0	2	3
Seçmeli Ders-II	2	0	2	3	Seçmeli Ders-II	2	0	2	3
Toplam	15	8	19	30	Toplam	14	12	20	30
Seçmeli Dersler					Seçmeli Dersler				
Turizmde Tüketici Davranışları	2	0	2	3	Mutfak ve Personel Hijyeni	2	0	2	3
Banket Yönetimi	2	0	2	3	Uluslararası Turizm	2	0	2	3
Unlu Mamuller Üretimi	2	0	2	3	Osmanlı Mutfağı	2	0	2	3
Et Teknolojisi ve Marinasyon	2	0	2	3	Müşteri İlişkileri Yönetimi	2	0	2	3
DÖRDÜNCÜ YIL VII. YARIYIL					DÖRDÜNCÜ YIL VIII. YARIYIL				
Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	2	0	2	4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Süsleme Sanatı	2	0	2	2
İş ve Sosyal Güvenlik hukuku	2	0	2	2	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	4
Yönetim ve Organizasyon	2	0	2	4	Girişimcilik-II	2	0	2	3
İş Güvenliği ve Emniyet	2	0	2	2	Bitirme Projesi	1	2	2	4
Mesleki İngilizce-III	2	0	2	4	Mesleki İngilizce-IV	2	0	2	4
Girişimcilik-I	2	0	2	3	Turizm İşletmelerinde Stratejik Yönetim	2	0	2	2
Mutfak ve Restoran Dizaynı	2	0	2	2	Toplu Beslenme Sistemleri	2	0	2	3
Seçmeli Ders -I	2	0	2	4	Seçmeli Ders-I	2	0	2	4
Seçmeli Ders -II	2	0	2	4	Seçmeli Ders-II	2	0	2	4
Toplam	18	0	18	29	Toplam	17	2	18	30
Seçmeli Dersler					Seçmeli Dersler				
Çağdaş Yönetim Yaklaşımları	2	0	2	4	Sağlık Turizmi	2	0	2	4
Anadolu Mutfağı	2	0	2	4	Spor Turizmi	2	0	2	4
Turizm Politikası	2	0	2	4	Animasyon ve Rekreasyon	2	0	2	4
Avrupa Mutfağı	2	0	2	4	Uzakdoğu Mutfağı	2	0	2	4
					Sağlık Otelcilik Uygulamaları	2	0	2	4