

BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
2017 ACTS UYUMLU

BİRİNCİ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2301001152017	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	4
2301001172017	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	3	4
2301001192017	Yiyecek İçecek Kültürü	3	0	3	4
2301001212017	Genel Turizm	3	0	3	4
2301001232017	Mesleki Matematik	3	0	3	4
2301001272017	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-1	2	0	2	2
2301001292017	Türk Dili-1	2	0	2	2
2301001252017	İngilizce-1	6	0	6	6
Toplam				25	30

İKİNCİ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2301001162017	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	4
2301001302017	Temel Bilişim Teknolojileri	2	2	3	4
2301001182017	İş Sağlığı ve İş Güvenliği	3	0	3	4
2301001202017	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	3	4
2301001222017	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	0	3	4
2301001262017	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-2	2	0	2	2
2301001282017	Türk Dili-2	2	0	2	2
2301001242017	İngilizce-2	6	0	6	6
Toplam				25	30

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2301002192018	Temel Mutfak-1	1	4	3	4
2301002212018	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	4
2301002232018	Malzeme Bilgisi	3	0	3	4
2301002252018	Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	4
2301002272018	İngilizce-3	2	2	3	6
	Seçmeli ders-1			3	4
	Seçmeli ders-2			3	4
Toplam				21	30

DÖRDÜNCÜ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
2301002202018	Temel Mutfak-2	1	4	3	4
2301002222018	Genel Muhasebe	3	0	3	4
2301002242018	Servis ve Protokol Kuralları	3	0	3	4
2301002262018	İçecek Bilgisi	2	2	3	4
2301002282018	İngilizce-4	2	2	3	6
	Seçmeli ders-1			3	4
	Seçmeli ders-2			3	4

Toplam			21	30
---------------	--	--	-----------	-----------

BEŞİNCİ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
	Türk Mutfağı-1	2	2	3	4
	Menü Planlama	3	0	3	4
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi	3	0	3	4
	İngilizce-5	2	2	3	6
	Seçmeli ders-1			3	4
	Seçmeli ders-2			3	4
	Seçmeli ders-3			3	4
	Toplam			21	30

ALTINCI YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
	Türk Mutfağı-2	2	2	3	4
	Mesleki Etik	3	0	3	4
	Temel Pastacılık	2	2	3	4
	İngilizce-6	2	2	3	6
	Seçmeli ders-1			3	4
	Seçmeli ders-2			3	4
	Seçmeli ders-3			3	4
	Toplam			21	30

YEDİNCİ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
	Uluslararası Mutfaklar-1	2	2	3	4
	Mesleki İngilizce-1	2	2	3	6
	Staj 1				8
	Seçmeli ders-1			3	4
	Seçmeli ders-2			3	4
	Seçmeli ders-3			3	4
	Toplam			15	30

SEKİZİNCİ YARIYIL

Kodu	Dersin Adı	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
	Uluslararası Mutfaklar-2	2	2	3	4
	Mesleki İngilizce-2	2	2	3	6
	Staj 2				8
	Seçmeli ders-1			3	4
	Seçmeli ders-2			3	4
	Seçmeli ders-3			3	4
	Toplam			15	30

*Öğrenciler 2. Sınıftan itibaren 30+30=60 iş günü olmak üzere yaz dönemlerinde iş yeri eğitimini (staj) tamamlamak durumundadırlar. İşyeri eğitimini tamamlayanlar Staj-1 ve Staj-2 derslerinden başarılı sayılırlar. İşyeri eğitimi dersi, not ortalamasına katılmaz.

Toplam (AKTS): 240

Toplam Seçmeli Ders (AKTS) : 64

SEÇMELİ DERSLER

Kodu	Dersin Adı	Teori	Uygulama	Kredi	AKTS
2301005012018	Mutfak Kimyası	3	0	3	4
2301005022018	Ziyafet Organizasyonu Yönetimi	3	0	3	4
2301005032018	Genel Ekonomi	3	0	3	4
2301005042018	Turizm Ekonomisi	3	0	3	4
2301005052018	Turizm Mevzuatı	3	0	3	4
2301005062018	İletişim Teknikleri	3	0	3	4
2301005072018	Hazır Yemek Teknolojisi	3	0	3	4
2301005082018	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	3	0	3	4
2301005092018	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	4
2301005102018	Gıda Mevzuatı	3	0	3	4
2301005112018	Yemek ve Sanat	3	0	3	4
2301005122018	Sanat Tarihi	3	0	3	4
2301005132018	Gastronomide Yeni Akımlar	3	0	3	4
2301005142018	Yemek ve Baharat	3	0	3	4
2301005152018	Gıda Felsefesi	3	0	3	4
2301005162018	Davranış Bilimleri	3	0	3	4
2301005172018	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	3	0	3	4
2301005182018	İngilizce Sözlü İletişim Becerileri	3	0	3	4
2301005192018	Türk Mutfak Kültürü	3	0	3	4
2301005202018	Gıda Coğrafyası	3	0	3	4
2301005212018	Araştırma Teknikleri	3	0	3	4
2301005222018	Toplam Kalite Yönetimi	3	0	3	4
2301005232018	Tüketici Davranışları	3	0	3	4
2301005242018	Yemek Tarifi Standardizasyonu	3	0	3	4
2301005252018	Kriz ve Stres Yönetimi	3	0	3	4
2301005262018	Bitirme Projesi	1	4	3	4
2301005272018	Duyusal Analiz	2	2	3	4
2301005282018	Profesyonel Mutfak Uygulamaları	2	2	3	4
2301005292018	Soğuk Mutfak	2	2	3	4
2301005302018	Et ve Et Ürünleri İşleme	2	2	3	4

2301005312018	İleri Düzey Pastacılık	2	2	3	4
2301005322018	Vejetaryen Mutfağı	2	2	3	4
2301005332018	Yöresel Mutfaclar	2	2	3	4
2301005342018	Osmanlı Mutfağı	2	2	3	4
2301005352018	Yemek Stilizliđi ve Fotoğrafıılığı	2	2	3	4
2301005362018	Giriřimcilik	2	1	3	4
2301005372018	Turizm Sosyoloji	3	0	3	4
2301005382018	Turizm ve Çevre	3	0	3	4
2301005392018	Uluslararası Turizm Hareketleri	3	0	3	4
2301005402018	Destinasyon Yönetimi	3	0	3	4
2301005412018	Turizmde Güncel Sorunlar	3	0	3	4
2301005422018	Kırsal Turizm	3	0	3	4
2301005432018	Turizm Coğrafyası	3	0	3	4
2301005442018	Turizmde Rekabet Yönetimi	3	0	3	4
2301005452018	Yatırım Projeleri Analizi	3	0	3	4
2301005462018	Fransızca 1	3	0	3	4
2301005472018	Fransızca 2	3	0	3	4
2301005482018	İspanyolca 1	3	0	3	4
2301005492018	İspanyolca 2	3	0	3	4
2301005502018	Arapça 1	3	0	3	4
2301005512018	Arapça 2	3	0	3	4
2301005522018	Rusça 1	3	0	3	4
2301005532018	Rusça 2	3	0	3	4
2301005542018	Çince 1	3	0	3	4
2301005552018	Çince 2	3	0	3	4
2301005562018	Almanca 1	3	0	3	4
2301005572018	Almanca 2	3	0	3	4