

KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MÜFREDAT PROGRAMI

1. SINIF											
1.Yarıyıl Dersleri					2.Yarıyıl Dersleri						
Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS	Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS
TFG101	Genel Turizm	3	0	3	3	TFG102	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	2	0	2	3
TFG103	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	3	0	3	4	TFG104	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	3	0	3	4
TFG105	Beslenme İlkeleri	3	0	3	3	TFG106	Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	2	2	3	6
TFG107	Gastronomiye Giriş	2	0	2	3	TFG108	Satın Alma ve Ürün Kalitesi	2	0	2	2
TFG109	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	4	TFG110	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	0	3	3
TFG111	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	2	0	2	3	TFG112	İçecekler ve Özellikleri	3	0	3	3
TFG113	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	4	TFG114	Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	2	0	2	3
AIT181	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi I	2	0	2	2	AIT 182	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi II	2	0	2	2
TUR181	Türk Dili I	2	0	2	2	TUR182	Türk Dili II	2	0	2	2
YDL181	Yabancı Dil I	2	0	2	2	YDL182	Yabancı Dil II	2	0	2	2
	TOPLAM	25	0	25	30		TOPLAM	23	2	24	30

2. SINIF											
3.Yarıyıl Dersleri						4.Yarıyıl Dersleri					
Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS	Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS
TFG201	Mutfak Uygulamaları I	2	2	3	4	TFG202	Mutfak Uygulamaları II	2	2	3	4
TFG203	Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri	3	0	3	4	TFG204	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	3	3
TFG205	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	2	2	3	4	TFG206	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	2	0	2	2
TFG207	Menü Planlama	3	0	3	3	TFG208	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	1	2	2	3
TFG209	Mesleki İngilizce I	3	0	3	3	TFG210	Mesleki İngilizce II	3	0	3	3
DEG201	Değerler Eğitimi	2	0	2	2	TFG212	Vejeteryan ve Diyet Mutfağı	3	0	3	3
	Alan Seçmeli Ders	3	0	3	5		Alan Seçmeli Ders	2	2	3	4
	Teknik Seçmeli Ders	2	2	3	5		Teknik Seçmeli Ders 1	3	0	3	4
							Teknik Seçmeli Ders 2	3	0	3	4
TOPLAM		20	6	23	30	TOPLAM		22	6	25	30

ALAN SEÇMELİ DERSLER					ALAN SEÇMELİ DERSLER						
	TE	PR	KR	AKTS		TE	PR	KR	AKTS		
TFG211	Uygarlık Tarihi	3	0	3	5	TFG214	Catering ve Toplu Beslenme Sistemleri	2	2	3	4
TFG213	Pazarlama İlkeleri	3	0	3	5	TFG216	Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar	2	2	3	4
TFG215	Yemek Fotoğrafçılığı	3	0	3	5	TFG218	İtalyan Mutfağı	2	2	3	4

TEKNİK SEÇMELİ DERSLER					TEKNİK SEÇMELİ DERSLER						
	TE	PR	KR	AKTS		TE	PR	KR	AKTS		
TFG217	Gıdalarda Duyusal Analiz	2	2	3	5	TFG220	Gastronomi Turizmi	3	0	3	4
TFG219	Yemek Süsleme Sanatı	2	2	3	5	TFG222	Banket Organizasyonları ve Uygulamaları	3	0	3	4
TFG221	Fransız Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	5	TFG224	Gastronomi Tarihi	3	0	3	4

- 3. Yarıyıldan alan seçmeli derslerden 5 AKTS'lik, teknik seçmeli derslerden 5 AKTS'lik ders seçilecektir.
- 4. Yarıyıldan alan seçmeli derslerden 4 AKTS'lik, teknik seçmeli derslerden 8 AKTS'lik ders seçilecektir

3. SINIF											
5.Yarıyıl Dersleri						6.Yarıyıl Dersleri					
Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS	Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS
TFG301	Mutfak Uygulamaları III	2	2	3	4	TFG302	Mutfak Uygulamaları IV	2	2	3	4
TFG303	Garde Manjer	1	2	2	3	TFG304	Et ve Et Ürünleri	1	2	2	3
TFG305	Yiyecek İçecek Servisi	3	0	3	3	TFG306	Meslek Etiği	2	0	2	2
TFG307	Mesleki İngilizce III	3	0	3	3	TFG308	Mesleki İngilizce IV	3	0	3	3
TFG309	Yiyecek ve İçecek Otomasyonu	3	0	3	3	TFG310	Staj	0	0	0	6
	Alan Seçmeli Ders	3	0	3	5		Alan Seçmeli Ders	3	0	3	4
	Teknik Seçmeli Ders	2	2	3	5		Teknik Seçmeli Ders	3	2	4	4
	Yabancı Dil Seçmeli Ders	3	0	3	4		Yabancı Dil Seçmeli Ders	3	0	3	4
TOPLAM		20	6	23	30	TOPLAM		17	6	20	30

ALAN SEÇMELİ DERSLER					ALAN SEÇMELİ DERSLER						
TE	PR	KR	AKTS	TE	PR	KR	AKTS				
TFG311	Bar Yönetimi	3	0	3	5	TFG312	Moleküler Mutfak	3	0	3	4
TFG313	Şarap Bilimi (Oneoloji)	3	0	3	5	TFG314	Geleneksel Türk Şerbeti	3	0	3	4
TFG325	Mutfak ve Restoran Tasarımı	3	0	3	5	TFG316	Yöresel Türk Yemekleri	3	0	3	4

TEKNİK SEÇMELİ DERSLER					TEKNİK SEÇMELİ DERSLER						
TE	PR	KR	AKTS	TE	PR	KR	AKTS				
TFG315	Meksika Mutfağı ve Uygulamaları	2	2	3	5	TFG318	Uzakdoğu Mutfağı Uygulamaları	3	2	4	4
TFG317	Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri	2	2	3	5	TFG320	Gastronomide Yeni Trendler	3	2	4	4
TFG319	Gıda ve Tarım Araştırmaları	2	2	3	5	TFG322	Çikolata Üretimi	3	2	4	4

YABANCI DİL SEÇMELİ DERSLER					YABANCI DİL SEÇMELİ DERSLER						
TE	PR	KR	AKTS	TE	PR	KR	AKTS				
TFG321	2. Yabancı Dil- I (Almanca)	3	0	3	4	TFG324	2. Yabancı Dil- II (Almanca)	3	0	3	4
TFG323	2.Yabancı Dil-I (Rusça)	3	0	3	4	TFG326	2.Yabancı Dil-II (Rusça)	3	0	3	4

- 5. Yarıyıl da alan seçmeli derslerden 5 AKTS'lik, teknik seçmeli derslerden 5 AKTS'lik, yabancı dil seçmeli derslerden 4 AKTS'lik ders seçilecektir.

- 6. Yarıyıl da alan seçmeli derslerden 4 AKTS'lik, teknik seçmeli derslerden 4 AKTS'lik, yabancı dil seçmeli derslerden 4 AKTS'lik ders seçilecektir.

4. SINIF												
7.Yarıyıl Dersleri					8.Yarıyıl Dersleri *							
Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS	Kodu	Dersin Adı	TE	PR	KR	AKTS	
TFG401	Mutfak Uygulamaları V	2	2	3	5	TFG402	İntörn Gastronomi 1	0	8	4	8	
TFG403	Gastronomi Seminerleri I	2	2	3	4	TFG404	İntörn Gastronomi 2	0	8	4	8	
TFG405	Pasta ve Tatlılar	2	2	3	5	TFG406	İntörn Gastronomi 3	0	8	4	8	
TFG407	Mesleki İngilizce V	3	0	3	3		Alan Seçmeli Ders	0	6	3	6	
TFG409	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3							
	Alan Seçmeli Ders	2	2	3	5							
	Teknik Seçmeli Ders	3	0	3	5							
TOPLAM		17	8	21	30	TOPLAM		30	15	30		

ALAN SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS	ALAN SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS
TFG411	Rus Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	5	TFG408	Mezuniyet Projesi	0	6	3	6
TFG413	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	2	2	3	5						
TFG415	Ekmek Yapımı	2	2	3	5						

TKNİK SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS	TEKNİK SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS
TFG417	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5						
TFG419	Protokol ve Görgü Kuralları	3	0	3	5						
TFG421	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5						

- 7. Yarıyıldan alan seçmeli derslerden 5 AKTS'lik, teknik seçmeli derslerden 5 AKTS'lik ders seçilecektir.

- 8. Yarıyıldan alan seçmeli derslerden 6 AKTS'lik ders seçilecektir.

* 8. yarıyıldan intörn gastronomi eğitimi yapılacaktır. Öğrenciler önceden fakültemizin anlaşma yaptığı yiyecek içecek ve catering hizmeti veren işletmelerde (Otel mutfakları, restoran&cafe mutfakları, resmi kurum mutfakları) haftanın 4 günü 8 saat (haftada 32 saat) aktif olarak çalışacaklardır. Değerlendirmeler işletmelerden alınan geribildirimler ışığında gastronomi bölümü staj komisyonu tarafından yapılacaktır.