

T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ DEKANLIĞI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
KURUL KARARI

Toplantı Tarihi :24/06/2024

Toplantı No :2024/06

MADDE 2 –Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın 14/06/2024 tarih ve 346847 sayılı yazısına istinaden; Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik kapsamında, 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne, Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünden öğrenci kabulüne ve konunun gereği için Dekanlık Makamına arzına katılanların oybirliğiyle karar verilmiştir.

MADDE 3 –Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın 14/06/2024 tarih ve 346847 sayılı yazısına istinaden; Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik kapsamında, 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne, Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünden öğrenci kabulünün aşağıda çıkarıldığı gibi olmasına ve konunun gereği için Dekanlık Makamına arzına katılanların oybirliğiyle karar verilmiştir.

2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı ÇAP Kapsamında Öğrenci Kabul Edilecek Fakülte Bilgileri			
Fakülte/ Bölüm Adı	Öğretim Bilgileri	Kabul Edilecek Toplam Öğrenci Sayısı	Öğrenci Kabul Edilecek Fakülte/Bölüm
	I. Öğretim		
Safranbolu Turizm Fakültesi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	2	Safranbolu Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği

MADDE 4 –Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın 14/06/2024 tarih ve 346847 sayılı yazısına istinaden; Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik kapsamında, 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne, Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünden kabul edilecek öğrencilere ilişkin müfredat programının ve muaf edilecek derslerin aşağıda çıkarıldığı gibi olmasına ve konunun gereği için Dekanlık Makamına arzına katılanların oybirliği ile karar verilmiştir.

ÇİFT ANADAL PROGRAMI KAPSAMINDA MUAF EDİLECEK DERSLER				
Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü	Yarıyılı	KREDİ	AKTS
Dersin Kodu /Adı	Dersin Kodu /Adı			
AIT181 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	AIT181 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	1	2	2
TUR181 Türk Dili I	TUR181 Türk Dili I	1	2	2
YDL183 Yabancı Dil I	YDL181 Yabancı Dil I	1	2	2
TFG101 Genel Turizm	TFI101 Genel Turizm	1	3	3
TFG 103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	TFI107 Yiyecek İçecek Hizmetleri I	1	3	4
TFG 118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	TFI 431 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	2	2
AIT182Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	AIT182Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	2	2
TUR182 Türk Dili II	TUR182 Türk Dili II	2	2	2
YDL184 Yabancı Dil II	YDL184 Yabancı Dil II	2	2	2
TFG305 Yiyecek İçecek Servisi	TFI108 Yiyecek İçecek Hizmetleri II	5	3	4
DEG201 Değerler Eğitimi	DEG201 Değerler Eğitimi	3	2	3
TFG213 Pazarlama İlkeleri	TFI201 Pazarlama İlkeleri	3	3	3

T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ DEKANLIĞI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
KURUL KARARI

Toplantı Tarihi :24/06/2024

Toplantı No :2024/06

TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	TFI209 Yiyecek Üretim Teknikleri	2	2	4
TFG209 Mesleki İngilizce I	TFG113 Turizm İngilizcesi I	3	3	4
TFG210 Mesleki İngilizce II	TFI114Turizm İngilizcesi II	4	3	4
TFG307 Mesleki İngilizce III	TFI211Turizm İngilizcesi III	5	3	4
TFG308 Mesleki İngilizce IV	TFI212 Turizm İngilizcesi IV	6	3	4
TFG407 Mesleki İngilizce V	TFI313 Turizm İngilizcesi V	7	3	4
TFG326 2.Yabancı Dil-I (Rusça)	TFI215 Rusça I	5	2	3
TFG222 Banket Organizasyonları ve Uygulamaları	TFI223 Ziyafet Organizasyonları	4	2	3
TFG211 Uygarlık Tarihi	TFI225 Anadolu Medeniyetleri	3	2	3
TFG105 Beslenme İlkeleri	TFI206 Yiyecek Bilimi ve Beslenme	1	2	2
TFG326 2.Yabancı Dil-II (Rusça)	TFI216 Rusça II	6	2	3
TFG421 İnsan Kaynakları Yönetimi	TFI301 İnsan Kaynakları Yönetimi	7	2	2
TFI204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	TFI307 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	4	3	3
TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	TFI311 Turizm İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği	4	2	2
TFG311 Bar Yönetimi	TFI325 Bar Yönetimi	5	2	3
TFG207 Menü Planlama	TFI308 Menü Planlama	3	3	3
TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği	TFI326 Gıda Güvenliği	2	2	3
TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri	TFI328 Uluslararası Mutfaklar	3	2	3
TFG111 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	TFI334 Örgütsel İletişim	1	2	3
TFG306 Meslek Etiği	TFI406 Turizm ve Etik	6	2	3
TFG114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	TFI422 Restoran Yönetimi	2	2	3
TFG310 Staj	TFI234Staj	6	0	6
TOPLAM			77	103

ÇİFT ANADAL PROGRAMI KAPSAMINDA ALINACAK DERSLER (ÖĞRETİM PLANI)				
Kodu	Dersin Adı	Yarıyılı	KREDİ	AKTS
TFG109	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	1	3	4
TFG104	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	2	3	4
TFG201	Mutfak Uygulamaları I	3	3	4
TFG205	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	3	3	4
TFG202	Mutfak Uygulamaları II	4	3	4
TFG208	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	4	2	3
TFG212	Vejetaryen ve Diyet Mutfağı	4	3	3
TFG301	Mutfak Uygulamaları III	5	3	4
TFG303	Garde Manjer	5	2	3
TFG302	Mutfak Uygulamaları IV	6	3	4
TFG304	Et ve Et Ürünleri	6	2	3
TFG401	Mutfak Uygulamaları V	7	3	5
TFG403	Gastronomi Seminerleri I	7	3	4
TFG405	Pasta ve Tatlılar	7	3	5
TFG112	İçecekler ve Özellikleri	2	3	3
TFG410	İntörn Gastronomi Uygulaması	24	12	24
	Toplam		54	81

T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ DEKANLIĞI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
KURUL KARARI

Toplantı Tarihi :24/06/2024

Toplantı No :2024/06

ASLI GİBİDİR

Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT
Bölüm Başkan Vekili