

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	4	TFG104	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	3	0	3	4
TFG103	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	3	0	3	4	TFG106	Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	2	2	3	6
TFG105	Beslenme İlkeleri	3	0	3	3	TFG110	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	0	3	3
TFG107	Gastronomiye Giriş	2	0	2	3	TFG112	İçecekler ve Özellikleri	3	0	3	3
TFG109	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	3	TFG114	Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	3	0	3	3
TFG111	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	2	0	2	3	TFG116	Gıda Coğrafyası	2	0	2	3
TFG113	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	4	TFG118	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	2	2
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	YDL184	Yabancı Dil II	2	0	2	2
	TOPLAM	25	0	25	30		TOPLAM	24	2	25	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	4
TFG205	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	2	2	3	4	TFG206	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	2	0	2	3
TFG207	Menü Planlama	3	0	3	3	TFG208	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	2	2	3	4
TFG209	Mesleki İngilizce I	3	0	3	3	TFG210	Mesleki İngilizce II	3	0	3	3
TFG227	Fonksiyonel Gıdalar	2	0	2	2	TFG212	Vejeteryan ve Diyet Mutfağı	3	0	3	4
	Seçmeli Ders1	3	0	3	5		Seçmeli Ders 1	3	0	3	4
	Seçmeli Ders2	3	0	3	5		Seçmeli Ders 2	3	0	3	4
TOPLAM		21	4	23	30	TOPLAM		21	4	23	30

SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS	SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS
TFG211	Uygurlık Tarihi	3	0	3	5	TFG214	Catering ve Toplu Beslenme Sistemleri	3	0	3	4
TFG213	Pazarlama İlkeleri	3	0	3	5	TFG216	Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar	3	0	3	4
TFG215	Yemek Fotoğrafçılığı	3	0	3	5	TFG218	İtalyan Mutfağı	3	0	3	4
TFG217	Gıdalarda Duyusal Analiz	3	0	3	5	TFG220	Gastronomi Turizmi	3	0	3	4
TFG219	Yemek Süsleme Sanatı	3	0	3	5	TFG222	Banket Organizasyonları ve Uygulamaları	3	0	3	4
TFG221	Fransız Mutfağı	3	0	3	5	TFG224	Gastronomi Tarihi	3	0	3	4
TFG223	Turizm Coğrafyası	3	0	3	5	TFG226	Turizm Ekonomisi	3	0	3	4
TFG225	Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	5	TFG228	Halkla İlişkiler	3	0	3	4

- 3. Yarıyılda öğrencilerin, 2 adet seçmeli ders(Toplam 10 AKTS) seçmeleri gerekmektedir.
- 4. Yarıyılda öğrencilerin, 2 adet seçmeli ders(Toplam 8 AKTS) seçmeleri gerekmektedir.

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 Manger	1	2	2	3	TFG304	Et ve Et Ürünleri	1	2	2	2	
TFG305	Yiyecek İçecek Servisi	3	0	3	3	TFG306	Meslek Etiği	3	0	3	3	
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	
	Seçmeli Ders1	3	0	3	5		Seçmeli Ders1	3	0	3	4	
	Seçmeli Ders2	3	0	3	5		Seçmeli Ders2	3	0	3	4	
	Yabancı Dil Seçmeli Ders	3	0	3	4		Yabancı Dil Seçmeli Ders	3	0	3	4	
TOPLAM		21	4	23	30	TOPLAM		18	4	20	30	

SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS	SEÇMELİ DERSLER		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
TFG315	Meksika Mutfağı ve Uygulamaları	3	0	3	5	TFG318	Uzakoğlu Mutfağı Uygulamaları	3	0	3	4
TFG317	Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri	3	0	3	5	TFG320	Gastronomide Yeni Trendler	3	0	3	4
TFG319	Gıda ve Tarım Araştırmaları	3	0	3	5	TFG322	Çikolata Üretimi	3	0	3	4
TFG327	Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi	3	0	3	5	TFG328	Yemek Sosyolojisi	3	0	3	4
TFG329	Kahve Endüstrisi	3	0	3	5	TFG330	Tüketici Davranışı	3	0	3	4

YABANCI DİL SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS	YABANCI DİL SEÇMELİ DERSLER		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. Yarıyılta öğrencilerin, 2 adet seçmeli ders(Toplam 10 AKTS) ve 1 adet Yabancı Dil Seçmeli Ders (4 AKTS) seçmeleri gerekmektedir.
- 6. Yarıyılta öğrencilerin, 2 adet seçmeli ders (Toplam 8 AKTS) ve 1 adet Yabancı Dil Seçmeli Ders (4 AKTS) seçmeleri gerekmektedir.

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	TFG410	İntörn Gastronomi Uygulaması	0	24	12	24
TFG403	Gastronomi Seminerleri I	2	2	3	4		Seçmeli Ders1	0	6	3	6
TFG405	Pasta ve Tatlılar	2	2	3	5						
TFG407	Mesleki İngilizce V	3	0	3	3						
TFG409	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3						
	Seçmeli Ders1	3	0	3	5						
	Seçmeli Ders2	3	0	3	5						
TOPLAM		18	6	21	30	TOPLAM			30	15	30

SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS	SEÇMELİ DERSLER		TE	PR	KR	AKTS
TFG411	Rus Mutfağı Uygulamaları	3	0	3	5	TFG408	Mezuniyet Projesi	0	6	3	6
TFG413	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	3	5						
TFG415	Ekmek Yapımı	3	0	3	5						
TFG417	Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5						
TFG419	Protokol ve Görgü Kuralları	3	0	3	5						
TFG421	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5						
TFG423	Kültür Turizmi	3	0	3	5						
TFG425	Beslenme Antropolojisi	3	0	3	5						

- 7. Yarıyıda öğrencilerin, 2 adet seçmeli ders (Toplam 10 AKTS) seçmeleri gerekmektedir.

- 8. Yarıyıda öğrencilerin, 1 adet seçmeli ders(6 AKTS) seçmeleri gerekmektedir.

* 8. yarıyıda intörn gastronomi uygulaması yapılacaktır. Önceden öğrenci tarafından belirlenen işletmelerde (Otel mutfakları, restoran&cafe mutfakları, resmi kurum mutfakları vd.) bahar dönemi boyunca çalışacaklardır. Değerlendirmeler işletmelerden alınan geribildirimler ışığında yapılacaktır.

Toplam Kredi: 175

5/i dersleri: 12

Net Kredi: 163

AKTS: 240 (Seçmeli dersler AKTS toplamı 60)