

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2021 YILI VE SONRASI UYGULANACAK OLAN
MÜFREDAT

1. YARIYIL (GÜZ)						
Ders Kodu	Ders Adı	S/Z	TEO	UYG	Kredi	AKTS
271211012	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	2
271211013	Türk Dili I	Z	2	0	0	2
271211014	Genel Turizm	Z	2	0	2	3
271211015	Genel İşletme	Z	2	0	2	4
271211016	Mutfak Tasarımı ve Yönetimi	Z	2	0	2	4
271211017	Mutfak Terminolojisi	Z	2	0	2	4
271211018	Akademik Oryantasyon	Z	1	0	0	1
271211019	Yabancı Dil I (İNG)	Z	6	0	6	7
TOPLAM			19	0	16	27
2. YARIYIL (BAHAR)						
271212011	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2
271212014	Türk Dili II	Z	2	0	0	2
271212015	İş Güvenliği	Z	1	0	1	3

271212016	Beslenme İlkeleri	Z	3	0	3	7
271212017	Yiyecek İçecek Yönetimi	Z	3	0	3	5
271212018	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	Z	1	0	0	1
271212019	Yabancı Dil II (İNG)	Z	6	0	6	7
TOPLAM			18	0	15	27
3. YARIYIL (GÜZ)						
271213011	Mutfak Uygulamaları I	Z	2	2	3	8
271213012	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Z	2	0	2	4
271213013	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Z	2	0	2	4
271213014	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Z	3	0	3	4
271213015	Yabancı Dil III (İNG)	Z	6	0	6	7
TOPLAM			15	2	16	27
4. YARIYIL (BAHAR)						
271214011	Mutfak Uygulamaları II	Z	2	2	3	8
271214012	Türk Mutfağı	Z	2	2	3	7
271214013	Servis ve Bar Bilgisi	Z	2	0	2	5
271214014	Yabancı Dil IV (İNG)	Z	6	0	6	7
TOPLAM			12	4	14	27

5. YARIYIL (GÜZ)

271215011	Yabancı Dil V (İNG)	Z	4	0	4	5
271215012	Dünya Mutfakları	Z	2	2	3	5
271215013	Örgütsel Davranış	Z	3	0	3	4
271215014	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	Z	1	2	2	4

SEÇMELİ I (4 DERS SEÇİLMELİDİR)

271215015	Yenilebilir Otlar	S	2	0	2	3
271215016	Gastronomi Okumaları	S	2	0	2	3
271215017	Yiyecek İçecek Ekonomisi	S	2	0	2	3
271215018	Gastronomide İnovasyon ve Teknoloji	S	2	0	2	3
271215019	Mutfak Akımları	S	2	0	2	3
271215020	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	S	2	0	2	3
271215021	Gastronomi Coğrafyası	S	2	0	2	3
271215022	Özel İlgi Turizmi	S	2	0	2	3
271215023	İletişim Bilgisi	S	2	0	2	3
271215024	İnsan Hakları	S	2	0	2	3
271215025	Kültürel Miras Yönetimi	S	2	0	2	3
271215026	Etkinlik Yönetimi	S	2	0	2	3
271215027	Müşteri İlişkileri Yönetimi	S	2	0	2	3

TOPLAM			18	4	20	30
6. YARIYIL (BAHAR)						
271216012	Yabancı Dil VI (İNG)	Z	4	0	4	5
271216013	Banket Uygulamaları	Z	2	2	3	6
	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	Z	2	0	2	3
271216015	İnsan Kaynakları Yönetimi	Z	3	0	3	4
SEÇMELİ II (4 DERS SEÇİLMELİDİR)						
271216016	Yeşil Mutfak	S	2	0	2	3
271216017	Fransız Mutfağı ve Teknikleri	S	2	0	2	3
271216018	Gastronomi Gösteri ve Seminerleri	S	2	0	2	3
271216019	Yiyecek İçecek Endüstrisi Üzerine Tartışmalar	S	2	0	2	3
271216020	Gastronomi ve Medya	S	2	0	2	3
271216021	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Eğilimler	S	2	0	2	3
271216022	Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkileri	S	2	0	2	3
271216023	Stratejik Yönetim	S	2	0	2	3
271216024	Tüketici Davranışları	S	2	0	2	3
271216025	Kültürlerarası İletişim	S	2	0	2	3
TOPLAM			19	2	20	30

7. YARIYIL (GÜZ)						
271217012	Yabancı Dil VII (İNG)	Z	4	0	4	5
271217013	Soğuk Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	3	7
271217014	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	Z	2	0	2	4
271217015	Menü Yönetimi	Z	2	0	2	6
SEÇMELİ III (4 DERS SEÇİLMELİDİR)						
271217016	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	S	2	0	2	4
271217017	Yiyecek Stilizliğı ve Fotoğrafçılığı	S	2	0	2	4
271217018	Protokol ve Görgü Kuralları	S	2	0	2	4
271217019	Gastronomi Yazarlığı	S	2	0	2	4
271217020	Gastronomi ve Kültür	S	2	0	2	4
271217021	Baharat ve Kahve Kültürü	S	2	0	2	4
271217022	Gastronomi Bilimi	S	2	0	2	4
271217023	Mesleki İngilizce I	S	2	0	2	4
271217024	Mesleki Uygulamalar I	S	0	4	2	4
271217025	Rusça I	S	2	0	2	4
271217026	Almanca I	S	2	0	2	4
271217027	Fransızca I	S	2	0	2	4
271217030	Turizm ve Çevre	S	2	0	2	4
271217031	Kalite Yönetimi	S	2	0	2	4
271217032	Dijital Pazarlama	S	2	0	2	4
TOPLAM			18	2	19	38

8. YARIYIL (BAHAR)						
271218011	Yabancı Dil VIII (İNG)	Z	4	0	4	5
271218012	Araştırma Yöntemleri	Z	3	0	3	3
271218013	Pasta ve Tatlı Uygulamaları	Z	2	2	3	7
271218014	Bitirme Projesi (A,B,C...)	Z	2	0	2	3
SEÇMELİ IV (4 DERS SEÇİLMELİDİR)						
271218015	Türk Mutfak Kültürü	S	2	0	2	4
271218016	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri	S	2	0	2	4
271218017	Gıda Teknolojileri	S	2	0	2	4
271218018	Gıda mevzuatı	S	2	0	2	4
271218019	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	S	2	0	2	4
271218020	Makarnalar	S	2	0	2	4
271218021	Genel Muhasebe	S	2	0	2	4
271218022	Mesleki İngilizce II	S	2	0	2	4
271218023	Mesleki Uygulamalar II	S	0	4	2	4
271218024	Mesleki Etik	S	2	0	2	4
271218025	Rusça II	S	2	0	2	4
271218026	Almanca II	S	2	0	2	4
271218027	Fransızca II	S	2	0	2	4

271218028	Arapça II	S	2	0	2	4
271218029	Kariyer Yönetimi	S	2	0	2	4
271218030	Marka Yönetimi	S	2	0	2	4
271218031	Sağlık Turizmi	S	2	0	2	4
271218032	Sosyal Sorumluluk Uygulamaları	S	2	0	2	4
	TOPLAM		19	2	20	34
					140	240
Öğrencinin alması gereken zorunlu ders sayısı			40			
Öğrencinin alması gereken seçmeli ders sayısı			16			