



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ

Turizm Fakültesi
Turizm Rehberliği Programı ile
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı Diploma Arasında
(2022 Müfredatı-2021 Müfredatı Yılı/ 2024 Güncellemesi)

ÇİFT ANA DAL PROTOKOLÜ

KASTAMONU, 2025

AMAÇ

Madde 1-(1) Bu protokolün amacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı ile Turizm Rehberliği Diploma Programı arasında iş birliği kapsamında öğrencilerin aynı zamanda ikinci bir dalda sertifika almak üzere öğrenim görmelerini sağlamaktır.

KAPSAM

MADDE 2-(1) Bu protokol Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı ile Turizm Rehberliği Diploma Programı arasında iş birliği kapsamında öğrencilerin aynı zamanda ikinci bir dalda sertifika almak üzere öğrenim görmelerine ilişkin usul ve esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3-(1) Bu Protokol;

- Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Ana dal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik,
- Kastamonu Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği,
- Kastamonu Üniversitesi Çift Ana Dal ve Yan Dal Programları Yönergesi hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Taraflar

MADDE 4-(1) Bu Protokolün tarafları;

- Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Diploma Programı
- Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı

YÜKÜMLÜLÜKLER

MADDE 5-(1) Çift ana dal öğrencisinin, ikinci ana dal diploma programından sorumlu tutulacağı dersler;

- Turizm Rehberliği Diploma Programındaki bir öğrenci için Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Diploma Programından eş değer olmayan en az 129 AKTS kredi olmak üzere toplamda en az 240 AKTS kredi değerinden,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Diploma Programındaki bir öğrenci için Turizm Rehberliği Programından eş değer olmayan en az 145 AKTS kredi olmak üzere toplamda en az 240 AKTS kredi değerinden az olamaz.

(2) Öğrencinin çift ana dal programında alması gereken dersler ve kredileri Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen yükseköğretim alan yeterlilikleri dikkate alınarak, öğrencinin programın sonunda asgari olarak kazanması gereken bilgi, beceri ve yetkinliklere göre tanımlanmış öğrenim kazanımlarına sahip olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmesi gerekir.

YÜRÜTME VE ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

MADDE 6-(1) Bu Protokol, ilgili birim kurullarının kararı üzerine Üniversite Senatosu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

MADDE 7-(1) Bu Protokolde hüküm bulunmayan hallerde, "Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Ana dal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik", "Kastamonu Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" ile "Kastamonu Üniversitesi Çift Ana Dal ve Yan Dal Programları Yönergesi" hükümleri uygulanır.

MADDE 8-(1) Bu Protokol 3 nüsha olarak hazırlanır.

**Turizm Rehberliği
Ana Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Nağihan
ÇAKMAKÇI ARICI

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları
İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Ali SÖKMEN

ÇİFT ANA DAL ANLAŞMASI

* ANLAŞMA TARİHİ : 21/02/2025

* MÜFRETATIN BAĞLI BULUNDUĞU YIL : 2022 MÜFREDAT YILI/2021 MÜFREDATI- 2024 GÜNCELLEMESİ

TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI MEZUNİYET KREDİSİ:240 AKTS KREDİ
TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI MEZUNİYET KREDİSİ:240 AKTS KREDİ

TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI'NDA ÇİFT ANA DAL YAPANLAR İÇİN AKTS KREDİ DAĞILIMI:

95 EŞDEĞER AKTS KREDİ + 145 EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ=240 AKTS KREDİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI'NDA ÇİFT ANA DAL YAPANLAR İÇİN AKTS KREDİ DAĞILIMI:

111 EŞDEĞER AKTS KREDİ + 129 EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ=240 AKTS KREDİ

TURİZM REHBERLİĞİ İLE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI DİPLOMA PROGRAMI ARASINDA KABUL EDİLEN EŞDEĞER DERSLER							
TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI (ANA DAL)				GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI (İKİNCİ ANA DAL)			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
AIITL101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	1	2	AIITL101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	1	2
AIITL102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	2	AIITL102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	2
TDL 103	Türk Dili-I	1	2	TDL 103	Türk Dili-I	1	2
TDL 104	Türk Dili-II	2	2	TDL 104	Türk Dili-II	2	2
TUR 101	Genel Turizm	1	2	GST 107	Genel Turizm	1	3
TUR 103	Genel İşletme	1	2	GST 109	İşletme Bilimine Giriş	1	3
TUR 107	Bilgisayar Kullanımı	1	2	GST 118	Temel Bilgi Teknolojileri	2	4
TUR 113	Rusça I	1	4	SYD 101	Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	1	3
TUR 115	Fransızca-I			SYD 105	Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca		
TUR 117	Almanca-I			SYD 103	Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca		
TUR 121	İspanyolca-I			SYD 107	Seçmeli Yabancı Dil I- İspanyolca		
TUR 125	İtalyanca-I			SYD 109	Seçmeli Yabancı Dil I- İtalyanca		
TUR 119	Çince-I			SYD 111	Seçmeli Yabancı Dil I- Çince		
TUR 123	Arapça-I			SYD 113	Seçmeli Yabancı Dil I- Arapça		
TUR 127	Japonca-I			SYD 115	Seçmeli Yabancı Dil I- Japonca		
TUR 114	Rusça II	2	4	SYD 102	Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça	2	3
TUR 116	Fransızca-II			SYD 106	Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca		
TUR 118	Almanca-II			SYD 104	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca		
TUR 122	İspanyolca-II			SYD 108	Seçmeli Yabancı Dil II- İspanyolca		

M.

AS

TUR 126 TUR 120 TUR 124 TUR 128	İtalyanca-II Çince-II Arapça-II Japonca-II			SYD 110 SYD 114 SYD 116 SYD 118	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca Seçmeli Yabancı Dil II- İspanyolca Seçmeli Yabancı Dil II- İtalyanca Seçmeli Yabancı Dil II- Çince Seçmeli Yabancı Dil II- Arapça Seçmeli Yabancı Dil II- Japonca		
TUR 215 TUR 217 TUR 219 TUR 223 TUR 227 TUR 221 TUR 229 TUR 225	Rusça III Fransızca-III Almanca III İspanyolca-III İtalyanca-III Çince-III Japonca-III Arapça-III	3	4	SYD 201 SYD 205 SYD 203 SYD 207 SYD 209 SYD 211 SYD 215 SYD 213	Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca Seçmeli Yabancı Dil III- İspanyolca Seçmeli Yabancı Dil III- İtalyanca Seçmeli Yabancı Dil III- Çince Seçmeli Yabancı Dil III- Japonca Seçmeli Yabancı Dil III- Arapça	3	3
TUR 216 TUR 218 TUR 220 TUR 224 TUR 228 TUR 222 TUR 224 TUR 230	Rusça IV Fransızca IV Almanca IV İspanyolca-IV İtalyanca-IV Çince-IV Arapça-IV Japonca-IV	4	4	SYD 202 SYD 206 SYD 204 SYD 208 SYD 210 SYD 212 SYD 214 SYD 216	Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca Seçmeli Yabancı Dil IV- İspanyolca Seçmeli Yabancı Dil IV- İtalyanca Seçmeli Yabancı Dil IV- Çince Seçmeli Yabancı Dil IV- Arapça Seçmeli Yabancı Dil IV- Japonca	4	3
TUR 109	Yabancı Dil-I	3	1	GST 113	Yabancı Dil I (İngilizce)	1	8
TUR 110	Yabancı Dil-II	2	3	GST 114	Yabancı Dil II (İngilizce)	2	8
TUR 211	Yabancı Dil-III	3	3	GST 209	Yabancı Dil III (İngilizce)	3	8
TUR 212	Yabancı Dil-IV	4	3	GST 210	Yabancı Dil IV (İngilizce)	4	8
OSDF	Ortak Seçmeli Ders	1	3	OSDF	Ortak Seçmeli Ders	2	3
OSDF	Ortak Seçmeli Ders	2	3	OSDF	Ortak Seçmeli Ders	3	3
TUR 201	Turizm Coğrafyası-I	3	4	GST 317	Turizm Coğrafyası	5	3
TUR 309	Turizm Hukuku ve Mevzuatı	5	3	GST 116	Turizm Hukuku ve Mevzuatı	2	2
TUR 108	Turizm Ekonomisi	2	2	GST 319	Turizm Ekonomisi	5	3
TUR 405	Girişimcilik-I	7	3	GST 407	Girişimcilik I	7	3
TUR 406	Girişimcilik-II	8	3	GST 446	Girişimcilik ve Aile İşletmeciliği	8	3

İM.

AS

TUR 404	Uluslararası Yemek Kültürü	8	3	GST 404	Dünya Mutfakları	8	4
TUR 407	Sürdürülebilir Turizm	2	3	GST 418	Turizm ve Çevre	8	4
TUR 306	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	6	3	GST 310	Temel İlk Yardım	6	3
TUR 210	Flora ve Fauna	4	3	GST 434	Tabiat Turizmi	8	3
TUR 310	Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri	6	4	GST 308	Araştırma Yöntemleri	6	3
TUR 106	Etkili İletişim Teknikleri	2	3	GST 316	İletişim	6	3
TUR 209	Turizmde Sosyal Psikoloji	3	3	GST 213	Turizm Sosyolojisi	3	3
TUR 429	Gönüllülük Çalışmaları	7	4	GST 217	Sosyal Sorumluluk ve Proje Geliştirme	3	3
TUR 430	Gönüllülük Çalışmaları	8	4				
TUR 402	Bitirme Çalışması	8	4	GST 444	Bitirme Çalışması	8	3
TOPLAM AKTS KREDİSİ			95	TOPLAM AKTS KREDİSİ			111

**Turizm Rehberliği
Ana Dal Bölüm Başkanı**

**Doç. Dr. Nagihan
ÇAKMAKÇI ARICI**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları
İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Aley SÖZKİMEN

TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMINDA ÇİFT ANA DAL YAPMAK İSTEYENLERİN ALMASI GEREKEN EŞDEĞER OLMAYAN DERSLER:

TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ (ZORUNLU DERSLER)			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
TUR 205	Sanat Tarihine Giriş	3.	3
TUR 207	Mitoloji-I (Eski Anadolu Mitolojisi)	3.	3
TUR 209	Turizmde Sosyal Psikoloji	3.	3
TUR 213	Mesleki Yabancı Dil-3	3.	3
TUR 202	Turizm Coğrafyası-II	4.	3
TUR 204	Doğu Roma Tarihi ve Sanatı	4.	3
TUR 206	Mitoloji-II (Yunan-Roma Mitolojisi)	4.	3
TUR 208	Seyahat İşletmeciliği Paket Programları	4.	4
TUR 214	Mesleki Yabancı Dil-4	4.	3
TUR 303	Selçuklu Sanatı	5.	3
TUR 305	Dünya Uygarlık Tarihi	5.	3
TUR 307	Seyahat Acentacılığı ve Tur Op.Yönetimi	5.	3
TUR 311	Yabancı Dil-5 (İngilizce)	5.	3
TUR 313	Mesleki Yabancı Dil-5	5.	3
TUR 302	Osmanlı Sanatı	6.	3
TUR 304	Dünyada ve Türkiye'de Antik Kentler	6.	3
TUR 308	Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması	6.	3
TUR 312	Yabancı Dil-6 (İngilizce)	6.	3
TUR 314	Mesleki Yabancı Dil-6	6.	3
TUR 401	Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma	7.	4
TUR 403	Dünya Coğrafyası ve Turizm Destinasyonları	7.	5
TUR 409	Akademik Okuma ve Yazma Becerisi	7.	4

TUR 411	Mesleki Yabancı Dil-7	7.	3
TUR 408	İngilizce Sunum ve İletişim Becerisi	8.	4
TUR 410	Mesleki Yabancı Dil-8	8.	3
TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ (SEÇMELİ DERSLER)			
TUR 315	Rusça-5	5.	4
TUR 319	Almanca-5	5.	4
TUR 323	İspanyolca-5	5.	4
TUR 317	Fransızca-5	5.	4
TUR 321	Çince- 5	5.	4
TUR 329	Japonca- 5	5.	4
TUR 325	Arapça-5	5.	4
TUR 327	İtalyanca-5	5.	4
TUR 316	Rusça-6	6.	4
TUR 320	Almanca-6	6.	4
TUR 324	İspanyolca-6	6.	4
TUR 318	Fransızca-6	6.	4
TUR 322	Çince-6	6.	4
TUR 326	Arapça-6	6.	4
TUR 328	İtalyanca-6	6.	4
TUR 330	Japonca-6	6.	4
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ TOPLAMI			145

Turizm Rehberliği
Ana Dal Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Nagihan
ÇAKMAK OĞLU ARICI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı

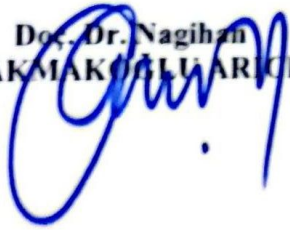
Doç. Dr. Alev SÖKMEN

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
ZORUNLU DERSLER			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
GST 111	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	1.	3
GST 108	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	2.	3
GST 119	Hukukun Temel Kavramları	1.	3
GST 112	Mutfak Sanatlarına Giriş	2.	3
GST 201	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3.	2
GST 205	Yiy. İçe. İşletmelerinde Mal. Kont.	3.	2
GST 203	Mutfak Uygulamaları I	3.	4
GST 202	Örgütsel Davranış	4	2
GST 204	Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	4.	5
GST 302	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	6.	5
GST 212	Beslenme İlkeleri	4.	3
GST 208	Soğuk Mutfak	4.	4
GST 301	Menü Planlama	4.	5
GST 425	İş Sağlığı ve Güvenliği	5.	3
GST 410	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	7.	3
GST 403	Türk Mutfağı	7.	4
GST 432	Füzyon Mutfak	7.	3
GST 416	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	8.	3
SEÇMELİ DERSLER			
GST 221	Gastronomi Turizmi	3	3
GST 216	Tıbbi Aromatik Bitkiler	4	3
GST 218	Sosyal Medya Yönetimi	4	3
GST 220	Uluslararası İşletmecilik	4	3
GST 222	Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları	4.	3
GST 224	Halkla İlişkiler	4.	3

GST 307	İnsan Kaynakları Yönetimi	5.	3
GST 309	İçecekler	5.	3
GST 329	Konaklama İşletmeleri Yönetimi	5.	3
GST 313	Turizm ve Etik	5.	3
GST 325	Davranış Bilimleri	5.	3
GST 326	Yemek Süsleme Sanatı	6.	3
GST 314	Satın Alma ve Ürün Belirleme	6.	3
GST 320	Kalite Yönetim Sistemleri	6.	3
GST 409	Mutfak Otomasyon Sistemleri	7.	3
GST 413	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	7.	3
GST 437	Artizan Ekmekçilik	7.	3
GST 439	Sokak Lezzetleri	7.	3
GST 441	Kore Mutfak Kültürü	7.	3
GST 427	Deniz Mahsülleri	7.	3
GST 412	Osmanlı Mutfağı	8.	3
GST 420	Restoran ve Catering Yönetimi	8.	3
GST 424	Makarna ve Salatalar	8.	3
TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ TOPLAMI			129

**Turizm Rehberliği
Ana Dal Bölüm Başkanı**

**Doç. Dr. Nagihan
ÇAKMAKÖZLUARICI**



**Gastronomi ve Mutfak Sanatları
İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Alev SÖKMEN

