



ADYAMAN ÜNİVERSİTESİ

Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı
İle
Turizm Fakültesi
Turizm Rehberliği Diploma Programı Arasında (2025 Yılı Müfredatı)
(2025 Yılı Müfredatı)

ÇİFT ANADAL PROTOKOLÜ

ADYAMAN, 2025

Amaç

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

Kapsam

MADDE 2-(1)Bu Protokol Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm Rehberliği diploma programı diploma programı arasında iş birliği kapsamında öğrencilerin aynı zamanda ikinci bir dalda diploma 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 Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik,
- Adıyaman Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği,
- Adıyaman Üniversitesi Çift Anadal ve Yan Dal Programları Uygulama Yönergesi hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Taraflar

MADDE 4-(1)Bu Protokolün tarafları;

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

Yükümlülükler

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

- Lisans diploma programları için ana dalından eşdeğer olmayan en az **60** AKTS kredi olmak üzere toplamda en az 240 AKTS kredi değerinden,
- Ön lisans diploma programları için ana dalından eşdeğer olmayan en az **30** AKTS kredi olmak üzere toplamda en az 120 AKTS kredi değerinden az olamaz.

(2) Öğrencinin çift anadal 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 çeşitli 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”, “Adıyaman Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” ile “Adıyaman Üniversitesi Çift Anadal ve Yan Dal Programları Uygulama Yönergesi” hükümleri uygulanır.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Dal Bölüm Başkanı

Turizm Rehberliği İkinci Ana Dal Başkanı

(Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT, İmza)

(Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK, İmza)



ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI

* ANLAŞMA TARİHİ : 14/07/2025

* MÜFRETATIN BAĞLI BULUNDUĞU YIL : 2025

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

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

175 EŞDEĞER AKTS KREDİ 65 EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ=240 AKTS KREDİ (Lisans Öğrencileri için)

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI İLE TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ARASINDA KABUL EDİLEN EŞDEĞER DERSLER							
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI DİPLOMA PROGRAMI (ANA DAL)				TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI (İKİNCİ ANA DAL)			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TD101	TÜRK DİLİ I	GÜZ	2	TD101	TÜRK DİLİ I	GÜZ	2
AİTT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	GÜZ	2	AİTT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	GÜZ	2
YD101	YABANCI DİL I	GÜZ	3	YD101	YABANCI DİL I	GÜZ	3
ENF101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	GÜZ	2	ENF101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	GÜZ	2
GMS105	GENEL TURİZM	GÜZ	5	TUR 107	GENEL TURİZM	GÜZ	3
GMS103	TEMEL İNGİLİZCE I	GÜZ	5	TUR 105	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ I	GÜZ	4
GMS 111	SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	GÜZ	2	TUR 421	SAĞLIK VE İLK YARDIM	GÜZ	2
GMS 109	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	GÜZ	3	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	3
TD 102	TÜRK DİLİ II	BAHAR	2	TD 102	TÜRK DİLİ II	BAHAR	2
AİTT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	BAHAR	2	AİTT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	BAHAR	2
YD102	YABANCI DİL II	BAHAR	3	YD102	YABANCI DİL II	BAHAR	2
GMS104	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	BAHAR	2	GMS104	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	BAHAR	2
GMS106	TEMEL İNGİLİZCE II	BAHAR	5	TUR 209	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ III	BAHAR	4
GMS 110	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	BAHAR	2	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	2
GMS 114	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
GMS 201	MUTFAK UYGULAMALARI I	BAHAR	5	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	5
GMS 207	İLERİ İNGİLİZCE I	GÜZ	4	TUR 209	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ III	GÜZ	4
GMS 205	GASTRONOMİ TURİZMİ	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4
GMS 203	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4
	3. Yarıyıl Seçmeli Dersler I	GÜZ	4		3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları I	GÜZ	4
GMS 202	MUTFAK UYGULAMALARI II	BAHAR	5	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	5
GMS 204	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4

GMS 206	MENÜ PLANLAMA	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
GMS208	İLERİ İNGİLİZCE II	BAHAR	4	TUR 212	İNGİLİZCE TEMEL DİLBİLGİSİ IV	BAHAR	4
	4. Yarıyıl Seçmeli Dersler I	BAHAR	4		4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları I	BAHAR	4
	4. Yarıyıl Seçmeli Dersler I	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
GMS 301	MUTFAK UYGULAMALARI III	GÜZ	5	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	5
GMS 303	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4
GMS305	BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	GÜZ	3	TUR366	BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	BAHAR	2
GMS307	MESLEKİ İNGİLİZCE I	GÜZ	5	TUR412	MESLEKİ İNGİLİZCE I	GÜZ	4
	5. Yarıyıl Seçmeli Dersler II	GÜZ	5		3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları II (II. Yabancı Dil I)	GÜZ	6
	5. Yarıyıl Seçmeli Dersler II	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	2
GMS 302	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ UYGULAMALARI I	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
GMS 304	SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN SEÇMELİ ANADAL DERSLERİ		BAHAR	6
GMS 308	MESLEKİ İNGİLİZCE II	BAHAR	5	TUR 414	MESLEKİ İNGİLİZCE II	BAHAR	4
GMS 306	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
	6. Yarıyıl Seçmeli Dersler II	BAHAR	4		4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları I	BAHAR	4
	6. Yarıyıl Seçmeli Dersler II	BAHAR	5		4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları II (II. Yabancı Dil II)	BAHAR	6
GMS 401	STAJ	GÜZ	5	STJ 415	STAJ I	GÜZ	4
GMS 407	GASTRONOMİDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	GÜZ	3	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	3
	7. Yarıyıl Seçmeli Dersler I	GÜZ	5		5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları II (II. Yabancı Dil III)	GÜZ	6
	7. Yarıyıl Seçmeli Dersler II	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	2
	7. Yarıyıl Seçmeli Dersler III	GÜZ	4		7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları II	GÜZ	4
GMS 402	BİTİRME PROJESİ	BAHAR	4	TUR 418	BİTİRME TEZİ II	GÜZ	2
GMS 404	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER		4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
GMS 406	GASTRONOMİDE DUYUSAL ANALİZ	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
	8. Yarıyıl Seçmeli Dersler I	BAHAR	5		6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları II (II. Yabancı Dil IV)	BAHAR	6
	8. Yarıyıl Seçmeli Dersler II	BAHAR	4	ES DEĞER OLMAYAN SEÇMELİ ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
TOPLAM AKTS			184	TOPLAM AKTS			175

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana
Dal Bölüm Başkanı
(Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT, İmza)



Turizm Rehberliği İkinci Ana Dal Bölüm
Başkanı (Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK,
İmza)



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

TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
1. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 119	REHBERLİĞE GİRİŞ	GÜZ	4
TUR 123	İNGİLİZCE UYGULAMALAR I	GÜZ	4
2. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 106	İNGİLİZCE UYGULAMALAR II	BAHAR	4
TUR120	DİNLER TARİHİ	BAHAR	4
TUR 126	TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI	BAHAR	3
TUR 132	TURİZM MEVZUATI	BAHAR	3
3. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 203	ORTA ASYA TÜRK TARİHİ	GÜZ	2
TUR 205	İNGİLİZCE UYGULAMALAR III	GÜZ	4
TUR 207	İŞ DÜNYASINDA İLETİŞİM	GÜZ	2
TUR217	ANADOLU UYGARLIKLARI	GÜZ	4
4. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR218	ARKEOLOJİ	BAHAR	4
TUR 214	İNGİLİZCE UYGULAMA IV	BAHAR	4
TUR 222	TÜRKİYE FLORA VE FAUNASI	BAHAR	2
5. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 315	SANAT TARİHİ	GÜZ	4
TUR 399	MESLEK ETİĞİ VE SOSYAL SORUMLULUK	GÜZ	4
6. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 318	MİTOLOJİ	BAHAR	2
TUR 398	MESLEKİ SUNUM BECERİLERİ	BAHAR	4
7. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 463	TÜRK HALK BİLİMİ	GÜZ	2
8. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
TUR 422	TURİZMDE STRATEJİK YÖNETİM	BAHAR	3
TUR 446	TURİZM POLİTİKASI VE PLANLAMASI	BAHAR	2
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS TOPLAMI			65

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Dal Bölüm Başkanı (Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT, İmza)



Turizm Rehberliği İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı (Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK, İmza)

