



ADYAMAN ÜNİVERSİTESİ

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

ÇİFT ANADAL PROTOKOLÜ

ADYAMAN, 2025

Amaç

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

Kapsam

MADDE 2-(1)Bu Protokol Turizm Rehberliği diploma programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları 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 Turizm Rehberliği Diploma Programı
- Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları 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.

Turizm Rehberliği Ana Dal Bölüm Başkanı

(Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK, İmza)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı

(Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT, İmza)

ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI

* ANLAŞMA TARİHİ : 14/07/2025

* MÜFRETATIN BAĞLI BULUNDUĞU YIL : 2025

TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM REHBERLİĞİ LİSANS DİPLOMA PROGRAMI MEZUNİYET KREDİSİ:240 AKTS KREDİ

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

149 EŞDEĞER AKTS KREDİ 91 EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ=240 AKTS KREDİ (Lisans Öğrencileri İçin)

TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI İLE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI 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	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
TUR 107	GENEL TURİZM	GÜZ	3	GMS105	GENEL TURİZM	GÜZ	5
TUR 105	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ I	GÜZ	4	GMS103	TEMEL İNGİLİZCE I	GÜZ	5
TUR123	İNGİLİZCE UYGULAMALAR I	GÜZ	4	GMS207	İLERİ İNGİLİZCE I	GÜZ	4
TUR119	REHBERLİĞE GİRİŞ	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4
TD 102	TÜRK DİLİ II	BAHAR	2	TD 102	TÜRK DİLİ II	BAHAR	2
AİTT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	BAHAR	2	AİTT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	BAHAR	2
YD102	YABANCI DİL II	BAHAR	3	YD102	YABANCI DİL II	BAHAR	3
TUR124	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	BAHAR	2	GMS104	UYGULAMALI OFİS YAZILIMLARI	BAHAR	2
TUR 108	İNGİLİZCE TEMEL DİL BİLGİSİ II	BAHAR	4	GMS106	TEMEL İNGİLİZCE II	BAHAR	5
TUR106	İNGİLİZCE UYGULAMALAR II	BAHAR	4	GMS208	İLERİ İNGİLİZCE II	BAHAR	4
TUR120	DİNLER TARİHİ	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
TUR217	ANADOLU UYGARLIKLARI	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4
	3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları	GÜZ	4		3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları	GÜZ	4
	3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları (II. Yabancı Dil I)	GÜZ	6		5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grupları (II. Yabancı Dil I)	GÜZ	5
TUR218	ARKEOLOJİ	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
TUR222	TÜRKİYE'NİN FLORA VE FAUNASI	BAHAR	2	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	2
	4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	BAHAR	4		4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	BAHAR	4
	4. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL II)	BAHAR	6		6. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL II)	BAHAR	5
TUR315	SANAT TARİHİ	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4

TUR397	KÜLTÜRLERARASI İLETİŞİM	GÜZ	2	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	2
	5. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	GÜZ	4		5. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	GÜZ	4
	5. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL III)	GÜZ	6		7. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL III)	GÜZ	5
TUR366	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	BAHAR	2	GMS305	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	GÜZ	3
	6. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	BAHAR	4		6. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	BAHAR	4
	6. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL IV)	BAHAR	6		8. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL IV)	BAHAR	5
TUR413	MESLEKİ İNGİLİZCE I	GÜZ	4	GMS307	MESLEKİ İNGİLİZCE I	GÜZ	5
TUR421	SAĞLIK VE İLK YARDIM	GÜZ	2	GMS111	SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	GÜZ	3
STJ415	STAJ	GÜZ	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	4
	7. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	GÜZ	4		7. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	GÜZ	4
	7. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL V)	GÜZ	6	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		GÜZ	6
TUR 418	BİTİRME TEZİ II	BAHAR	2	GMS402	BİTİRME PROJESİ	BAHAR	4
TUR414	MESLEKİ İNGİLİZCE II	BAHAR	4	GMS308	MESLEKİ İNGİLİZCE II	BAHAR	5
STJ416	STAJ	BAHAR	4	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	4
	8. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	BAHAR	4		8. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI	BAHAR	4
	8. YARIYIL SEÇMELİ DERS GRUPLARI (II. YABANCI DİL VI)	BAHAR	6	EŞ DEĞER OLMAYAN ZORUNLU ANADAL DERSLERİ		BAHAR	6
TOPLAM AKTS			143	TOPLAM AKTS			149

Turizm Rehberliği Ana Dal Bölüm Başkanı **Gastronomi ve Mutfak Sanatları İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı**
(Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK, İmza) **(Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT, İmza)**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
1. YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS107	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	GÜZ	5
GMS 109	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	GÜZ	3
2.YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS114	MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ	BAHAR	4
GMS 108	BESLENME İLKELERİ	BAHAR	5
GMS 112	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	BAHAR	5
3.YARIYIL			
GMS201	MUTFAK UYGULAMALARI I	GÜZ	5
GMS203	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM	GÜZ	4
GMS 205	GASTRONOMİ TURİZMİ	GÜZ	4
4.YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS202	MUTFAK UYGULAMALARI II	BAHAR	5
GMS204	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI I	BAHAR	4
GMS206	MENÜ PLANLAMA	BAHAR	4
5.YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS301	MUTFAK UYGULAMALARI III	GÜZ	5
GMS303	EKMEK VE PASTACILIK UYGULAMALARI II	GÜZ	4
6.YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS304	SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	BAHAR	4
GMS302	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ UYGULAMALARI I	BAHAR	4
GMS306	YİYECEK İÇECEKİŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ	BAHAR	4
7.YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS403	ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI	GÜZ	5
GMS405	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ UYGULAMALARI II	GÜZ	4
8.YARIYIL			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS
GMS404	GASTONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	BAHAR	4
GMS406	GASTRONOMİDE DUYUSAL ANALİZ	BAHAR	4
GMS408	YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	BAHAR	5
TURİZM REHBERLİĞİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS TOPLAMI			91

Turizm Rehberliği Ana Dal Bölüm Başkanı **Gastronomi ve Mutfak Sanatları İkinci Ana Dal Bölüm Başkanı**
(Doç. Dr. Eda Rukiye DÖNBAK, İmza) (Doç. Dr. Hülya YEŞİLYURT, İmza)



4