# YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ & TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**

**ARASINDA ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI**

## ANLAŞMA TARİHİ :

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ MEZUNİYET KREDİSİ :**123**

TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU MEZUNİYET KREDİSİ : **147**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ ÖĞRENCİSİNE TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU’NDA ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: **91**

TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU ÖĞRENCİSİNE GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ’NDE ÇİFT ANADAL YAPMANIN GETİRECEĞİ KREDİ TOPLAM: **74**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ’NDE ÇAP İÇİN DERS KREDİSİ:

10 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 39 (DENK DERS KREDİSİ) + 74 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **123**

TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU’NDA ÇAP İÇİN DERS KREDİSİ:

10 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 40 (DENK DERS KREDİSİ) + 97 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **147**

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ’NDE ÇAP İÇİN AKTS KREDİSİ:

11 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 81 (DENK DERS KREDİSİ) + 148 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **240**

TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU’NDA ÇAP İÇİN AKTS KREDİSİ:

11 (ORTAK DERS KREDİSİ) + 68 (DENK DERS KREDİSİ) + 161 (EKSTRA ALMASI GEREKEN DERS KREDİSİ) = **240**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ & TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU **KABUL EDİLEN ORTAK DERSLER** | | | | | | | |
| GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ | | | | TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ | | | |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **DÖNEM** | **KREDİ** | **DERS KODU** | **DERS ADI** | **DÖNEM** | **KREDİ/AKTS** |
| HUM103 | Uygarlık Tarihi | 2 | 2/3 | HUM103 | Uygarlık Tarihi | 2 | 2/3 |
| TKL201 | Türk Dili-1 | 3 | 2/2 | TKL201 | Türk Dili-1 | 3 | 2/2 |
| TKL 202 | Türk Dili-2 | 4 | 2/2 | TKL 202 | Türk Dili-2 | 4 | 2/2 |
| HTR301 | Atatürk İlkeleri ve  İnkilap Tarihi-1 | 5 | 2/2 | HTR301 | Atatürk İlkeleri ve  İnkilap Tarihi-1 | 5 | 2/2 |
| HTR 302 | Atatürk İlkeleri ve  İnkılap Tarihi II | 6 | 2/2 | HTR 302 | Atatürk İlkeleri ve  İnkılap Tarihi II | 8 | 2/2 |
| **TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ** | | | **10/11** | **TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ** | | | **10/11** |

TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ’NDEÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ’NDEN ALMASI GEREKEN DERSLER

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERSLERİ** | | | | |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **DÖNEM** | **KREDİ** | **AKTS** |
| CULA 113 | Gıda Bilimine Giriş Laboratuvar Uygulamaları | 1 | 3 | 5 |
| CULA 111 | Beslenmenin Temel İlkeleri | 1 | 3 | 7 |
| PLAS 111 | Temel Sanat Eğitimi- 1 | 1 | 5 | 8 |
| CULA 142 | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş | 2 | 3 | 8 |
| CULA 114 | Gıda Bilimine Giriş | 2 | 3 | 7 |
| CULA 203 | Gıdalar ve Özellikleri | 3 | 3 | 7 |
| CULA 221 | Mutfak Uygulama-1 | 3 | 4 | 8 |
| CULA 204 | İçeceklere Giriş | 4 | 3 | 6 |
| CULA 222 | Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş: Mutfak Uygulama-2 | 4 | 4 | 8 |
| CULA 319 | Türk Mutfak Teknikleri | 5 | 3 | 7 |
| CULA 321 | Mutfak Uygulama-3 | 5 | 4 | 8 |
| CULA 308 | Türk Mutfağı | 6 | 4 | 8 |
| CULA 322 | Mutfak Uygulama-4 | 6 | 4 | 8 |
| CULA 407 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 7 | 3 | 5 |
| CULA 441 | Yiyecek Sistemleri | 7 | 3 | 5 |
| CULA 491 | Türk Yöre Mutfakları | 7 | 4 | 7 |
| CULA 492 | Bitirme Projesi | 8 | 2 | 7 |
| CULA 458 | Dünya Mutfakları | 8 | 4 | 7 |
| ELEC | Alan Seçmeli IV | 7 | 3 | 6 |
| ELEC | Alan Seçmeli V | 7 | 3 | 6 |
| ELEC | Alan Seçmeli VI | 8 | 3 | 6 |
| ELEC | Sanat Seçmeli | 2 | 3 | 4 |
| **TOPLAM TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ:** | | | **74** | **148** |

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİSİ OLUP TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ’NDE ÇİFT ANADAL YAPMAK İSTEYENLER İÇİN TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ’NDEN ALMASI GEREKEN DERSLER

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ DERSLERİ** | | | | |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **DÖNEM** | **KREDİ** | **AKTS** |
| COMP101 | Temel Bilgi Teknolojileri | 1 | 3 | 4 |
| AFE121 | İleri İngilizce I | 1 | 3 | 5 |
| AGR102 | Çevre Ekonomisi ve Ticareti | 2 | 3 | 6 |
| AGR104 | Çevre Kirliliği | 2 | 3 | 6 |
| HRM322 | İş Sağlığı ve Güvenliği | 2 | 3 | 5 |
| BBA244 | Finansal Muhasebenin Temelleri | 2 | 3 | 5 |
| AFE122 | İleri İngilizce II | 2 | 3 | 5 |
| AGR201 | Emtia Piyasa Analizi | 3 | 3 | 4 |
| ATR211 | Satınalma, Depolama, Dağıtım | 3 | 3 | 6 |
| AGR205 | Tarım Ticareti ve İşletmeciliği | 3 | 3 | 5 |
| AGR202 | Tarımsal Bilişim Sistemleri ve Veri İşleme | 4 | 3 | 6 |
| AGR204 | Tarımsal İthalat ve İhracat Yönetimi | 4 | 3 | 6 |
| AGR208 | Tarım Modelleri | 4 | 3 | 5 |
| BBA204 | Girişimcilik İlkeleri | 4 | 3 | 6 |
| AGR206 | AB Tarım Politikası ve Gümrük Birliği | 4 | 3 | 5 |
| AFN345 | Finansal Yönetim | 5 | 3 | 7 |
| AGR301 | Blok Zinciri I | 5 | 3 | 6 |
| AGR303 | Uluslararası Ticaret | 5 | 3 | 5 |
| AGR305 | Tarım Hukuku | 5 | 3 | 4 |
| AGR307 | Tarımsal Küçük Aile İşletmeciliği | 5 | 3 | 5 |
| AGR380 | Uzun dönem staj I | 6 | 11 | 15 |
| AGR382 | Uzun dönem staj II | 6 | 11 | 15 |
| AGR401 | Blok Zinciri II | 7 | 3 | 6 |
| AGR403 | Tarımsal Fiyatlama | 7 | 3 | 5 |
| AGR405 | Arazi Yönetimi, Islahı ve Atık Yönetimi | 7 | 3 | 4 |
| AGR407 | Bitki Koruma ve Biyolojik Mücadele | 7 | 3 | 5 |
| AGR492 | Bitirme Projesi | 8 | 3 | 5 |
| **TOPLAM GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİSİNE GELEN EKSTRA KREDİ:** | | | **97** | **161** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ & GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİ’NCE**  **KABUL EDİLEN DENK SAYILABİLECEK DERSLER** | | | | | | | | | |
| **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI** | | | | | **TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ** | | | | |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **DÖNEM** | **KREDİ** | **AKTS** | **DERS KODU** | DERS ADI | **DÖNEM** | **KREDİ** | **AKTS** |
| CULA103 | Mutfak Hesaplamaları | 1 | 3 | 4 | AGR101 | Sayısal Yöntemler | 1 | 3 | 5 |
| CULA131 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu | 1 | 3 | 7 | AGR207 | Mikrobiyolojiye Giriş | 1 | 3 | 4 |
| CULA102 | Bahçe Ürünleri Yetiştirme | 2 | 3 | 7 | AGR402 | Bitki Besleme, Gübreleme ve Sulama | 8 | 4 | 7 |
| \*CULA211 | Yiyecek ve İçecek Yönetimi | 3 | 3 | 7 | AGRXXX | Alan Seçmeli I | 7 | 3 | 5 |
| \*CULA205 | Yiyecek Tarihi | 3 | 3 | 7 | AGRXXX | Alan Seçmeli II | 7 | 3 | 5 |
| \*CULA206 | Yemek ve Gastronomi Kültürü | 4 | 3 | 7 | AGRXXX | Alan Seçmeli III | 8 | 3 | 5 |
| \*BBA 261 | Pazarlamaya Giriş | 4 | 3 | 6 | AGRXXX | Alan Seçmeli IV | 8 | 3 | 5 |
| \*CULA 302 | Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama ve Satış | 6 | 3 | 6 | AGRXXX | Alan Seçmeli V | 8 | 3 | 5 |
| \*CULA462 | Gıda Politikaları ve Düzenlemeler | 8 | 3 | 5 | FE | Serbest Seçmeli | 3 | 3 | 5 |
| \*CULA265 | Yaz Stajı-1 | 3 | NC | 1 | AGR390 | Yaz Stajı I | 5 | NC | 1 |
| \*CULA332 | Yaz Stajı-2 | 5 | NC | 1 | AGR490 | Yaz Stajı II | 7 | NC | 1 |
| ELEC | Alan Seçmeli I | 5 | 3 | 6 | \*\*AGR103 | Ekonominin Prensipleri | 1 | 3 | 5 |
| ELEC | Alan Seçmeli II | 5 | 3 | 6 | \*\*AGR203 | Tarımsal İstatistik ve Değerlendirme | 3 | 3 | 4 |
| ELEC | Alan Seçmeli III | 6 | 3 | 6 | \*\*AGR105 | Ekoloji | 1 | 3 | 5 |
| ELEC | Serbest Seçmeli | 8 | 3 | 5 | \*\*AGR107 | Toprak Biliminin Temelleri | 1 | 3 | 6 |
| **TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ** | | | **39** | **81** | **TOPLAM ORTAK DERS KREDİSİ** | | | **40** | **68** |

**(\*) İŞARETLİ DERSLERİ ÖĞRENCİLER GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ’nden ALMAK ZORUNDADIR**

**(\*\*) İŞARETLİ DERSLERİ ÖĞRENCİLER TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ’nden ALMAK ZORUNDADIR**

**PROF.DR. SİBEL ÖZİLGEN DOÇ.DR. SANEM ARGIN**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TARIM TİCARETİ VE İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ BAŞKANI BÖLÜMÜ BAŞKANI**

**PROF.DR. GÜLVELİ KAYA PROF.DR. VEYSEL ULUSOY**

**FAKÜLTE DEKANI UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU MÜDÜRÜ**

**GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ KURULU ONAY TARİHİ:**

**UYGULAMALI BİLİMLE YÜKSEKOKULU KURULU ONAY TARİHİ:**